

PROGRAMA PEDAGÓGICO

CURSO ESCOLAR 2026-2027

MUSEU DE LA XOCOLATA DE BARCELONA®

ACTIVIDADES

EDUCACIÓN INFANTIL

Educación infantil

ARTISTAS DEL CHOCOLATE



DESCRIPCIÓN

Este taller dirigido a educación infantil invita a realizar una primera aproximación al oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica en la que se hace una breve explicación sobre el cacao a través de diferentes elementos sensoriales. Después, en la parte práctica del taller, los alumnos utilizan distintas técnicas de pastelería (el molde y el *cornet*) para realizar sus pequeñas creaciones de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 3 - 6 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 9,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

Eje 2. Competencia específica 2:

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

Eje 4. Competencia específica 2:

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

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 3 - 6 anys
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 9€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

Eje 2. Competencia específica 2:

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

Eje 4. Competencia específica 2:

Apreciar progresivamente el entorno social y cultural cercano y su diversidad, mostrando interés y respeto por la convivencia.

DESCRIPCIÓN

Este taller dirigido a educación infantil invita a los niños y niñas a descubrir el mundo del cacao a través de los sentidos y la experimentación artística. La propuesta empieza con una parte vivencial en la que observan, huelen y tocan diferentes elementos relacionados con el cacao para conocer su origen y sus características. En la parte práctica, experimentan con cacao para crear una composición artística colectiva mediante pinceles, esponjas e incluso sus propias manos, descubriendo texturas, formas y trazos mientras desarrollan la creatividad y la expresión artística.



ACTIVIDADES

EDUCACIÓN PRIMARIA

Educación primaria

ARTISTAS DEL CHOCOLATE



DESCRIPCIÓN

Este taller dirigido al educación primaria invita a realizar una primera aproximación al oficio de pastelero/a. Empieza con una parte teórica en la que se hace una breve explicación sobre el cacao a través de diferentes elementos sensoriales. Después, en la parte práctica del taller, los alumnos utilizan distintas técnicas de pastelería (el molde y el *cornet*) para realizar sus pequeñas creaciones de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 6 - 12 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 9,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

ÀREA: EDUCACIÓN ARTÍSTICA (PLÁSTICA)

Competencia específica 3:

Representar ideas, formas y emociones utilizando los lenguajes, técnicas y 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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Educación primaria

DESCUBRIDORES DEL CACAO

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 6 - 12 años
- **Duración:** 2 horas
- **Precio:** 10,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

En este taller dirigido a educación primaria, el museo se convierte en el escenario de una dinámica cooperativa de descubrimiento en la que el hilo conductor es la historia del chocolate, su fabricación y el ámbito de la pastelería. A continuación, experimentan con cacao para crear una composición artística colectiva en la que pondrán en práctica todo lo que han aprendido sobre el fascinante mundo del chocolate.

COMPETENCIAS CURRICULARES

ÁREA: CONOCIMIENTO DEL MEDIO (NATURAL, SOCIAL Y CULTURAL)

Competencia específica 5:

Analizar las características de diferentes elementos o sistemas del medio cultural, identificando su organización y propiedades con el fin de reconocer el valor del patrimonio cultural y emprender acciones para un uso responsable, su conservación y 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.



Educación primaria

EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 8 - 12 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación primaria en el que los alumnos recrearán la receta original del chocolate de los mayas y los aztecas y la compararán con la receta actual, identificando las diferencias en los ingredientes, el sabor y la elaboración. Al mismo tiempo, descubrirán cómo se introdujo y se expandió el chocolate en Europa, así como los cambios culturales y sociales que este alimento provocó.

COMPETENCIAS CURRICULARES

ÁREA: CIENCIAS SOCIALES: GEOGRAFÍA, HISTORIA

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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

EL MODERNISMO Y EL CHOCOLATE

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 6 - 12 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación primaria en el que los alumnos descubrirán que también se puede aprender sobre el modernismo a través del chocolate. Después de conocer las principales características de este movimiento artístico, experimentarán con la técnica del trencadís utilizando chocolates de diferentes colores para crear su propia obra inspirada en este movimiento artístico.

