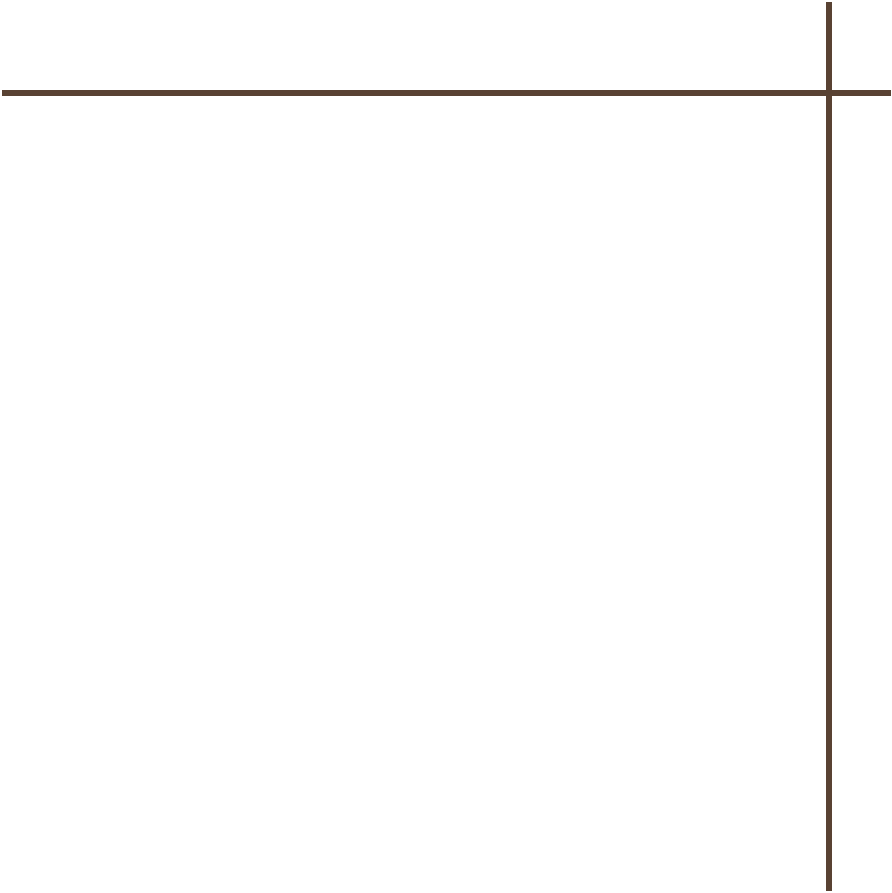
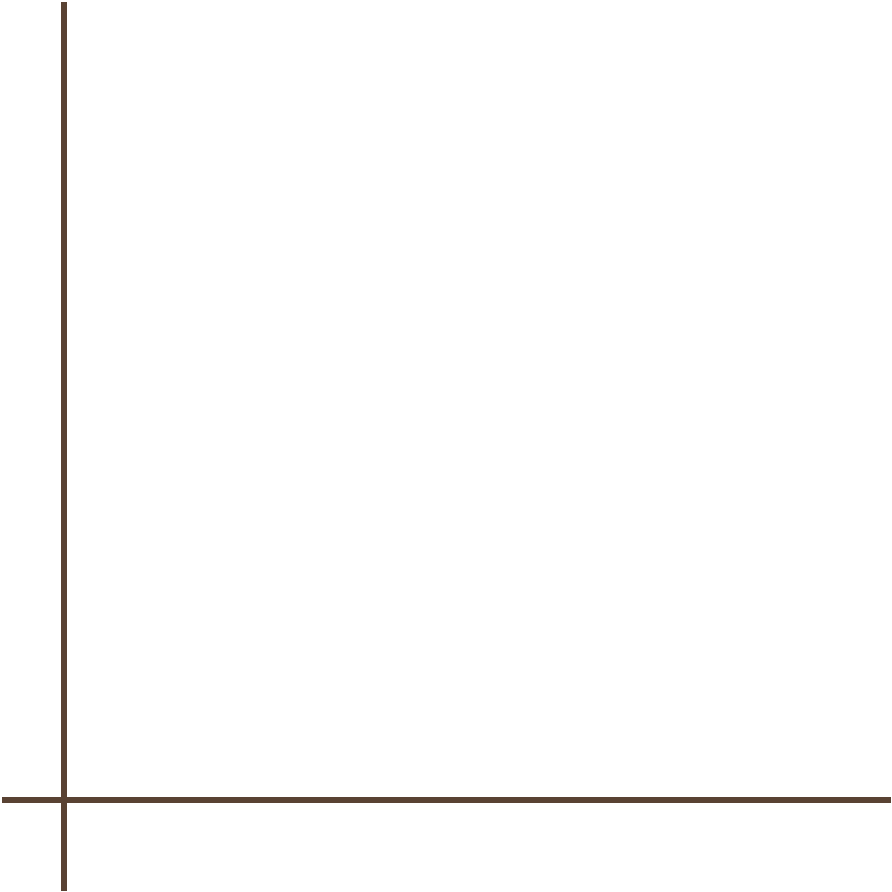




