



## Mamá Heladera

Rambla del Poblenou, 44

Català Castellà Anglès

CM CS ESO BATX CFGM CFGS PFI CEE

Novembre  Gener  Febrer  Març  Abril

DI  Dt  Dc  Dj  Dv

12-16h



En aquesta innovadora gelateria, descobrireu com es poden transformar els records en gelats entenen la percepció del sabor.

### Objectius

Descobrir com transformen records en gelats

Entendre la importància de l'aroma en el sabor

Entendre que el sabor és persuadible amb les històries i els sentits

### Estructura de l'activitat

#### Descobrim el comerç

Visita comentada a la botiga, acompanyada de l'explicació sobre les bases del sabor i com s'aplica la neurogastronomia per transformar històries en gelats

#### Activitat per a la reflexió

De forma prèvia a la visita, es facilitarà al professorat una fitxa perquè realitzin tasques prèvies a l'aula per experimentar les bases que després s'explicaran a la visita.

En aquesta fitxa, hi hauran diversos exercicis sobre la percepció de l'aroma, de la modificació del sabor per canvi d'emoció i sobre la importància de la història en un sabor. En la visita, es reflexionarà al voltant d'aquests exercicis.

#### Activitat pràctica

Es proposarà crear un moment inoblidable a través del sabor. En la visita es donaran les pautes a seguir per fer-ho, perquè l'alumnat ho pugui experimentar a posteriori.



## Àrees relacionades

- Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania
- Educació secundària obligatòria: Educació per la ciutadania i drets humans | Economia i emprenedoria | Cultura i valors ètics.
- Batxillerat i formació professional: Economia de l'empresa | Cuina i neurogastronomia

## Continguts específics per nivells educatius

En funció del nivell educatiu, s'aprofundirà més o menys en les explicacions teòries sobre la neurogastronomia. En les visites d'alumnat de formació professional vinculada a la cuina, s'exposaran els coneixements per la seva aplicació professional.