



Xarcuteries Bosch

C/Mallorca, 558

Català Castellà

EI EP

Novembre Gener Febrer Març Abril
 DI Dt Dc Dj Dv

Entre les 9:30 i les 11h (pot ser més tard)



Som el què mengem!

Visitant aquest establiment descobrireu els secrets d'una laimentació saludable, us donarem idees de com fer un esmorzar complet i podreu fer un tastet dels productes més característics! També aprendreu alguns aspectes interessants sobre l'elaboració de productes carnis tradicionals i de qualitat.

Objectius

- Conèixer les característiques de l'establiment i dels productes que es venen.
- Conèixer la piràmide dels aliments i les claus per a una alimentació saludable.
- Millorar la pròpia alimentació tot adquirint uns bons hàbits alimentaris.

Estructura de l'activitat

Descobrim el comerç

Breu explicació del funcionament d'una xarcuteria, els seus espais i els articles que s'hi venen. També es reflexionarà al voltant de les matèries primeres i la higiene i control sanitari.

Activitat per a la reflexió

Dinàmica per a comprendre la importància d'una alimentació saludable així com les bases d'una bona alimentació que cobreixi les necessitats nutricionals de cada etapa de la nostra vida.

Activitat pràctica

L'alumnat aprendrà idees per fer un esmorzar saludable amb embotits de qualitat, tan derivats del porc com no, i uns formatges boníssims. Faran un tast d'aquest productes.

- 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 d'educació infantil i primària:

- L'alumnat aprendrà tècniques de l'ofici de xarcuter, l'atenció al públic, els productes que es venen, la maquinària de l'obrador i les matèries primeres.
 - Coneixeran, a l'obrador, la piràmide dels aliments i s'endinsaran en la dieta mediterrània.
 - Prendran consciència del valor nutricional dels productes càrnics i de seguir una dieta sana i equilibrada.
 - Aprendran idees per fer un esmorzar saludable amb embotits de qualitat, tan derivats del porc com no, i uns formatges boníssims.
 - Podran fer un tast de productes de la botiga.

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat d'ESO, batxillerat i formació professional:

- L'alumnat aprendrà tècniques de l'ofici de xarcuter, com es feia antigament i com s'usa la maquinària avui en dia.
 - S'introduirà en el món de la cultura gastronòmica i la dieta mediterrània.
 - Prendrà consciència de la importància de fer un bon esmorzar i seguir una dieta sana i equilibrada.
 - Aprendrà a millorar la pròpia alimentació tot adquirint uns bons hàbits alimentaris.
- Aprendran idees per fer un esmorzar saludable amb embotits de qualitat, tan derivats del porc com no, i uns formatges boníssims.
 - Podran fer un tast de productes de la botiga.

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

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