

Excel·lència és futur

Robòtica educativa

Pensament computacional
desconnectat

Bernat Marquilles i Canela

Blanquerna

UNIVERSITAT RAMON LLULL



1. Introducció: Què és la Robòtica Educativa?

STEM

Ciència, tecnologia, enginyeria i matemàtiques

Com treballar-ho?

Projectes

Reptes del món real

Reconeixent el procés i no
el producte final

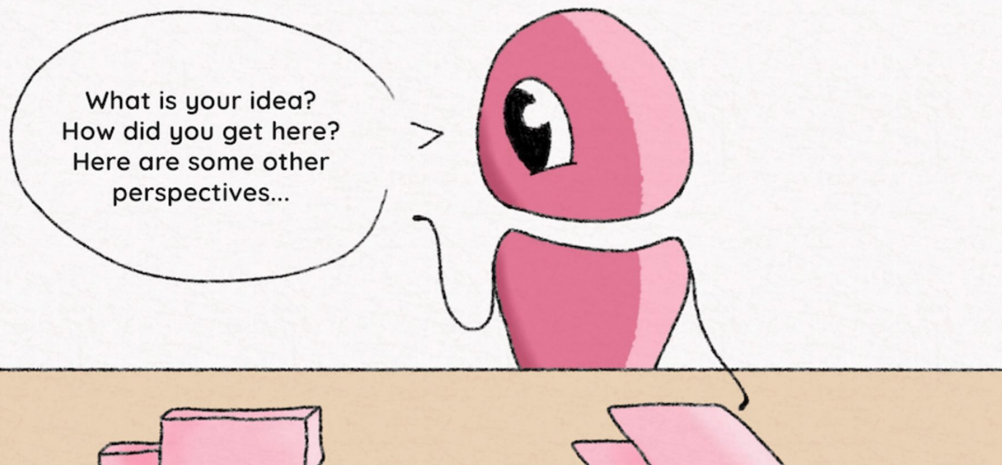


Excel·lència és futur

1. Introducció: Què és la Robòtica Educativa?

Rol de la mestra

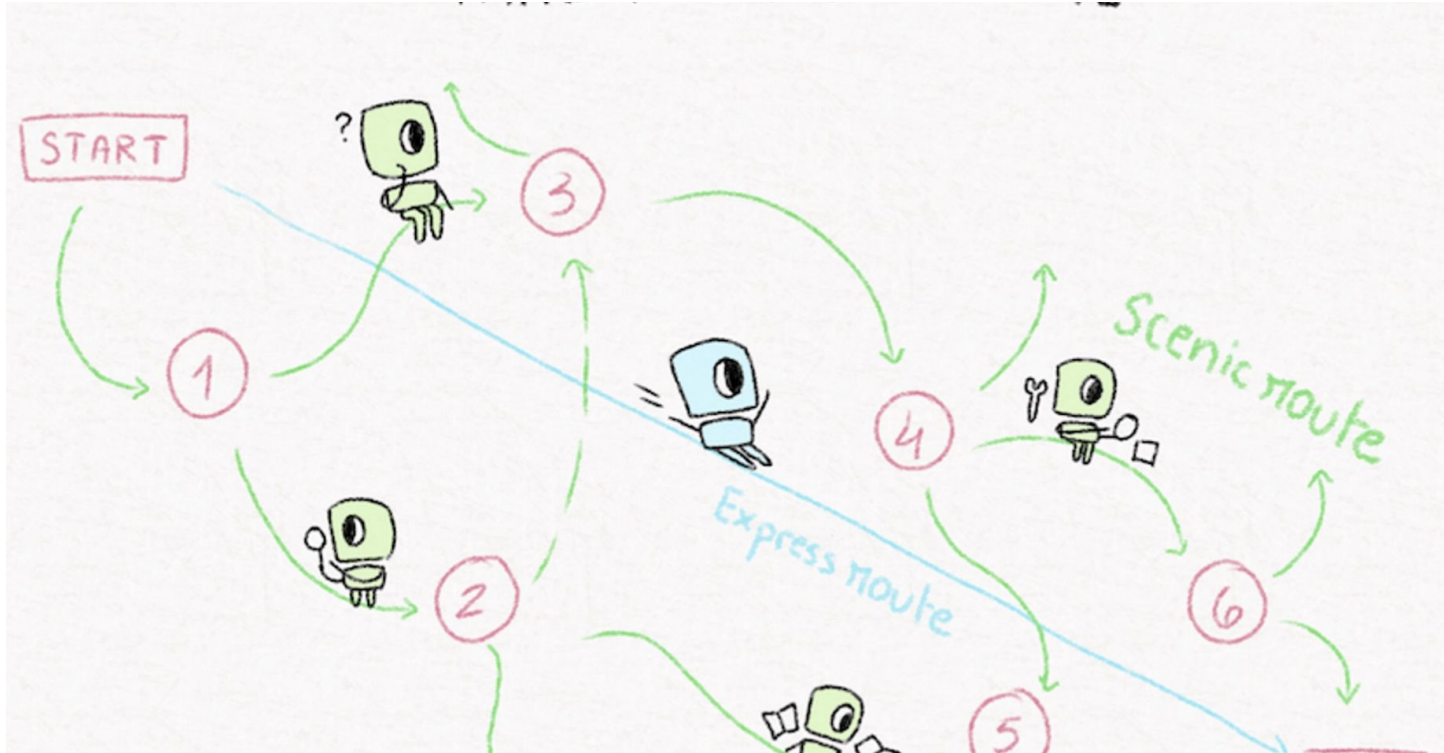
During Desk Crits, your teacher will ask you a lot of questions with the goal of helping you make increasingly better prototypes!



