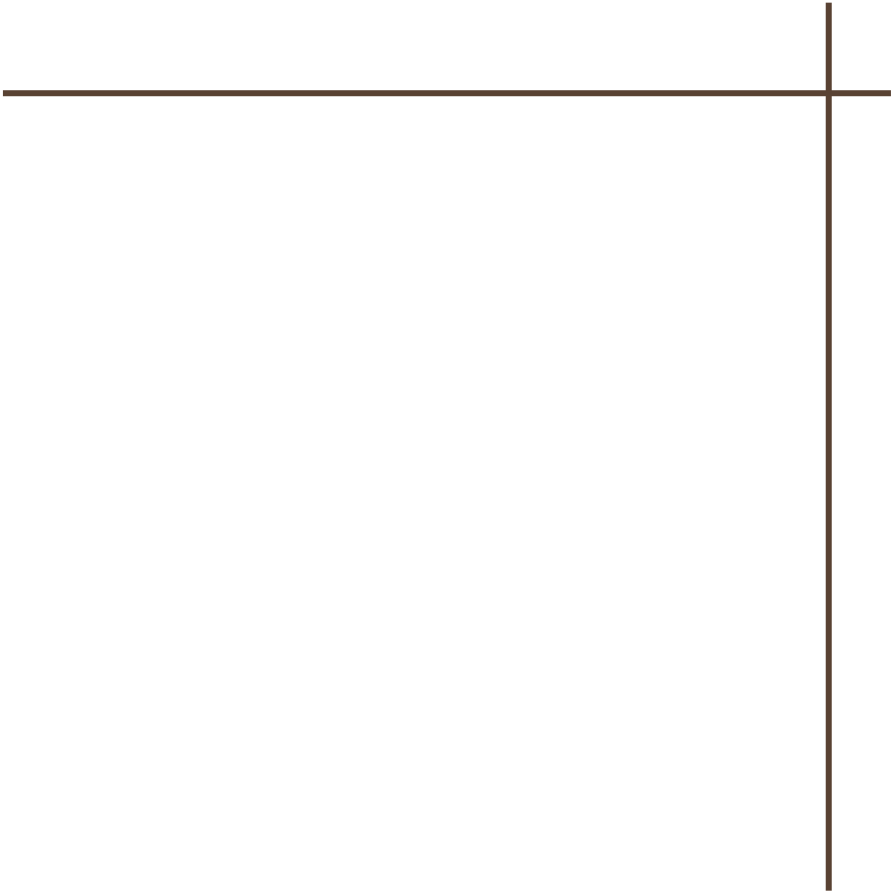
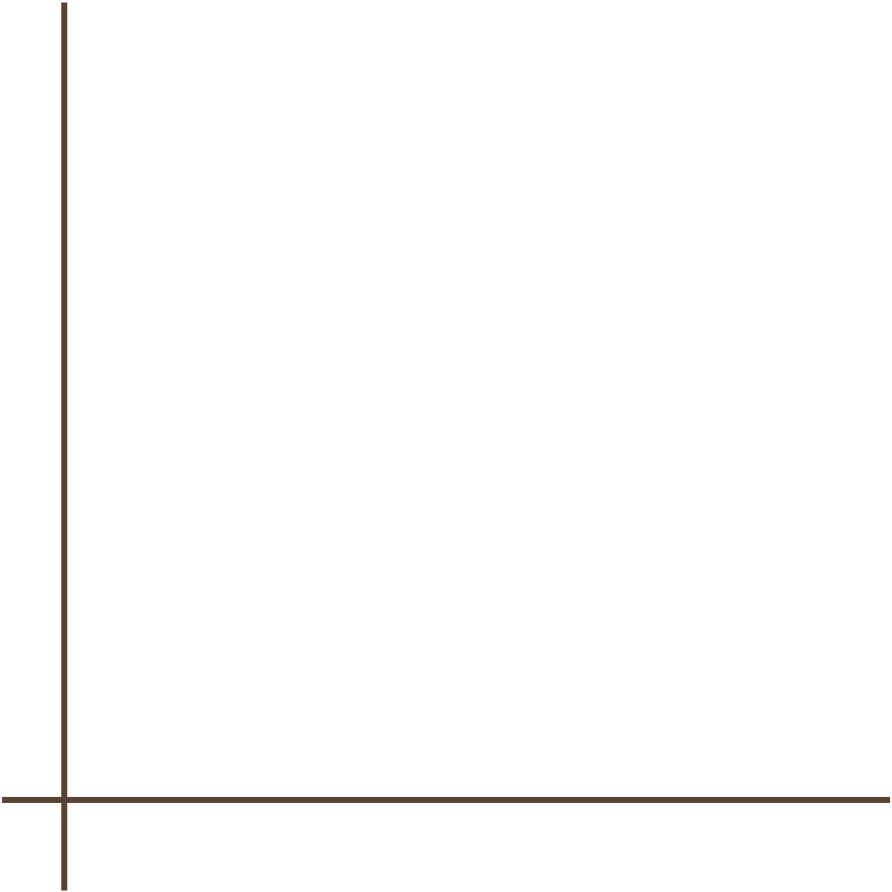




