

Títol

El iogurt i altres llets fermentades

Durada

1 h 30 min

Orientat a

Mestres i alumnes d'educació primària, educació secundària i batxillerat (el taller s'adequa a cada nivell)

Descripció

La llet fermentada és el producte que resulta de fermentar la llet i es coneix des de temps molt antics. En diferents indrets del món s'ha fermentat la llet de diferents maneres, donant lloc a una gran diversitat de llets fermentades. Sense anar més lluny, nosaltres mateixos, al supermercat podem trobar molts tipus diferents de llets fermentades: probiòtics, iogurts, kefir,... Què tenen en comú tots aquests productes? Què diferencia un iogurt de la resta de llets fermentades? Què li passa a la llet quan és fermentada? Com podem identificar de quin tipus de llet fermentada es tracta llegint l'etiqueta?

Mapa de continguts (objectius)

- Origen i història de les llets fermentades.
- Diversitat de productes làctics obtinguts per fermentació de la llet.
- Tipus de fermentacions per l'elaboració de les llets fermentades i procés de transformació de la llet.
- Descripció de la diversitat organolèptica de les llets fermentades mitjançant un tast.
- Criteri per la compra de productes envasats segons la informació de l'etiqueta.

Competències bàsiques

- Competència en el coneixement i la interacció amb el món físic.
- Competència d'autonomia i iniciativa personal.

Metodologia:

25' teoria + 40' tast guiat de llets fermentades i discussió + 25' estudi de les etiquetes i discussió de la relació del preu amb el contingut nutricional del producte.

