



Material didàctic del Museu de la Xocolata

PRESENTACIÓ

1 2 3 primària

En aquest material didàctic es treballaran, des del món del cacau i de la xocolata, diferents punts de les relacions curriculars assignades a l'educació primària.

FUNCIONAMENT I OBJECTIUS

El quadern està dividit en tres àrees:

- La primera és per treballar abans de la visita al museu. Es pretén que l'alumne s'introdueixi al món de la xocolata i del cacau, fent ús d'instruments i tècniques per buscar la informació que es demanda.
- La segona part està pensada per fer-la durant la visita al museu. En aquest grup es vol fomentar la recerca i l'extracció de la informació necessària d'un lloc físic.
- L'última àrea és per treballar a classe, una vegada feta la visita. En aquí, volem relacionar diferents matèries amb el món xocolater.

Aquest quadern és d'en/na

.....

que està fent el curs

.....

a l'escola

.....



ABANS DE VENIR AL MUSEU

1 2 3 primària

QUÈ? COM? QUAN? ON? ...

Abans de visitar el Museu de la Xocolata,
hem de saber algunes coses importants...

Cerca les respostes a les següents preguntes:

- Quin és l'ingredient principal per fer xocolata?

.....
.....

- Com es diu aquest fruit de manera científica?

.....
.....

- Saps on podem trobar els cacauers?
N'has vist mai un?

*Aquests arbres necessiten viure en llocs
especials on fa sempre calor i on plou molt.*

Assenyala al mapa, els llocs on creguis que en
podem trobar.



Una pista: tots tenen un clima tropical !!

- Quin poble va ser el primer en fer servir el cacau?

Romans

Asteques

Maies

Egipcis

- Que feien amb el cacau?

.....
.....

- A Europa es on es va canviar la beguda i es va convertir en dolça. Quin ingredient fa els menjars dolços?

.....

- Qui va inventar la xocolata amb llet?

.....



- EXERCICI PRÀCTIC

Formeu grups de 3 o 4 persones. Penseu que sou publicitaris i la vostra marca de xocolates preferida, vol que feu un anunci per la ràdio del seu producte.

Imaginació al poder !!

Envoltats de figures, història i tradició xocolatera, anem a treballar una mica...

A veure si trobem la informació necessària dins del Museu, per contestar aquestes preguntes:

- Quants tipus de cacau hi ha?

.....

- Com es diuen?



- Ordena el procés de fabricació de la xocolata.

- Assecat
- Premsat
- Collita
- Torrat
- Conxatge
- Fermentació

- Ordena els següents successos:

- * Hernán Cortés torna a Espanya amb cacau
- * Primer anunci xocolater a la televisió
- * Primer obrador a Barcelona
- * Els asteques fan servir el cacau com a moneda

- Com era la primera Mona de Pasqua que va existir?

.....

Ja hem vist el Museu de la Xocolata !!

Ara toca enrecordar-se d'algunes de les coses que vam veure...

- Relaciona cada pas amb el sector corresponent:

Procés de torrefacció i pelatge a la fàbrica	Sector Terciari
Venta de rajoles	Sector Secundari
Plantacions de cacau	Sector Primari



- Creus que la xocolata es menja a tot el món? Quin continent creus que menja més?

.....

- *A Catalunya trobem molts pastissos !*

Relaciona cada pastís amb el nom que li correspon:

- Coca de St Joan
- Mona de Pasqua
- Galetes de Nadal
- Tortell de Reis
- Panellets



Què es pot treballar i aprendre des d'una rajola de xocolata? Anem a esbrinar-ho...

I el paper de l'embalatge...

Com s'imprimeix el dibuix?

És plastificat?



I el paper d'alumini..

Com es fa? D'on ve? Qui en fabrica?

Materies primeres: CACAU

- D'on ve?
- Com es transporta?
- Com es tracta?