PROGRAMA PEDAGÓGICO

CURSO ESCOLAR 2025 – 2026

MUSEU DE LA XOCOLATA DE BARCELONA®



EDUCACIÓN INFANTIL



ARTISTAS DEL CHOCOLATE

Descripción

Este taller dirigido a ciclo inicial invita a hacer una primera cata del oficio de pastelero/a- Empieza con una parte teórica donde se hace una breve explicación sobre el cacao a través de diferentes elementos sensoriales. Después, en la parte práctica del taller, los niños hacen uso de diferentes técnicas pasteleras (el molde y el cono) para realizar sus pequeñas creaciones de chocolate.

Información pedagógica

• Competencias curriculares:

Eje 2. Competencia específica 2:

Expresarse de manera entendible, personal y creativa mediante diferentes lenguajes, explorando las posibilidades y disfrutando, para responder a distintos contextos comunicativos.

Eje 4. Competencia específica 2:

Apreciar progresivamente el entorno social cultural próximo y su diversidad, mostrando interés y respeto para convivir.

Información logística

- **Edad:** 3 - 6 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 9,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



LOS MISTERIOS DEL CHOCOLATE

Descripción

Los misterios del chocolate es la visita dinamizada adaptada al ciclo infantil. Nos adentraremos en el mundo mágico del chocolate descubriendo los diferentes secretos que esconde el museo. Investigaremos juntos los conceptos más básicos sobre la historia del chocolate, el proceso de fabricación y el ámbito de la pastelería de una manera dinámica y divertida.

Informació pedagógica

- **Competencias curriculares:**

Eje 3. Competencia específica 2:
Desarrollar, de manera progresiva, diferentes formas de razonamiento y procedimientos del pensamiento científico, a través de la observación y la manipulación, para iniciarse en la interpretación del entorno y responder de manera creativa a los diferentes retos y situaciones.

Eje 4. Competencia específica 2:
Apreciar progresivamente el entorno social cultural próximo y su diversidad, mostrando interés y respeto para convivir.

Información logística

- **Edad:** 3 - 6 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 9,5 € por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



EDUCACIÓN PRIMARIA



ARTISTAS DEL CHOCOLATE

Descripción

Este taller dirigido en educación primaria invita a hacer una primera cata del oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica donde se hace una breve explicación sobre el cacao y su historia a través de diferentes elementos sensoriales. Después, en la parte del taller, los niños hacen uso de diferentes técnicas pasteleras (el molde y el cono) para realizar sus pequeñas creaciones de chocolate.

Información pedagógica

- **Área:** Educación Artística(Educación Plástica)
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones, utilizando los lenguajes de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación, la comunicación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación, con perseverancia y entendiendo el error como una oportunidad para aprender. para aplicarlos en el diseño y la realización de un proyecto artístico.

Información logística

- **Edad:** 6 - 12 años
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



DESCUBRIDORES DEL CACAO

Descripción

El museo se convierte en en el escenario de una dinámica cooperativa de descubrimiento en que el hilo conductor es la historia del chocolate, su fabricación y el ámbito de pastelería. La segunda parte es un juego de preguntas para acabar de lograr los conocimientos adquiridos al museo y como conclusión realizaremos un mural por la escuela hecho de cacao.

