

Títol	2.1 Patrimoni. CUINA CATALANA, PATRIMONI IMMATERIAL
Descripció	S'introdueix i es treballa el concepte patrimoni des de diferents punts de vista, s'evidencia la cultura culinària catalana a través d'alguns fets històrics i es formulen qüestions sobre productes i plats en relació a les estacions.
Nivell educatiu	1r i 2n cicle de secundària
Àrea	Ciències socials, llengua catalana, tutoria
Objectius	▪ Analitzar i raonar el concepte de patrimoni. ▪ Evidenciar la persistència de les tradicions, distingir productes autòctons d'al·lòctons, i caracteritzar el concepte de mestissatge. ▪ Concretar aspectes enriquidors i empobridors en relació als productes i la cuina. ▪ Utilitzar la xarxa per obtenir informació.
Organització del grup i tipus d'activitat	▪ Activitat A: individualment (1) ▪ Activitat B: per parelles o petits grups (2) ▪ Activitat C: individualment (2) ▪ Activitat D: individualment (2 i 3)
Temporització	1 hora aprox. (pot realitzar-se a l'aula d'informàtica)
Avaluació	L'alumnat ha de respondre les qüestions dels exercicis de forma precisa; relacionar la cuina amb el concepte de patrimoni i els productes i plats amb les estacions; explicitar la incorporació històrica de productes al llarg del temps i també alguns dels efectes de la globalització. En aquest sentit, cal valorar les aportacions de l'alumnat, com per exemple, l'impacte de la cuina americana i la italiana (fast food). Es valoraran en particular els arguments redactats.