COMPETENCIAS CURRICULARES

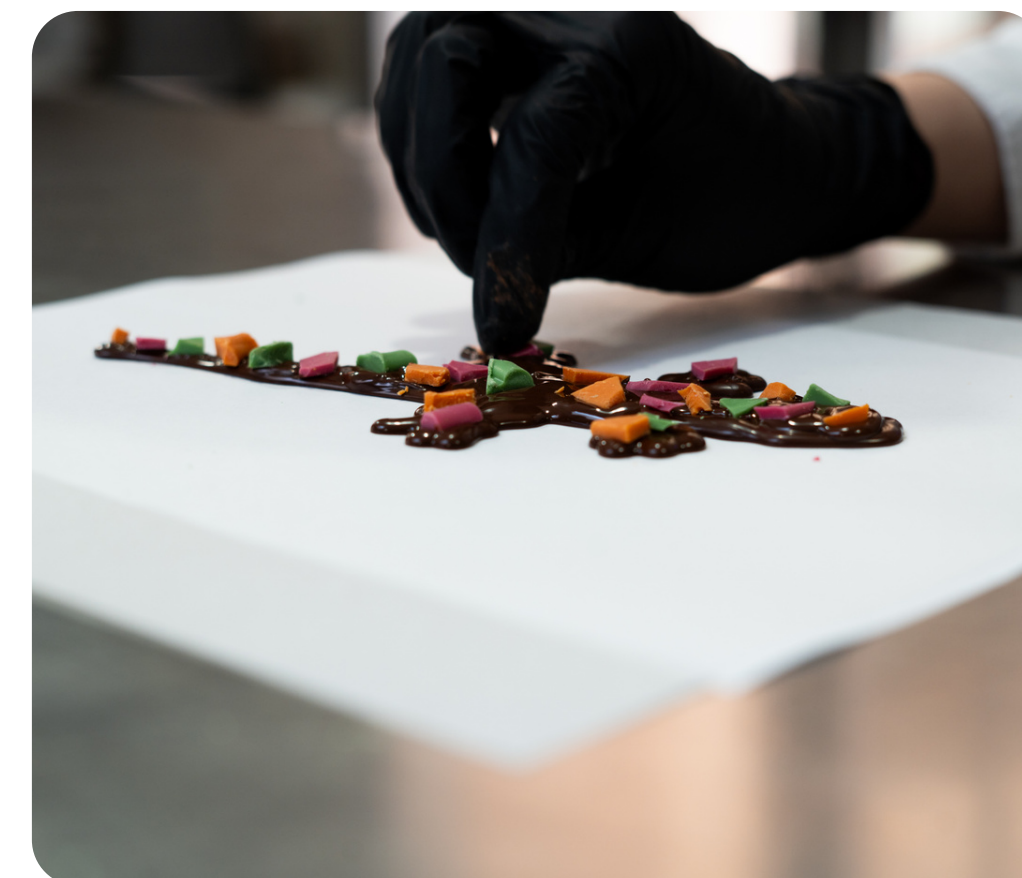
MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

CIENCIA Y CHOCOLATE

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATÈRIA FÍSICA Y QUÍMICA

Competencia específica 1

Interpretar fenómenos de la naturaleza, prediciendo y argumentando su comportamiento a partir de modelos, leyes y teorías propios de la física y la 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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación primaria, concretamente al ciclo superior, en el que los alumnos se adentrarán en el campo químico del chocolate. En la primera parte, se explican los estados de la materia y sus cambios para entender cómo se produce la cristalización del chocolate. A continuación, se pone en práctica este conocimiento mediante la técnica del templado manual del chocolate, propia de la pastelería. Como cierre, se analizan los resultados obtenidos a partir de las muestras de chocolate cristalizado.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

ACTIVIDADES

EDUCACIÓN SECUNDARIA

Educación secundaria

TÉCNICAS CHOCOLATERAS



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a educación secundaria que ofrece una primera aproximación al oficio de pastelero/a, combinando teoría y práctica. En primer lugar, se introduce el cacao, su procedencia y evolución histórica, así como su papel en la pastelería actual. A continuación, en la parte práctica, los alumnos trabajan con técnicas básicas como el molde y la manga pastelera para elaborar sus propias creaciones de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Educación secundaria

EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación secundaria en el que los alumnos recrearán la receta original del chocolate de los mayas y los aztecas y la compararán con la receta actual, identificando las diferencias en los ingredientes, el sabor y la elaboración. Al mismo tiempo, descubrirán cómo se introdujo y se expandió el chocolate en Europa, así como los cambios culturales y sociales que este alimento provocó.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATERIA CIENCIAS SOCIALES: GEOGRAFÍA, HISTORIA

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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Educación secundaria

PIRULETAS



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a educación secundaria que ofrece una primera aproximación al oficio de pastelero/a, combinando teoría y práctica. En primer lugar, se introduce el cacao, su procedencia y evolución histórica, así como su papel en la pastelería actual. A continuación, en la parte práctica, los alumnos aprenden a utilizar la técnica de la manga pastelera para elaborar sus propias piruletas de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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.

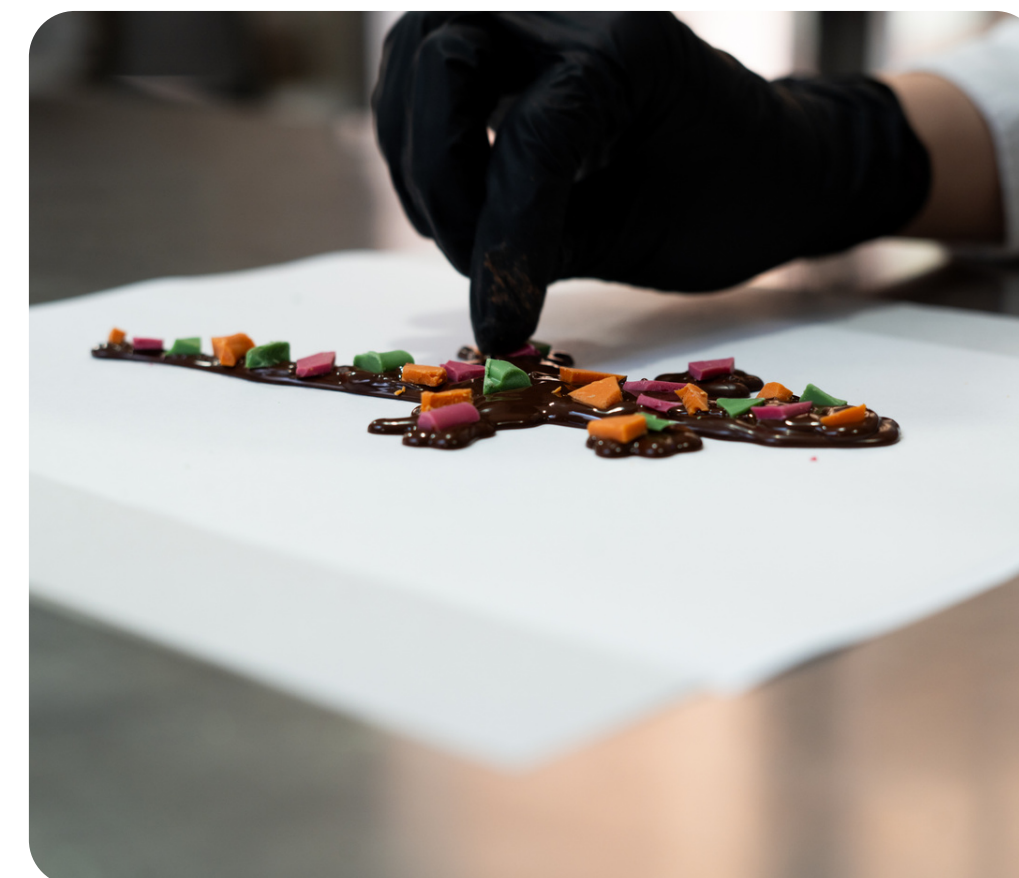
Competencia específica 5

Explorar técnicas, medios y recursos de los lenguajes artísticos mediante 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.