Información pedagógica

- **Área:** Conocimiento del Medio (Natural, Social i Cultural)
- **Competencias curriculares:**
 - Competencia específica 5
Analizar las características de diferentes elementos o sistemas del medio cultural, identificando su organización y propiedades para reconocer el valor del patrimonio cultural y emprender acciones para un uso responsable, su conservación y la mejora.
 - Competencia específica 7
Observar, detectar, comprender e interpretar cambios y continuidades del medio cultural, para explicar y valorar las relaciones entre diferentes elementos y acontecimientos que permiten entender el presente e imaginar futuros posibles.

Información logística

- **Edad:** 8 - 12 años
- **Durada:** 2 horas
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán recrear la receta original del chocolate de Mayas y Aztecas y compararla con la receta actual. Al mismo tiempo, se hablará de la introducción y expansión del chocolate a Europa y los cambios culturales que comportó.

Información pedagógica

- **Materia:** Ciencias Sociales: Geografía e Historia.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Buscar y tratar información que permita interpretar el presente y el pasado, aplicando los procedimientos de la investigación histórica y geográfica a partir del análisis crítico de datos procedentes de fuentes analógicas y digitales. para transformarlo en conocimiento y comunicarlo a través de diferentes formatos.

Competencia específica 3

Generar, interpretar y validar datos e información en diferentes formatos y fuentes, usando de manera responsable el lenguaje científico específico de la física y la química, además de usar de manera responsable y segura el material de laboratorio.

Información logística

- **Edad:** 10 - 12 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



MODERNISMO Y CHOCOLATE

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán aprender sobre el modernismo y la relación que tiene con el chocolate. En la segunda parte del taller pondrán en práctica la técnica del troceado con chocolates de diferentes colores y harán su propia creación.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones utilizando los lenguajes, las técnicas y los medios propios del ámbito, a través de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación, la comunicación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación, con perseverancia, y entendiendo el error como una oportunidad para aprender, para poder aplicarlo en el diseño y en la realización de un proyecto.

Información logística

- **Edad:** 8 - 12 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alergenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



EDUCACIÓN SECUNDARIA



CIENCIA Y CHOCOLATE

Descripción

Este taller se adentra en el campo químico del chocolate. Durante la primera parte teórica se hace una explicación introductoria sobre los estados de la materia y sus cambios de estado para después adentrarnos en la cristalización del chocolate. La segunda parte se pone en práctica la teoría a través de la técnica pastelera de atemperación manual. Como conclusión veremos los resultados de sus muestras de los chocolates cristalizados.

Información pedagógica

- **Materia:** Física y Química.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Interpretar fenómenos de la naturaleza, prediciendo y argumentando el comportamiento a partir de modelos, leyes y teorías propios de la física y química para apropiarse de conceptos y procesos propios de la ciencia.

Competencia específica 3

Generar, interpretar y validar datos e información en diferentes formatos y fuentes, usando de manera aviniendo el lenguaje científico específico de la física y la química, y usar de manera responsable y segura el material de laboratorio.

Información logística

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alergenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



TÉCNICAS CHOCOLATERAS

Descripción

Este taller invita a hacer una primera cata del oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica donde se hace una explicación sobre el cacao y su historia. Después, en la parte práctica del taller, los alumnos hacen uso de diferentes técnicas pasteleras (el molde y el cono) para realizar sus creaciones de chocolate.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones utilizando los lenguajes, las técnicas y los medios propios del ámbito, a través de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación, la comunicación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación, con perseverancia y entendiendo el error como una oportunidad para aprender, para aplicarlos en el diseño y la realización de un proyecto artístico.

Información logística

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán recrear la receta original del chocolate de Mayas y Aztecas y compararla con la receta actual.

Al mismo tiempo, se hablará de la introducción y expansión del chocolate a Europa y los cambios culturales que comportó.

Información pedagógica

- **Materia:** Ciencias Sociales: Geografía y Historia.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Buscar y tratar información que permita interpretar el presente y el pasado, aplicando los procedimientos de una investigación histórica y geográfica a partir del análisis crítico de datos procedentes de fuentes analógicas y digitales, para transformarlo en conocimiento y comunicarlo a través de diferentes formatos.

