

PROGRAMA PEDAGÒGIC

CURS ESCOLAR 2026-2027

MUSEU DE LA XOCOLATA DE BARCELONA®

ACTIVITATS

EDUCACIÓ

INFANTIL

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 TÈCNICA

- **Edat:** 3 - 6 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

PETITS DESCOBRIDORS

INFORMACIÓ TÈCNICA

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

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

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.

DESCRIPCIÓ

Aquest taller adreçat a educació infantil convida els infants a descobrir el món del cacau a través dels sentits i l'experimentació artística. La proposta comença amb una part vivencial on els nens i nenes observen, oloren i toquen diferents elements relacionats amb el cacau per conèixer l'origen i les característiques. A la part pràctica, experimenten amb cacau per crear una composició artística col·lectiva mitjançant pinzells, esponges i les pròpies mans, descobrint textures, formes i traços mentre desenvolupen la creativitat i l'expressió artística.



ACTIVITATS

EDUCACIÓ

PRIMÀRIA

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 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 TÈCNICA

- **Edat:** 6 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 9,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

ÀREA: EDUCACIÓ ARTÍSTICA (PLÀSTICA)

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Educació primària

DESCOBRIDORS DEL CACAU

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** 6 - 12 anys
- **Durada:** 2 hores
- **Preu:** 10,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

En aquest taller adreçat a educació primària, 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. A continuació, experimenten amb cacau per crear una composició artística col·lectiva on posaran en pràctica tot allò que han après sobre el fascinant món de la xocolata.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

ÀREA: CONEIXEMENT DEL MEDI (NATURAL, SOCIAL I CULTURAL)

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 TÈCNICA

- **Edat:** 8 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

ÀREA: CIÈNCIES SOCIALS: GEOGRAFIA I HISTÒRIA

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.

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació primària en què els alumnes recrearan la recepta originària de la xocolata dels maies i els asteques i la compararan amb la recepta actual, tot identificant-ne les diferències d'ingredients, sabor i elaboració. Alhora, descobriran com es va introduir i expandir la xocolata a Europa, així com els canvis culturals i socials que aquest aliment va comportar.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Educació primària

LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** 6 - 12 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

Competència específica 3

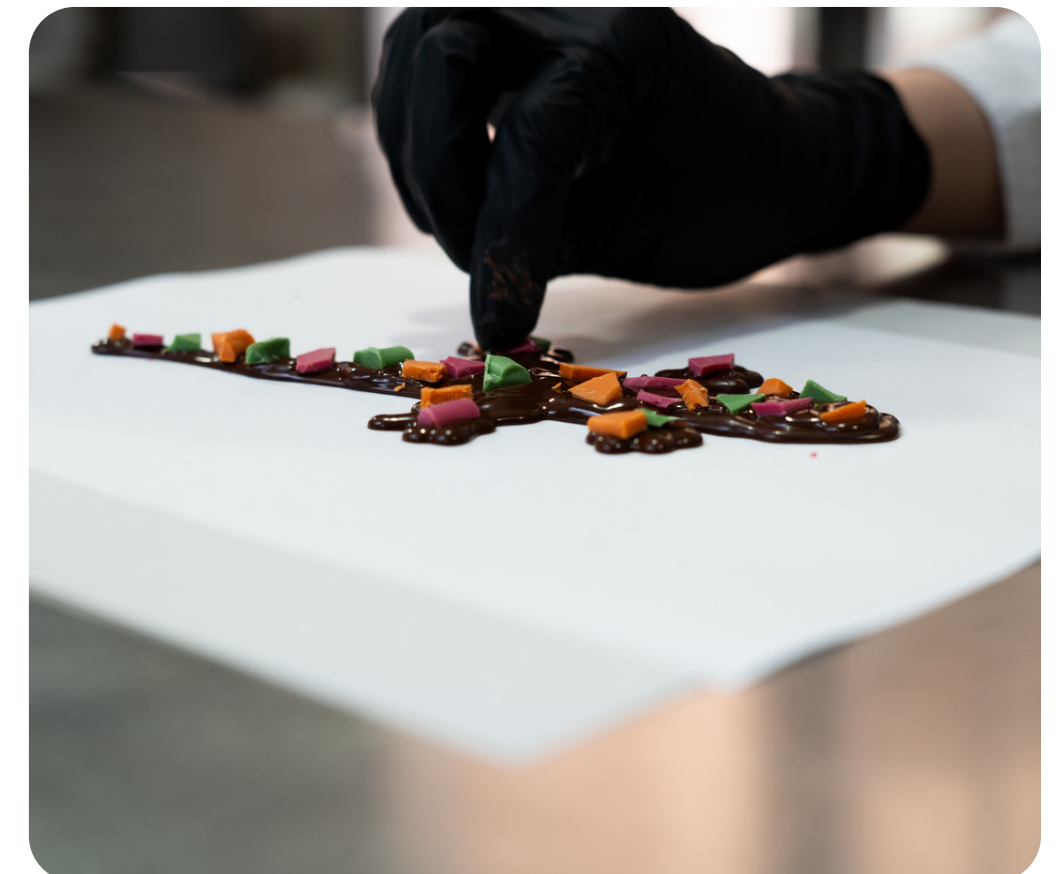
Representar idees, formes i emocions, utilitzant els llenguatges, les tècniques i els mitjans propis de l'àmbit, a través de processos analítics i creatius, per desenvolupar la imaginació, la comunicació i l'autoconfiança.

