



Xarcuteries Bosch

C/Mallorca, 558

Català Castellà

EI EP

Novembre Gener Febrer Març Abril

Dl Dt Dc Dj Dv

de les 9'30h i les 11 h (pot ser més tard)



Visitant aquest establiment descobrireu alguns aspectes interessants sobre l'elaboració de productes carnis tradicionals. Voleu sentir-vos mestres artesans alimentaris en l'ofici de cansalader? Escolliu aquesta modalitat de visita i deixeu-vos posar el davantal!

Objectius

- Conèixer les característiques de l'establiment i dels productes que es venen.
- Saber els aspectes bàsics de l'organització de l'espai destinat a la venda i el 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 funcionament d'una xarcuteria, els seus espais i els articles que s'hi venen. Les matèries primeres. La higiene i el control sanitari.

Activitat per a la reflexió

Dinàmica per reflexionar sobre el comerç de proximitat, la qualitat dels productes frescos i sense processar, la importància de mantenir una dieta sana i equilibrada.

Activitat pràctica

Observació de les matèries primeres sense processar. Aprendre a diferenciar les diferents parts d'una vedella. El desossat d'una peça de vedella i com es transforma en hamburgueses. Els /les alumnes tindran l'oportunitat de preparar unes suculentas hamburgueses que es podran endur a casa!

- **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 xarcuter, l'atenció al públic, els productes que es venen, la maquinària de l'obrador i les matèries primeres.
 - La importància de menjar carn i tenir una dieta sana i equilibrada.
- Els nens i les nenes, a l'obrador, coneixeran els processos de manipulació de carns de diferents orígens.
 - Coneixeran les diferents parts dels animals i els noms de les diferents peces de carn.
- Aprendran a fer carn picada i després faran, de manera artesanal, una hamburguesa o altres productes elaborats.

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

- 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.
 - La importància de menjar carn i tenir una dieta sana i equilibrada.
- L'alumnat coneixerà els processos de manipulació de carns de diferents orígens.
- Coneixeran les diferents parts dels animals i els noms de les diferents peces de carn.
- Aprendran aspectes de la manipulació de càrnics i podran elaborar alguns productes.

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.