



Çukor

C/ Palau, 5

Català Castellà Anglès Francès Italià

EP, ESO i Batx i FPCM FPCS PFI

Novembre Gener Febrer Març Abril

DI Dt Dc Dj Dv

10-13h



Visitant aquest innovador establiment gaudireu d'allò més tot descobrint i assaborint la màgia d'uns dolços i confits d'arreu del món! Apreneu el procés d'elaboració artesanal de laminadures saludables i molt creatives. Veniu a veure treballar aquests professionals de la dolçor i se us revelarà tot un espectacle sensorial!

Objectius

- Conèixer les característiques de l'establiment on us trobeu i dels productes que s'hi venen.
- Conèixer un negoci innovador i saber com es gestiona.
- Aprendre el procés artesanal d'elaboració de caramels artesanals de qualitat i les noves tendències en confiteria.

Estructura de l'activitat

Descobrim el comerç

Visita comentada al taller i a la botiga. Característiques dels diferents productes que s'hi venen. Experimentar amb gustos, textures i ingredients atípics.

Activitat per a la reflexió

Dinàmica per comprendre la importància i l'organització del petit comerç i el productes més representatius del món dels dolços i de la xocolata.

Activitat pràctica

L'alumnat experimentarà, a través dels sentits, amb els colors, els sabors, les formes i les olors dels diferents dolços que podran trobar a la botiga. Amb núvols serigrafiats crearan paraules que podran degustar i endur-se a casa.



Àrees relacionades

- Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Àmbit de llengües | Educació artística | Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania |
 - Educació secundària obligatòria: Ciències socials | Llengua estrangera | Crèdits de síntesi | Educació per a la ciutadania i drets humans | Economia i emprenedoria | Cultura i valors ètics.
- Batxillerat i formació professional: Llengües estrangeres | Ciències del món contemporani | Treball de recerca | Tecnologia industrial | Economia de l'empresa.

Continguts específics per nivells educatius

Continguts específics per treballar amb l'alumnat d'educació primària:

- En aquesta visita, l'alumnat coneixerà un comerç molt innovador que realitza una activitat molt antiga: la confecció artesana de caramels.
- Coneixeran, de la mà d'en Peter, com fer uns dolços boníssims, molt creatius i originals. Aprendran quines són les matèries primeres que fa servir aquesta botiga en l'elaboració de dolços: fruites ecològiques, colorants i essències naturals.
 - Coneixeran receptes populars de tot el món.
- Experimentaran l'aspecte sensorial: els colors, els sabors, les formes i les olors dels diferents dolços i jugaran a escriure amb núvols serigrafiats que es podran endur a casa.

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

- En aquesta visita, l'alumnat coneixerà un comerç molt innovador que realitza una activitat molt antiga: la confecció artesana de caramels.
- Coneixeran, de la mà d'en Peter, com fer uns dolços boníssims, molt creatius i originals. Aprendran quines són les matèries primeres que fa servir aquesta botiga en l'elaboració de dolços: fruites ecològiques, colorants i essències naturals.
 - Coneixeran receptes populars de tot el món.
- A través d'un comerç innovador podran conèixer els entrellats de l'emprenedoria en els negocis. Coneixeran aspectes sobre la creació d'un negoci, la comercialització de productes, la producció, etc.
- Experimentaran l'aspecte sensorial: els colors, els sabors, les formes i les olors dels diferents dolços i jugaran a escriure amb núvols serigrafiats que es podran endur a casa.

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

- Aspectes històrics de la comercialització de dolços treballant la seva evolució al llarg de la història.
 - La creativitat en l'alimentació. L'aplicació de tècniques artístiques.
- La incorporació de matèries primeres ecològiques en alimentació. Beneficis personals i globals.
 - La interculturalitat a través de l'alimentació.