



Cansaladeria Puig

C/ Gran de Sant Andreu, 147

Català Castellà

EP CM i CS ESO (CI)

Novembre Gener Febrer Març Abril

DI Dt Dc Dj Dv

De 9.30h a 10.30h.



Visitant aquest establiment descobrireu alguns aspectes molt interessants sobre l'elaboració d'embotits i la seva comercialització. Voleu sentir-vos cansaladers per un dia i gaudir amb un tast d'embotits? Escolliu aquesta modalitat de visita i deixeu-vos posar el davantal!

Comerç emblemàtic

Objectius

- Conèixer les característiques d'aquest establiment i dels productes que s'hi venen.
- Saber els aspectes bàsics d'organització de l'espai destinat a la venda i del destinat a l'obrador.
- Experimentar què li cal saber a un bon botiguer per atendre les necessitats dels compradors/es.

Estructura de l'activitat

Descobrim el comerç

Breu explicació del comerç dels cansaladers. Com funciona una cansaladeria, els seus espais i els articles que s'hi venen.

Activitat per a la reflexió

Evolució de l'ofici de carnisser, importància del comerç de proximitat i dels nutrients que ens dona la carn.

Activitat pràctica

Els alumnes tindran l'oportunitat de confeccionar unes botifarres artesanalment amb el mètode tradicional. També podran gaudir d'un tast de productes resultants de diferents tècniques d'elaboració. Taller de degustació a la sala de tasts.

- **Atenció:**
Alguns aliments poden contenir lactosa i/o nitrats.



Àrees relacionades

- Educació infantil: Descoberta d'un mateix i dels altres | Descoberta de l'entorn | Comunicació i llenguatge.
- Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania | Llengües.
 - Educació secundària obligatòria:
Crèdits de síntesi | Educació per la ciutadania i drets humans | Àmbit Cultura i valors | Emprenedoria | Economia.
 - Batxillerat i formació professional:
Economia de l'empresa | Treball de recerca.

Continguts específics per nivells educatius

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat de cicle mitjà i superior d'educació primària:

- L'alumnat aprendrà tècniques de l'ofici de carnisser, com es feia antigament i com s'usa la maquinària avui en dia.
 - La importància de menjar carn i tenir una dieta sana i equilibrada.
 - Els nens i les nenes faran, de manera artesanal, una botifarra que es podran endur a casa.

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat de primer cicle d'ESO:

- L'alumnat aprendrà tècniques de l'ofici de carnisser, com es feia antigament i com s'usa la maquinària avui en dia.
 - La importància de menjar carn i tenir una dieta sana i equilibrada.
 - L'alumnat aprendrà a embotir i a lligar botifarres de manera artesanal.

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

- Història del comerç de la carn
- El comerç de barri i de proximitat
 - Ofici de carnisser
- La importància d'una dieta sana i equilibrada.