EL MODERNISMO Y EL CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación secundaria en el que los alumnos descubrirán que también se puede aprender sobre el modernismo a través del chocolate. Después de conocer las principales características de este movimiento artístico, experimentarán con la técnica del trencadís utilizando chocolates de diferentes colores para crear su propia obra inspirada en este movimiento artístico.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATÈRIA FÍSICA Y QUÍMICA

Competencia específica 1

Interpretar fenómenos de la naturaleza, prediciendo y argumentando su comportamiento a partir de modelos, leyes y teorías propios de la física y la 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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a educación secundaria, concretamente al ciclo superior, en el que los alumnos se adentrarán en el campo químico del chocolate. En la primera parte, se explican los estados de la materia y sus cambios para entender cómo se produce la cristalización del chocolate. A continuación, se pone en práctica este conocimiento mediante la técnica del templado manual del chocolate, propia de la pastelería. Como cierre, se analizan los resultados obtenidos a partir de las muestras de chocolate cristalizado.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Educación secundaria

CATA: SABORES DEL CHOCOLATE



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a educación secundaria en el que se explica la historia del chocolate, desde la época precolombina hasta la colonización y los cambios culturales y alimentarios en Europa con su llegada, así como la revolución industrial. El taller finaliza con una cata de cuatro chocolates de diferentes sabores para explorar cómo varían los gustos según el tipo de cacao, el porcentaje y los ingredientes añadidos, conectando así la teoría con la experiencia sensorial.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** 12 - 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA: HISTORIA

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.

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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

ACTIVIDADES

BACHILLERATO

FORMACIÓN PROFESIONAL

Bachillerato / Formación profesional

TÉCNICAS CHOCOLATERAS



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a bachillerato y formación profesional que ofrece una primera aproximación al oficio de pastelero/a, combinando teoría y práctica. En primer lugar, se introduce el cacao, su procedencia y evolución histórica, así como su papel en la pastelería actual. A continuación, en la parte práctica, los alumnos trabajan con técnicas básicas como el molde y la manga pastelera para elaborar sus propias creaciones de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

XOCOLATING

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 90 minutos
- **Preu:** 22€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Taller completo de chocolate dirigido a bachillerato y formación profesional, en el que aprenderán sobre el origen del cacao y su composición, así como la fabricación del chocolate. En la parte práctica, pondrán en práctica diferentes técnicas para crear tres elaboraciones: una tableta, bombones de rocas de chocolate con frutos secos y piruletas de chocolate decoradas con *toppings* salados y dulces.

COMPETENCIAS CURRICULARES

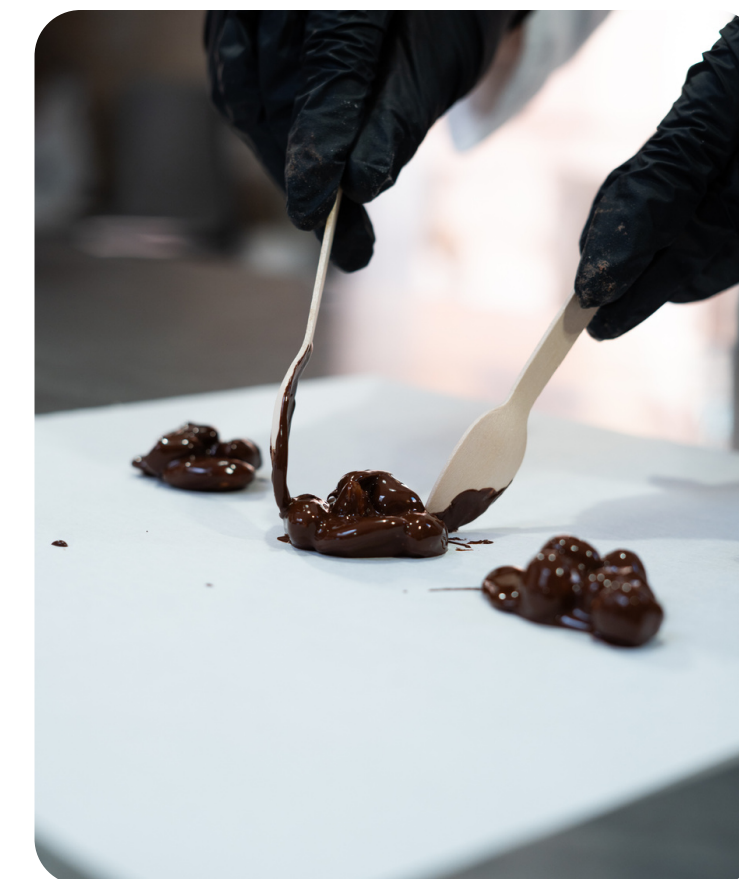
MATERIA VOLUMEN

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.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Bachillerato / Formación profesional