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.

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació primària en el qual els alumnes descobriran que també es pot aprendre sobre el modernisme a través de la xocolata. Després de conèixer les principals característiques d'aquest moviment artístic, experimentaran amb la tècnica del trencadís utilitzant xocolates de diferents colors per crear la seva pròpia obra inspirada en aquest moviment artístic.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

CIÈNCIA I XOCOLATA

INFORMACIÓ TÈCNICA

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

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació primària, concretament a cicle superior, en què els alumnes s'endinsaran en el camp químic de la xocolata. En la primera part, s'expliquen els estats de la matèria i els seus canvis per entendre com es produeix la cristal·lització de la xocolata. Tot seguit, es posa en pràctica aquest coneixement mitjançant la tècnica del temperat manual de la xocolata, pròpia de la pastisseria. Com a cloenda, s'analitzen els resultats obtinguts a partir de les mostres de xocolata cristal·litzada.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA FÍSICA I QUÍMICA

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 apropiat-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.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

ACTIVITATS

EDUCACIÓ SECUNDÀRIA

Educació secundària

TÈCNIQUES XOCOLATERES



DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a educació secundària que ofereix una primera aproximació a l'ofici de pastisser/a, combinant teoria i pràctica. En primer lloc, s'introdueix el cacau, la seva procedència i evolució històrica, així com el seu paper en la pastisseria actual. Tot seguit, a la part pràctica, els alumnes treballen amb tècniques bàsiques com el motlle i el cornet per elaborar les seves pròpies creacions de xocolata.

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **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

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Educació secundària

LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació secundària en què els alumnes recrearan la recepta originària de la xocolata dels maies i els asteques i la compararan amb la recepta actual, tot identificant-ne les diferències d'ingredients, sabor i elaboració. Alhora, descobriran com es va introduir i expandir la xocolata a Europa, així com els canvis culturals i socials que aquest aliment va comportar.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA CIÈNCIES SOCIALS: GEOGRAFIA I HISTÒRIA

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



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

CIÈNCIA I XOCOLATA

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **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

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA FÍSICA I QUÍMICA

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.

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació secundària en què els alumnes s'endinsaran en el camp químic de la xocolata. En la primera part, s'expliquen els estats de la matèria i els seus canvis per entendre com es produeix la cristal·lització de la xocolata. Tot seguit, es posa en pràctica aquest coneixement mitjançant la tècnica del temperat manual de la xocolata, pròpia de la pastisseria. Com a cloenda, s'analitzen els resultats obtinguts a partir de les mostres de xocolata cristal·litzada.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Educació secundària

PIRULETES



DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a educació secundària que ofereix una primera aproximació a l'ofici de pastisser/a, combinant teoria i pràctica. En primer lloc, s'introdueix el cacau, la seva procedència i evolució històrica, així com el seu paper en la pastisseria actual. continuació, en la part pràctica, els alumnes aprenen a utilitzar la tècnica de la mànega pastissera per elaborar les seves pròpies piruletes de xocolata.