PROGRAMA PEDAGÒGIC

CURS ESCOLAR 2025 – 2026

MUSEU DE LA XOCOLATA DE BARCELONA®



EDUCACIÓ INFANTIL



ARTISTES DE LA XOCOLATA

Descripció

Aquest taller adreçat a cicle inicial convida a fer un primer tast de l'ofici de pastisser/a. Comença amb una part teòrica on es fa una breu explicació sobre el cacau a través de diferents elements sensorials. Després en la part pràctica del taller els infants fan ús de diferents tècniques pastisseres (el motlle i el cornet) per realitzar les seves petites creacions de xocolata.

Informació pedagògica

• Competències curriculars:

Eix 2. Competència específica 2:

Expressar-se de manera entenedora, personal i creativa mitjançant diferents llenguatges, explorant-ne les possibilitats i gaudint-ne, per respondre a diferents contextos comunicatius.

Eix 4. Competència específica 2:

Apreciar progressivament l'entorn social cultural proper i la seva diversitat, mostrant interès i respecte per conviure.

Informació logística

- **Edat:** 3 - 6 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



ELS MISTERIS DE LA XOCOLATA

Descripció

Els misteris de la xocolata és la visita dinamitzada adaptada a cicle infantil. Ens endinsarem en el món màgic de la xocolata descobrint els diferents secrets que amaga el museu. Investigarem plegats els conceptes més bàsics sobre la història de la xocolata, el procés de fabricació i l'àmbit de la pastisseria d'una manera dinàmica i divertida.

Informació pedagògica

• Competències curriculars:

Eix 3. Competència específica 2:

Desenvolupar, de manera progressiva, diferents formes de raonament i procediments del pensament científic, a través de l'observació i la manipulació, per iniciar-se en la interpretació de l'entorn i respondre de manera creativa als diferents reptes i situacions.

Eix 4. Competència específica 2:

Apreciar progressivament l'entorn social cultural proper i la seva diversitat, mostrant interès i respecte per conviure.

Informació logística

- **Edat:** 3 - 6 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,5 € per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



EDUCACIÓ PRIMÀRIA



ARTISTES DE LA XOCOLATA

Descripció

Aquest taller adreçat a educació primària convida a fer un primer tast de l'ofici de pastisser/a. Comença amb una part teòrica on es fa una breu explicació sobre el cacau i la seva història a través de diferents elements sensorials. Després en la part pràctica del taller els infants fan ús de diferents tècniques pastisseres (el motlle i el cornet) per realitzar les seves petites creacions de xocolata.

Informació pedagògica

- **Àrea:** Educació Artística(Educació Plàstica)
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** 6 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



DESCOBRIDORS DEL CACAU

Descripció

El museu es converteix en l'escenari d'una dinàmica cooperativa de descoberta en què el fil conductor és la història de la xocolata, la seva fabricació i l'àmbit de pastisseria. La segona part és un joc de preguntes per acabar d'assolir els coneixements adquirits al museu i com a cloenda realitzarem un mural per l'escola fet de cacau.

Informació pedagògica

- **Àrea:** Coneixement del Medi (Natural, Social i Cultural)

- **Competències curriculars:**

Competència específica 5

Analitzar les característiques de diferents elements o sistemes del medi cultural, identificant la seva organització i propietats per tal de reconèixer el valor del patrimoni cultural i emprendre accions per a un ús responsable, la seva conservació i la millora.

Competència específica 7

Observar, detectar, comprendre i interpretar canvis i continuïtats del medi cultural, per explicar i valorar les relacions entre diferents elements i esdeveniments que permeten entendre el present i imaginar futurs possibles.

Informació logística

- **Edat:** 8 - 12 anys
- **Durada:** 2 hores
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran recrear la recepta originària de la xocolata de Maies i Asteques i comparar-la amb la recepta actual. Al mateix temps, es parlarà de la introducció i expansió de la xocolata a Europa i els canvis culturals que va comportar.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Ciències Socials: Geografia i Història.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Cercar i tractar informació que permeti interpretar el present i el passat, aplicant els procediments de la recerca històrica i geogràfica a partir de l'anàlisi crítica de dades procedents de fonts analògiques i digitals, per transformar-ho en coneixement i comunicar-ho a través de diferents formats.

Competència específica 3

Generar, interpretar i validar dades i informació en diferents formats i fonts, fent servir de manera adient el llenguatge científic específic de la física i la química i usar de manera responsable i segura el material de laboratori.