EL PRIMER CHOCOLATE: POCIÓN DE MAYAS Y AZTECAS

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a bachillerato y formación profesional en el que los alumnos recrearán la receta original del chocolate de los mayas y los aztecas y la compararán con la receta actual, identificando las diferencias en los ingredientes, el sabor y la elaboración. Al mismo tiempo, descubrirán cómo se introdujo y se expandió el chocolate en Europa, así como los cambios culturales y sociales que este alimento provocó.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATERIA CIENCIAS SOCIALES: GEOGRAFÍA, HISTORIA

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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Bachillerato / Formación profesional

CATA: SABORES DEL CHOCOLATE



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a bachillerato y formación profesional en el que se explica la historia del chocolate, desde la época precolombina hasta la colonización y los cambios culturales y alimentarios en Europa con su llegada, así como la revolución industrial. El taller finaliza con una cata de cuatro chocolates de diferentes sabores para explorar cómo varían los gustos según el tipo de cacao, el porcentaje y los ingredientes añadidos, conectando así la teoría con la experiencia sensorial.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA: HISTORIA

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.

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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Educación secundaria

PIRULETAS



DESCRIPCIÓN

Taller dirigido a bachillerato y formación profesional que ofrece una primera aproximación al oficio de pastelero/a, combinando teoría y práctica. En primer lugar, se introduce el cacao, su procedencia y evolución histórica, así como su papel en la pastelería actual. A continuación, en la parte práctica, los alumnos aprenden a utilizar la técnica de la manga pastelera para elaborar sus propias piruletas de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 15€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.

* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

EL MODERNISMO Y EL CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a bachillerato y formación profesional en el que los alumnos descubrirán que también se puede aprender sobre el modernismo a través del chocolate. Después de conocer las principales características de este movimiento artístico, experimentarán con la técnica del trencadís utilizando chocolates de diferentes colores para crear su propia obra inspirada en este movimiento artístico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

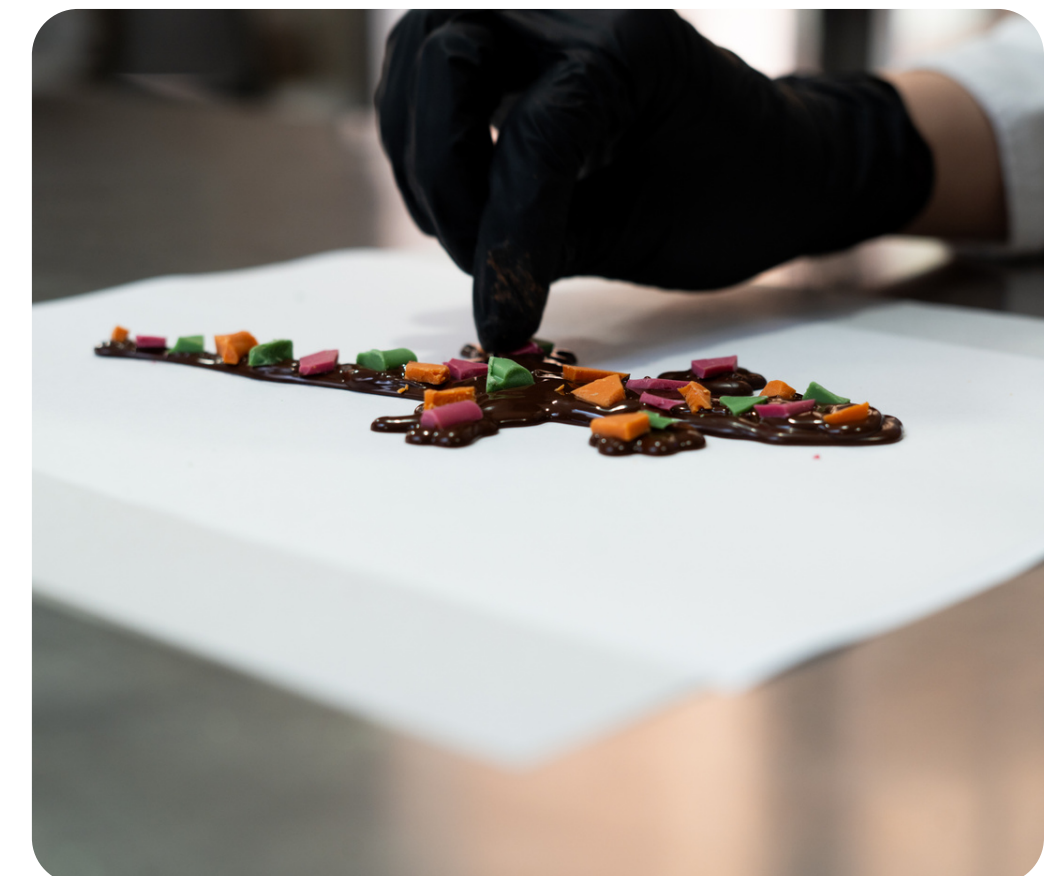
MATERIA EDUCACIÓN PLÁSTICA, VISUAL Y AUDIOVISUAL