Comerç: EXPORTACIÓ / IMPORTACIÓ

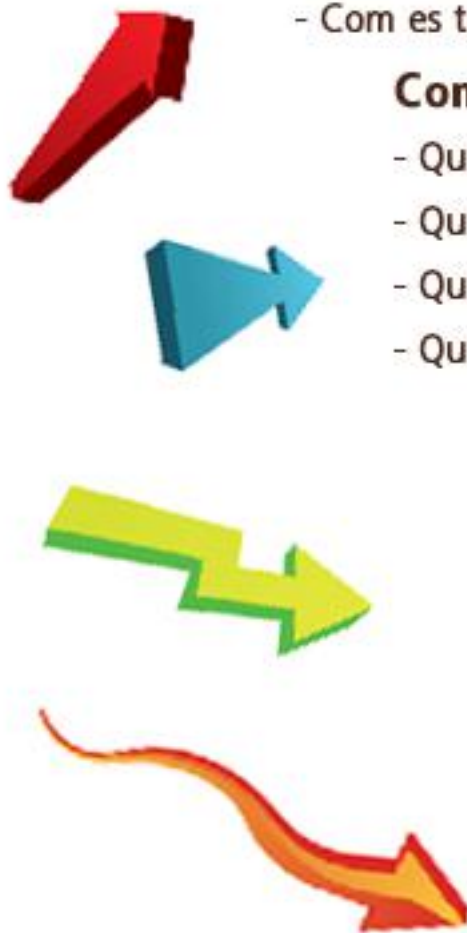
- Quins països tenen plantacions de cacau?
- Quins països tenen fàbriques?
- Qui en consumeix més?
- Quin preu té?

Màrqueting: VENDA

- Com són els anuncis? A qui van dirigits?
- Com eren els anuncis? A qui anaven dirigits?
- Com és l'embalatge?
- On hi ha anuncis sobre xocolata?

Salut: INFLUEIX AL NOSTRE COS?

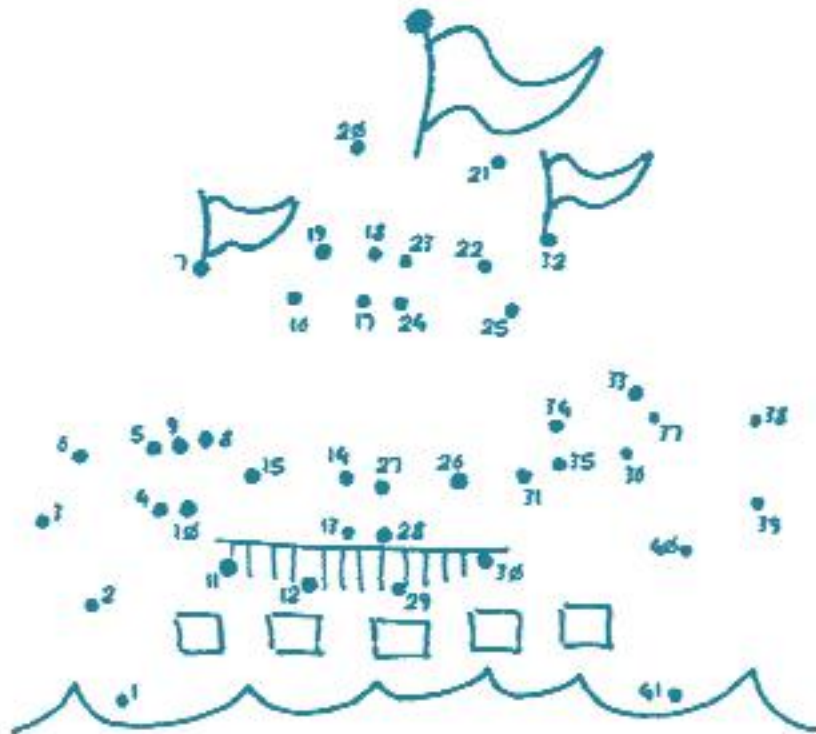
- Què ens aporta el cacau?
- Què ens aporta la xocolata?
- Obesitat?
- Acné?
- Càries?



DESPRÉS DE LA VISITA AL MUSEU

1 2 3 primària

Per acabar i per demostrar que hem après moltes coses sobre la xocolata, seguim els números per descobrir amb quin transport es mou el cacau per tot el món, avui en dia:



Pista: Hernán Cortés va arribar a Europa amb aquest mateix transport

Museu de la Xocolata
C/ Comerç 36 08003 Barcelona
Tel. 93 268 78 78
reserves@museuxocolata.cat
www.museuxocolata.cat



Consulta les nostres activitats disponibles per escoles!