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **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

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

EL MODERNISME I LA XOCOLATA

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació secundària en el qual els alumnes descobriran que també es pot aprendre sobre el modernisme a través de la xocolata. Després de conèixer les principals característiques d'aquest moviment artístic, experimentaran amb la tècnica del trencadís utilitzant xocolates de diferents colors per crear la seva pròpia obra inspirada en aquest moviment artístic.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

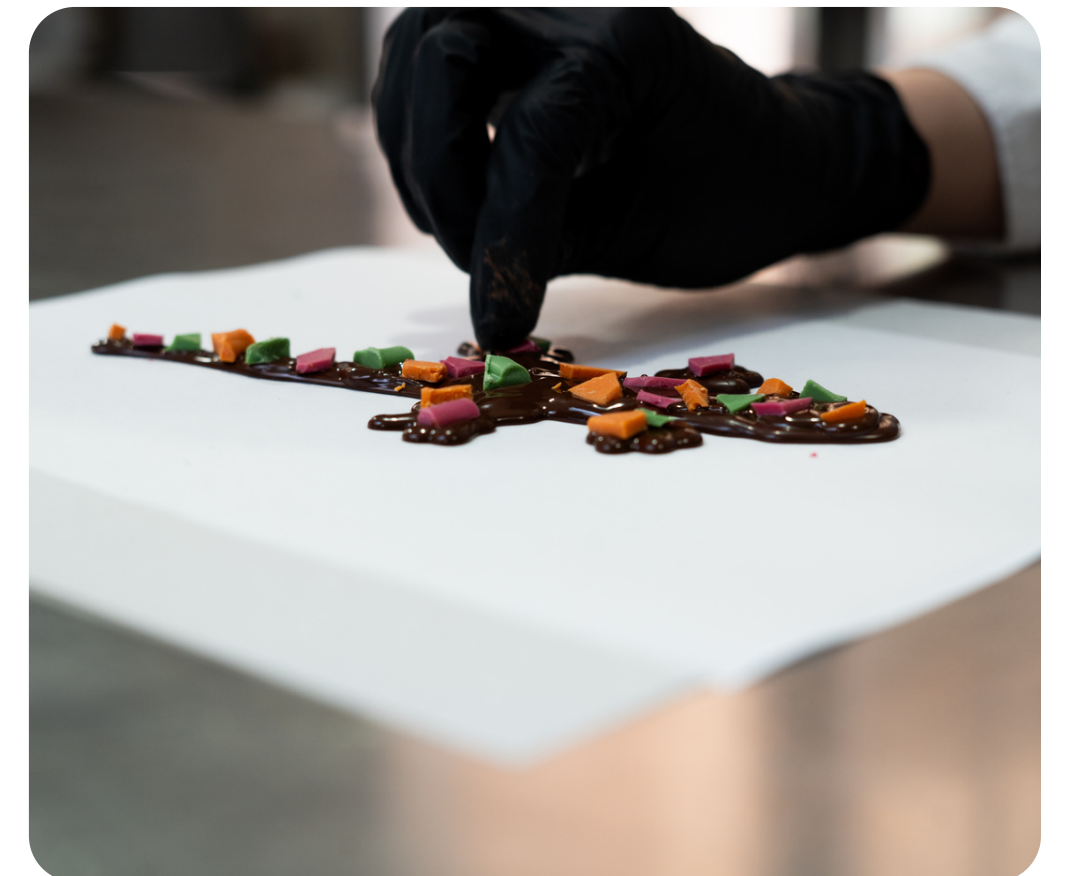
MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Educació secundària

TAST: SABORS DE LA XOCOLATA



DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a educació secundària on s'explica la història de la xocolata, des de l'època precolombina fins a la colonització i els canvis culturals i alimentaris a Europa amb la seva arribada, així com la revolució industrial. El taller finalitza amb un tast de quatre xocolates de diferents sabors per explorar com varien els gustos segons el tipus de cacau, el percentatge i els ingredients afegits, tot connectant la teoria amb l'experiència sensorial.

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** 12 - 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA HISTÒRIA

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

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

ACTIVITATS

BATXILLERAT

FORMACIÓ PROFESSIONAL

Batxillerat / Formació professional

TÈCNIQUES XOCOLATERES



DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a batxillerat i formació professional que ofereix una primera aproximació a l'ofici de pastisser/a, combinant teoria i pràctica. En primer lloc, s'introdueix el cacau, la seva procedència i evolució històrica, així com el seu paper en la pastisseria actual. Tot seguit, a la part pràctica, els alumnes treballen amb tècniques bàsiques com el motlle i el cornet per elaborar les seves pròpies creacions de xocolata.

