

Unitat 3: La producció d'aliments

ACTIVITATS

1.- Relaciona els següents productes amb l'activitat (agricultura, ramaderia o pesca) que fa possible la seva obtenció: Llet, pa, ous, tonyina, foie gras, musclos, formatge, cafè, salsitxes, oli, ametlles.

2.- Classifica els aliments de l'activitat anterior entre frescos i elaborats.

3.- Classifica els productes següents segons els tipus de cultiu al qual pertanyen (intensiu, extensiu, arbori): blat, pastanagues, cotó, peres, bledes, tomàquets, raïm, alfals, enciam, ordi.

4.- Indica i JUSTIFICA quines afirmacions són verdaderes i quines són falses:

a.- La llaurada es fa perquè el terreny sigui més pla.

b.- El planter és una modalitat de sembra.

c.- La desinfecció de la terra és necessària per reposar els nutrients que s'han esgotat.

d.- Avui en dia, tots els productes dels camps cullen utilitzant maquinària especial per aquesta funció.

e.- el reg per degoteig utilitza canonades que fan arribar l'aigua a cadascuna de les plantes individualment.

5.- Explica la diferència entre:

a.- agricultura intensiva i extensiva.

b.- regadiu i secà

c.- reg localitzat i reg per inundació.

d.- guaret i rotació de conreus.

e.- reg per inundació i reg per infiltració.

6.- Busca a internet:

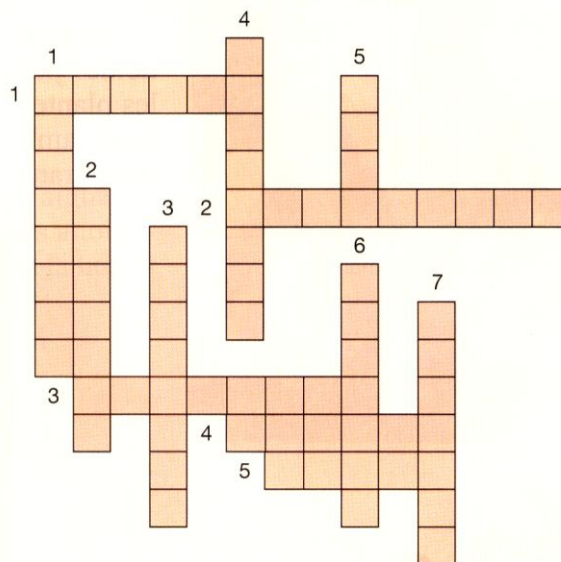
a.- Exemple de rotació de conreus .

b.- Per què ja no s'utilitza la tècnica de guaret?

c.- Indica el nom i la funció de 4 dispositius que es poden acoblar a un tractor per fer tasques agrícoles.

d.- Quines són les principals característiques de l'agricultura ecològica?

7.- Mots encreuats:



Horizontals:

1. Tipus de cultiu en el qual les plantes duren molts anys, cal cuidar-les individualment i es fa difícil la utilització de màquines per a la collita.
2. Al revés, operació que consisteix a ruixar sobre les plantes uns líquids fungicides o insecticides.
3. Tipus de cultiu al qual pertanyen les hortes.
4. Al revés, collita del raïm.
5. Estri utilitzat des de molt antic per obrir solcs a les terres de conreu.

Verticals:

1. Modalitat de reg semblant a la pluja.
2. Tipus de conreu oposat al de secà que necessita ser regat amb freqüència.
3. Petites plantes germinades i preparades per ser plantades.
4. Al revés. Modalitat de reg que aprofita molt l'aigua.
5. Tipus de conreu que només es rega amb aigua de la pluja.
6. Acció necessària per preparar el sòl de conreu.
7. Al revés, substàncies que s'escampen o s'introdueixen a la terra en la sembra.

8.- Fes un quadre amb els avantatges i els inconvenients de les diferents tècniques de producció animal.

9.- Esmenta les diferències de producció, qualitat, gust... entre les granges modernes i els sistemes tradicionals.

10.- Fes una llista del diferents tipus de bestiar, indica-hi les possibles formes d'explotació de cada espècie i afegeix-hi els productes que se n'obtenen.

11.- Per quins motius la ramaderia i l'agricultura són activitats complementaries?

12.- Indica les avantatges i els inconvenients de la utilització del pinso en l'alimentació del bestiar respecte l'ús de farratges.

13.- Quines són les persones encarregades de tenir cura de la salut del bestiar? Per què es tan necessària la higiene i el control sanitari a les granges i escorxadors?

14.- Cerca el significat de les següents paraules: garrí, be, truja, xai, bou, boc, mula.

15.- Hi ha èpoques de l'any on el preu del peix i del marisc augmenta de forma significativa. Quan es produeix aquest augment de preu? Quines són les causes? Quines alternatives tenim els consumidors per poder minimitzar els efectes d'aquest augment de preu sobre la nostra economia?

16.- En quins mars es desenvolupa la pesca d'altura? Quin tipus de peix s'hi sol pescar? Quina mena de vaixells s'hi fan servir?