Informació logística

- **Edat:** 10 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



EL MODERNISME I XOCOLATA

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran aprendre sobre el modernisme i la relació que té amb la xocolata. A la segona part del taller posaran en pràctica la tècnica del trencadís amb xocolates de diferents colors i faran la seva pròpia creació.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** 8 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



EDUCACIÓ SECUNDÀRIA



CIÈNCIA I XOCOLATA

Descripció

Aquest taller s'endinsa en el camp químic de la xocolata. La primera part teòrica es fa una explicació introductòria sobre els estats de la matèria i els seus canvis d'estat per després endinsar-nos en la cristal·lització de la xocolata. La segona part es posa en pràctica la teoria a través de la tècnica pastissera de temperació manual. Com a cloenda veurem els resultats de les seves mostres de les xocolates cristal·litzades

Informació pedagògica

- **Matèria:** Física i Química.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Interpretar fenòmens de la naturalesa, predient i argumentant-ne el comportament a partir de models, lleis i teories propis de la física i química per apropiar-se de conceptes i processos propis de la ciència.

Competència específica 3

Generar, interpretar i validar dades i informació en diferents formats i fonts, fent servir de manera adient el llenguatge científic específic de la física i la química i usar de manera responsable i segura el material de laboratori.

Informació logística

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 10€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



TÈCNIQUES XOCOLATERES

Descripció

Aquest taller convida a fer un primer tast de l'ofici de pastisser/a. Comença amb una part teòrica on es fa una explicació sobre el cacau i la seva història. Després, en la part pràctica del taller, els alumnes fan ús de diferents tècniques pastisseres (el motlle i el cornet) per realitzar les seves creacions de xocolata.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 10€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran recrear la recepta originària de la xocolata de Maies i Asteques i comparar-la amb la recepta actual.

Al mateix temps, es parlarà de la introducció i expansió de la xocolata a Europa i els canvis culturals que va comportar.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Ciències Socials: Geografia i Història.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Cercar i tractar informació que permeti interpretar el present i el passat, aplicant els procediments de la recerca històrica i geogràfica a partir de l'anàlisi crítica de dades procedents de fonts analògiques i digitals, per transformar-ho en coneixement i comunicar-ho a través de diferents formats.

Competència específica 3

Generar, interpretar i validar dades i informació en diferents formats i fonts, fent servir de manera adient el llenguatge científic específic de la física i la química i usar de manera responsable i segura el material de laboratori.

Informació logística

- **Edat:** 12 - 18 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



PIRULETES

Descripció

Aquest taller ens convida a fer un primer tast de l'ofici de pastisser/a. Comença amb una part teòrica on es fa una breu explicació sobre el cacau i la seva història a través de diferents elements sensorials. En la part pràctica s'aprendran a fer ús de la tècnica de la mànega pastissera per realitzar les seves pròpies piruletes de xocolata.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 15€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



MODERNISME I XOCOLATA

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran aprendre sobre el modernisme i la relació que té amb la xocolata. A la segona part del taller posaran en pràctica la tècnica del trencadís amb xocolates de diferents colors i faran la seva pròpia creació.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Descriure manifestacions culturals i artístiques en diferents contextos a partir de l'exploració de les característiques amb actitud oberta i interès, establint relacions entre elles.

Competència específica 2

Interpretar i compartir múltiples lectures de diferents manifestacions culturals i artístiques que formen part del patrimoni de diversos entorns, i analitzant-ne els elements i les tècniques que les caracteritzen, amb actitud d'interès, diàleg i respecte.

Informació logística

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



BATXILLERAT I FORMACIÓ PROFESSIONAL



TÈCNIQUES XOCOLATERES

Descripció

Aquest taller convida a fer un primer tast de l'ofici de pastisser/a. Comença amb una part teòrica on es fa una explicació sobre el cacau i la seva història. Després, en la part pràctica del taller, els alumnes fan ús de diferents tècniques pastisseres (el motlle i el cornet) per realitzar les seves creacions de xocolata.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** a partir 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 10€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



XOCOLATING

Descripció

Xocolating és el taller més complet de pastisseria. En ell s'aprenen a fer ús de la tècnica pastissera del motlle fent una creació d'una tauleta de xocolata, la tècnica de la mànega pastissera fent un lot de piruletes i l'elaboració de bombons de roques de xocolata.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Volum.
- **Competències curriculars:**

Competència 7

Realitzar obres tridimensionals, descobrint-les com un mitjà de comunicació crític i divers, per estimular el sentit estètic i expressiu i complementar la formació i el creixement personal.

Competència 8

Adquirir domini, agilitat i destresa en la utilització dels mitjans d'expressió del llenguatge tridimensional, coneixent les tècniques i els materials més comuns i descobrint les seves possibilitats expressives, per establir un diàleg enriquidor dins un context global i sostenible.