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 mediante 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.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 10€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATÈRIA FÍSICA Y QUÍMICA

Competencia específica 1

Interpretar fenómenos de la naturaleza, prediciendo y argumentando su comportamiento a partir de modelos, leyes y teorías propios de la física y la 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, utilizando de manera adecuada el lenguaje científico específico de la física y la química y usar de forma responsable y segura el material de laboratorio.

DESCRIPCIÓN

Taller práctico dirigido a bachillerato y formación profesional en el que los alumnos se adentrarán en el campo químico del chocolate. En la primera parte, se explican los estados de la materia y sus cambios para entender cómo se produce la cristalización del chocolate. A continuación, se pone en práctica este conocimiento mediante la técnica del templado manual del chocolate, propia de la pastelería. Como cierre, se analizan los resultados obtenidos a partir de las muestras de chocolate cristalizado.



* Podéis incluir una visita guiada por 5 € más por alumno.

Bachillerato / Formación profesional

VISITA GUIADA + CATA

INFORMACIÓN TÉCNICA

- **Edad:** A partir de 16 años
- **Duración:** 1 hora
- **Precio:** 12,50€ por alumno
- **Alérgenos:** Gluten y lactosa

Para más información sobre este tema, contactad a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓN

Visita al museo con una guía que profundiza en el origen del cacao, el proceso de elaboración del chocolate, las tradiciones catalanas y las características de las figuras de chocolate expuestas. Una visita que va más allá de la exposición permanente para explicar la importancia del trabajo y el comercio del cacao y el chocolate en Barcelona desde su llegada en el siglo XVI hasta la actualidad. La actividad finaliza con una degustación de chocolate artesano elaborado en el obrador del Museo.

COMPETENCIAS CURRICULARES

MATERIA: HISTORIA

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.

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.



CONDICIONES DE RESERVA

INFORMACIÓN PRÁCTICA PARA GRUPOS

- El mínimo de participación són 15 y el máximo 25.
- En caso de superar el límite, se tendrán que hacer dos sesiones.

POLÍTICA DE RESERVAS Y CAMBIOS

- Es imprescindible que para confirmar la reserva se realice una paga y señal del 50% del importe total.
 1. En la transferencia deben aparecer los siguientes datos:
 - Número de reserva: x/xxxx
 - Y nombre de la escuela o instituto.
 2. Deberá enviarnos por correo electrónico el comprobante de pago a: reserves@museuxocolata.cat
- Hasta 48 horas antes del día de la actividad podrá confirmar el número final de alumnos 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.
- Puede solicitar las facturas a: reserves@museuxocolata.cat

PROGRAMA PEDAGÒGIC
Curs 2026 - 2027
reserves@museuxocolata.cat

**MUSEU DE LA
XOCOLATA DE
BARCELONA®**