Imatge extreta de NuVu.com

Rol de la mestra

1. Introducció: Què és la Robòtica Educativa?



Imatge extreta de NuVu.com

Fer robòtica no vol dir fer anar dispositius electrònics



**Pensament
computacional
desconnectat**

INGREDIENTS

Per a una truita individual:

2 ous de gallina fresquíssims

*2 patates mitjanes blanques noves
(d'uns 150 g cada una)*

*1 ceba de Figueres, petita i rabiosament
violeta.*

oli d'oliva, sal



PREPARACIÓ

Talleu la ceba en juliana.

Escalfeu una paella antiadherent amb 2 cullerades soperes d'oli d'oliva

Salteu la ceba uns segons a foc fort, i quan comenci a daurar-se, afegiu-hi la patata

tallada un xic gruixuda, saleu i deixeu que també es dauri lleument

Abaixeu el foc i tapeu-ho. La patata s'ha de coure a foc lent.

A part, en un bol, deixateu els dos ous i poseu-los al punt de sal.

Un cop la patata sigui cuita, l'eixuguem de l'excés d'oli de la paella, i ho barregem tot amb l'ou.

Escalfeu la paella a foc viu. Impermeabilitzeu-la amb un raig d'oli d'oliva, i aboqueu-hi, de

cop, la pasta d'ou i patata. Repartiu-la amb un moviment circular i deixeu que faci crosta.

Abaixeu el foc al mínim, fins que veieu que l'ou gairebé hagi quallat.

Impregneu un plat amb oli, i tapeu la paella cap per avall amb el plat.

Afegiu-hi un drap i poseu-lo al damunt del plat. Exerceu-hi una lleu pressió, i amb l'altra mà al mànec de la paella, gireu tot el conjunt sobre el plat.

Torneu a apujar el foc de la paella, i deixeu-hi lliscar el contingut del plat per sobre, vigilant l'operació amb l'acció preventiva d'una espàtula que n'equilibri el contrapès.

Deixeu que es faci crosta per aquesta banda i ja ho podeu servir.

*Tothom sap
programar!*

Robòtica educativa



no vinculada al nivell econòmic de l'escola
una pràctica inclusiva



Gràcies

Bernat Marquilles Canela
bernatmc3@blanquerna.url.edu

Blanquerna

UNIVERSITAT RAMON LLULL

Excel·lència
és futur