Informació logística

- **Edat:** a partir 16 anys
- **Durada:** 90 minuts
- **Preu:** 22€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran recrear la recepta originària de la xocolata de Maies i Asteques i comparar-la amb la recepta actual.

Al mateix temps, es parlarà de la introducció i expansió de la xocolata a Europa i els canvis culturals que va comportar.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Ciències Socials: Geografia i Història.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Cercar i tractar informació que permeti interpretar el present i el passat, aplicant els procediments de la recerca històrica i geogràfica a partir de l'anàlisi crítica de dades procedents de fonts analògiques i digitals, per transformar-ho en coneixement i comunicar-ho a través de diferents formats.

Competència específica 3

Generar, interpretar i validar dades i informació en diferents formats i fonts, fent servir de manera adient el llenguatge científic específic de la física i la química i usar de manera responsable i segura el material de laboratori.

Informació logística

- **Edat:** a partir 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



TAST PELS 4 CONTINENTS DE LA XOCOLATA

Descripció

Aquest tast comença amb una part més teòrica on ens adinerem en la història de la xocolata. A través d'ella expliquem grans temes com l'època precolombina, l'època de colonització, els canvis culturals i alimentària a Europa després de la colonització i la revolució industrial. El taller acaba amb un tast enfocat a fer un viatge pels 4 continents on es cultiva el cacau enllaçat amb la teoria explicada prèviament.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Història.
- **Competències curriculars:**

Competència 3

Identificar la pluralitat nacional, cultural i lingüística per respectar els sentiments de pertinença, l'existència d'identitats múltiples i desenvolupar l'empatia i el respecte com a base de la convivència en una societat democràtica.

Competència 8

Adquirir domini, agilitat i destresa en la utilització dels mitjans d'expressió del llenguatge tridimensional, coneixent les tècniques i els materials més comuns i descobrint les seves possibilitats expressives, per establir un diàleg enriquidor dins un context global i sostenible.

Informació logística

- **Edat:** a partir 16 anys
- **Durada:** 60 minuts
- **Preu:** 12'5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa
(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



MODERNISME I XOCOLATA

Descripció

Taller pràctic en el qual els alumnes podran aprendre sobre el modernisme i la relació que té amb la xocolata. A la segona part del taller posaran en pràctica la tècnica del trencadís amb xocolates de diferents colors i faran la seva pròpia creació.

Informació pedagògica

- **Matèria:** Educació Plàstica, Visual i Audiovisual.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 3

Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

Competència específica 5

Explorar tècniques, mitjans i recursos dels llenguatges artístics, a través de l'experimentació i la recerca, amb perseverança i entenent l'error com una oportunitat per aprendre, per aplicar-los en el disseny i la realització d'un projecte artístic.

Informació logística

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



CIÈNCIA I XOCOLATA

Descripció

Aquest taller s'endinsa en el camp químic de la xocolata. La primera part teòrica es fa una explicació introductòria sobre els estats de la matèria i els seus canvis d'estat per després endinsar-nos en la cristal·lització de la xocolata. La segona part es posa en pràctica la teoria a través de la tècnica pastissera de temperació manual. Com a cloenda veurem els resultats de les seves mostres de les xocolates cristal·litzades

Informació pedagògica

- **Matèria:** Física i Química.
- **Competències curriculars:**

Competència específica 1

Interpretar fenòmens de la naturalesa, predient i argumentant-ne el comportament a partir de models, lleis i teories propis de la física i química per apropiarse de conceptes i processos propis de la ciència.

Competència específica 3

Generar, interpretar i validar dades i informació en diferents formats i fonts, fent servir de manera adient el llenguatge científic específic de la física i la química i usar de manera responsable i segura el material de laboratori.

Informació logística

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 10€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

(Per més informació sobre aquest tema contacteu a reserves@museuxocolata.cat)



CONDICIONS DE RESERVA

Informació sobre els grups

- El mínim de participació 15 i el màxim 25.
- En el cas de superar el límit caldrà fer dues sessions.

Política de reserves i canvis

- És imprescindible que per confirmar la reserva es faci una paga i senyal del 50% de l'import total.
 1. A la transferència han d'aparèixer les dades següents:
 - Número de reserva: x/xxxx
 - El nom de l'escola o institut.
 2. Haureu d'enviar-nos per correu electrònic el comprovant de pagament (reserves@museuxocolata.cat).
- Fins 48 hores abans del dia de l'activitat podreu confirmar el número final d'infants que vindran al museu, i s'haurà de fer efectiu la resta de l'import (enviant-nos el comprovant de pagament).
- En el cas que el mateix dia de l'activitat no vingui la totalitat d'infants no es retornarà la diferència.
- Podeu sol·licitar les factures a: reserves@museuxocolata.cat

**MUSEU DE LA
XOCOLATA DE
BARCELONA®**