Competencia específica 3

Generar, interpretar y validar datos e información en diferentes formatos y fuentes, usando de manera inteligente el lenguaje científico específico de la física y la química, y usar de manera responsable y segura el material del laboratorio.

Información logística

- **Edad:** 12 - 18 años
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



PIRULETAS

Descripción

Este taller nos invita a hacer una primera cata del oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica donde se hace una breve explicación sobre el cacao y su historia a través de diferentes elementos sensoriales. En la parte práctica se aprenderán a hacer uso de la técnica de la manga pastelera para realizar sus propias piruletas de chocolate.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones, utilizando los lenguajes, las técnicas y los medios propios del ámbito, a través de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación. con perseverancia y entendiendo el error como una oportunidad para aprender, para aplicarlos en el diseño y la realización de un proyecto artístico.

Información logística

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 15€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



MODERNISMO Y CHOCOLATE

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán aprender sobre el modernismo y la relación que tiene con el chocolate. Durante la segunda parte del taller pondrán en práctica la técnica del troceado con chocolates de diferentes colores y harán su propia creación.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual Y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Describir manifestaciones culturales y artísticas en diferentes contextos a partir de la exploración de las características con actitud abierta e interés, estableciendo relaciones entre ellas.

Competencia específica 2

Interpretar y compartir múltiples lecturas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas que forman parte del patrimonio de varios entornos, y analizando los elementos y las técnicas que las caracterizan, con actitud de interés, diálogo y respeto.

Información logística

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



BACHILLERATO Y FORMACIÓN PROFESIONAL



TÉCNICAS CHOCOLATERAS

Descripción

Este taller invita a hacer una primera cata del oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica donde se hace una explicación sobre el cacao y su historia. Después, en la parte práctica del taller, los alumnos hacen uso de diferentes técnicas pasteleras (el molde y el cono) para realizar sus creaciones de chocolate.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones, utilizando los lenguajes, las técnicas y los medios propios del ámbito, a través de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación, la comunicación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación, con perseverancia y entendiendo el error como una oportunidad para aprender, para aplicarlos en el diseño y la realización de un proyecto artístico.

Información logística

- **Edad:** a partir 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



CHOCOLATING

Descripción

Chocolating es el taller más completo de pastelería. En él se aprenden a hacer uso de la técnica pastelera del molde haciendo una creación de una tableta de chocolate, la técnica de la manga pastelera haciendo un lote de piruletas y la elaboración de bombones de rocas de chocolate.

Información pedagógica

- **Materia:** Volumen.
- **Competencias curriculares:**

Competencia 7

Realizar obras tridimensionales, descubriéndolas como un medio de comunicación crítico y diverso, para estimular el sentido estético y expresivo, y complementar la formación y el crecimiento personal.

Competencia 8

Adquirir dominio, agilidad y destreza en la utilización de los medios de expresión del lenguaje tridimensional, conociendo las técnicas y los materiales más comunes y descubriendo sus posibilidades expresivas, para establecer un diálogo enriquecedor dentro de un contexto global y sostenible.

Información logística

- **Edad:** a partir 16 años
 - **Durada:** 90 minutos
 - **Precio:** 22€ por alumno
 - **Alérgenos:** Gluten y lactosa
- (Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán recrear la receta originaria del chocolate de Mayas y Aztecas y compararla con la receta actual.

Al mismo tiempo, se hablará de la introducción y expansión del chocolate a Europa y los cambios culturales que comportó.

Información pedagógica

- **Materia:** Ciencias Sociales: Geografía e Historia.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Buscar y tratar información que permita interpretar el presente y el pasado, aplicando los procedimientos de la investigación histórica y geográfica a partir del análisis crítico de datos procedentes de fuentes analógicas y digitales, para transformarlo en conocimiento y comunicarlo a través de diferentes formatos.

Competencia específica 3

Generar, interpretar y validar datos e información en diferentes formatos y fuentes, usando de manera aviniendo el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de manera responsable y segura el material de laboratorio.

