



## Xarcuteria Margarit

c/ Caponata 12  
Quotidià alimentari  
1 hora  
Català Castellà  
EP (CM i CS) i ESO



Visitant aquest establiment descobrireu alguns interessants aspectes sobre l'elaboració de productes carnis tradicionals. Voleu sentir-vos cansaladers i gaudir fent unes bones botifarres? Escolliu aquesta visita i arremangueu-vos bé!

### Objectius

- Conèixer les característiques de l'establiment i les diferents tipologies d'embotits que us podeu trobar al mercat.
- Saber els aspectes bàsics d'organització de l'espai destinat a la venda i el destinat a l'obrador.
- Experimentar què li cal saber a un bon xarcuter per elaborar un producte de qualitat.

### Estructura de l'activitat

#### Descobrim el comerç

Breu explicació del funcionament d'una xarcuteria, dels seus espais i dels articles que es venen. Les matèries primeres. La higiene i el control sanitari.

#### Activitat per a la reflexió

La higiene i el control sanitari. Els additius. L'etiquetatge. L'elaboració d'embotits: el procés d'embotir, el salat, l'escaldat...

#### Activitat pràctica

Els alumnes podran amassar, embotir i lligar botifarres i salsitxes.



## 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 xarcuter, 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 xarcuter, 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
  - L'ofici de carnisser
  - La importància d'una dieta sana i equilibrada.
- Conèixer les diferents parts dels animals i els noms de les diferents peces de carn.