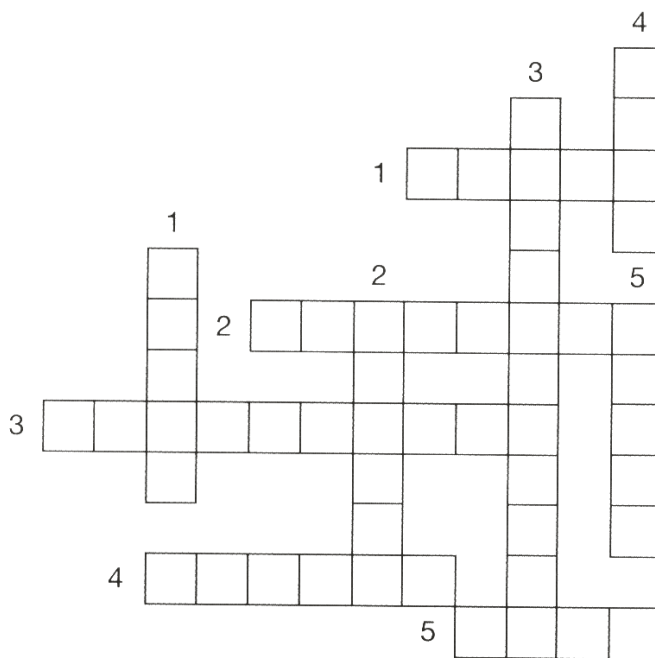
17.- Indica la tècnica de pesca que correspon a cadascuna de les afirmacions següents:

- a.- Practicada per parelles de vaixells que avançaven paral·lelament.
- b.- Utilitza hams i s'obté lluç.
- c.- S'usa per la pesca de mariscs.
- d.- El producte obtingut és congelat immediatament i triga uns dies a arribar a port.
- e.- Es fa de nit per capturar anxoves.
- f.- Utilitza xarxes fixes durant dies.

18.- Quins arts de pesca són més efectius? Quins deteriorament més el medi marí.

19.- Cerca a Internet informació sobre el funcionament de les piscifactories i quines espècies s'hi produeixen.

20.- Mots encreuats:



Horitzontals:

1. Art de pesca costanera amb parany de vímet que serveix per pescar marisc.
2. A l'inrevés, art de pesca costanera que consta d'una corda mare d'on pengen braços amb hams.
3. Lloc on se sacrifica i s'esquartera el bestiar.
4. Producte químic utilitzat per abonar les terres de conreu.
5. Tros de terra destinat al cultiu d'hortalisses.

Verticals:

1. Tipus de bestiar que resulta econòmicament molt rendible.
2. Instal·lació on es cria el bestiar.
3. Modalitat de reg en la qual l'aigua circula per petits canals (reus) que passen al costat de les plantes.
4. Tipus de cereal típic de secà i cultiu extensiu.
5. Aliment no natural utilitzat per engreixar el bestiar.

21.- Fes dues llistes de 5 aliments frescos i 5 aliments elaborats que consumeixis habitualment.

22.- Classifica les indústries alimentàries següents en funció del tractament que reben les matèries primeres: productora vinícola, panificadora, escorxador, central lletera, fàbrica d'embotits, pastisseria industrial, empresa de congelats, conserveria de peix, productora d'oli, fàbrica de cafè liofilitzat.

23.- Fes una llista de 5 tècniques de conservació. Posa 2 exemples d'aliments elaborats en cadascuna de les tècniques.

24.- Quins són els procediments habituals per conservar la llet?. Com s'indica en els envasos els tetra-briks?

25.- Reprodueix aquest quadre sobre les condicions ambientals que són manipulades en cada tractament per aconseguir que els aliments es conservin, i completa'l.

Tractament	Temperatura	Acidesa	Humitat	Oxigen	Temps
Esterilització					
Fumatge					
Fermentació					
Liofilització					
Producte fresc sense envàs					

26.- Respon aquestes preguntes:

- a.- Per què es fa malbé un aliment?
- b.- Quina mena d'aliments s'han de conservar a la nevera?
- c.- Quina mena d'aliments no cal conservar a la nevera?
- d.- Per què molts aliments s'han de conservar a la nevera un cop obert l'envàs? Per què amb l'envàs sencer no cal conservar-los a la nevera?
- e.- Què és un punt crític?
- f.- Què és la cadena de fred?

27.- Explica les diferències entre:

- a.- La pasteurització i l'esterilització UHT.
- b.- La refrigeració i la congelació.
- c.- L'envàs i l'embalatge.

28.- Indica la forma de conservació i el tipus d'envàs més utilitzat per als aliments següents: iogurt, llet condensada, vi, tonyina, mermelada, sopa preparada, macarrons, filet de vedella.

29.- Indica 2 avantatges i 2 inconvenients del consum d'aliments envasats.

30.- Per què el plàstic és molt utilitzat en la fabricació d'envasos? Quin inconvenients té?

31.- Sopa de lletres. Localitza el nom de 12 tècniques de conservació.