Información logística

- **Edad:** a partir de los 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



CATA POR LOS CUATRO CONTIENENTES DEL CHOCOLATE

Descripción

Esta cata empieza con una parte más teórica donde nos adentramos en la historia del chocolate. A través de ella explicamos grandes temas como la época precolombina, la época de colonización, los cambios culturales y alimenticios en Europa después de la colonización y la revolución industrial.

El taller acaba con una cata enfocada en hacer un viaje por los 4 continentes donde se cultiva el cacao enlazado con la teoría explicada previamente.

Información pedagógica

- **Materia:** Historia.
- **Competencias curriculares:**

Competencia 3

Identificar la pluralidad nacional, cultural y lingüística para respetar los sentimientos de pertenencia, la existencia de identidades múltiples y desarrollar la empatía y el respeto como base de la convivencia en una sociedad democrática.

Competencia 8

Adquirir dominio, agilidad y destreza en la utilización de los medios de expresión del lenguaje tridimensional, conociendo las técnicas y los materiales más comunes y descubriendo sus posibilidades expresivas, para establecer un diálogo enriquecedor dentro de un contexto global y sostenible..

Información logística

- **Edad:** a partir de los 16 años
- **Durada:** 60 minutos
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa
(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



MODERNISMO Y CHOCOLATE

Descripción

Taller práctico en el cual los alumnos podrán aprender sobre el modernismo y la relación que tiene con el chocolate. Durante la segunda parte del taller pondrán en práctica la técnica del troceado con chocolates de diferentes colores y harán su propia creación.

Información pedagógica

- **Materia:** Educación Plástica, Visual y Audiovisual.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 3

Representar ideas, formas y emociones, utilizando los lenguajes, las técnicas y los medios propios del ámbito, a través de procesos analíticos y creativos, para desarrollar la imaginación, la comunicación y la autoconfianza.

Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos, a través de la experimentación y la investigación, con perseverancia y entendiendo el error como una oportunidad para aprender, para aplicarlos en el diseño y la realización de un proyecto artístico.

Información logística

- **Edad:** a partir de los 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 12,5€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



CIENCIA Y CHOCOLATE

Descripción

Este taller se adentra en el campo químico del chocolate. Durante la primera parte teórica se hace una explicación introductoria sobre los estados de la materia y sus cambios de estado para después adentrarnos en la cristalización del chocolate. Durante la segunda parte se pone en práctica la teoría a través de la técnica pastelera de la atemperación manual. Como conclusión, veremos los resultados de sus muestras de los chocolates cristalizados

Información pedagógica

- **Materia:** Física y Química.
- **Competencias curriculares:**

Competencia específica 1

Interpretar fenómenos de la naturaleza, prediciendo y argumentando el comportamiento a partir de modelos, leyes y teorías propios de la física y química para apropiarse de conceptos y procesos propios de la ciencia.

Competencia específica 3

Generar, interpretar y validar datos e información en diferentes formatos y fuentes, usando de manera aviniendo el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de manera responsable y segura el material de laboratorio.

Información logística

- **Edad:** a partir de los 16 años
- **Durada:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

(Para más información sobre este tema, contactad con reserves@museuxocolata.cat)



CONDICIONES DE RESERVA

Información sobre los grupos

- El mínimo de participantes es de 15 y el máximo es de 25.
- En caso de superar el límite, será necesario hacer dos sesiones.

Política de reservas y cambios

- Es imprescindible que para confirmar la reserva se haga una paga y señal del 50% del importe total.
 1. En la transferencia tienen que aparecer los datos siguientes:
 - Número de reserva: x/xxxx
 - El nombre de la escuela o del instituto.
 2. Tendréis que enviarnos por correo electrónico el comprobante de pago (reserves@museuxocolata.cat).
- Hasta 48 horas antes del día de la actividad podréis confirmar el número final de niños que vendrán al museo, y se tendrá que hacer efectivo el resto del importe (enviándonos el comprobante de pago).
- En caso de que el mismo día de la actividad no venga la totalidad de niños, no se devolverá la diferencia.
- Podéis solicitar las facturas a: reserves@museuxocolata.cat

**MUSEU DE LA
XOCOLATA DE
BARCELONA®**