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **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

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

XOCOLATING

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** A partir de 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

DESCRIPCIÓ

Taller complet de xocolata adreçat a batxillerat i formació professional, on aprendràn sobre l'origen del cacau i la seva composició, així com la fabricació de la xocolata. En la part pràctica, posaràn en pràctica diferents tècniques per crear tres el·laboracions: una tauleta, bombons de roques de xocolata amb fruits secs i piruletes de xocolata decorades amb *toppings* salats i dolços.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

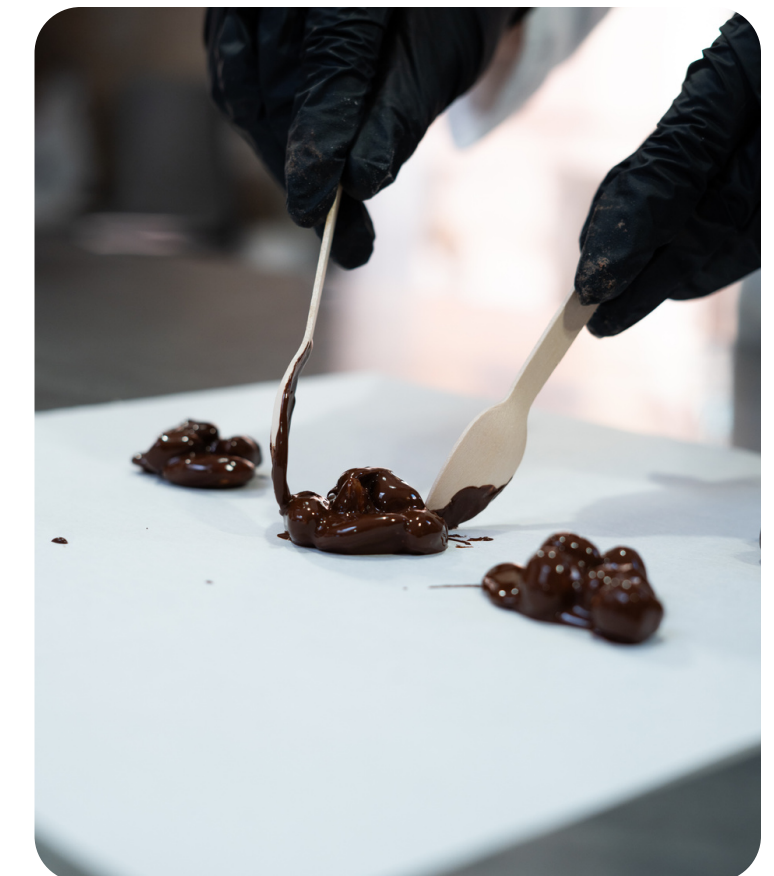
MATÈRIA VOLUM

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.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Batxillerat / Formació professional

LA PRIMERA XOCOLATA: POCIÓ DE MAIES I ASTEQUES

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a batxillerat i formació professional en què els alumnes recrearan la recepta originària de la xocolata dels maies i els asteques i la compararan amb la recepta actual, tot identificant-ne les diferències d'ingredients, sabor i elaboració. Alhora, descobriran com es va introduir i expandir la xocolata a Europa, així com els canvis culturals i socials que aquest aliment va comportar.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA CIÈNCIES SOCIALS: GEOGRAFIA I HISTÒRIA

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



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Batxillerat / Formació professional

TAST: SABORS DE LA XOCOLATA

DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a batxillerat i formació professional on s'explica la història de la xocolata, des de l'època precolombina fins a la colonització i els canvis culturals i alimentaris a Europa amb la seva arribada, així com la revolució industrial. El taller finalitza amb un tast de quatre xocolates de diferents sabors per explorar com varien els gustos segons el tipus de cacau, el percentatge i els ingredients afegits, tot connectant la teoria amb l'experiència sensorial.



INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA HISTÒRIA

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

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Batxillerat / Formació professional

PIRULETES



DESCRIPCIÓ

Taller adreçat a batxillerat i formació professional que ofereix una primera aproximació a l'ofici de pastisser/a, combinant teoria i pràctica. En primer lloc, s'introdueix el cacau, la seva procedència i evolució històrica, així com el seu paper en la pastisseria actual. continuació, en la part pràctica, els alumnes aprenen a utilitzar la tècnica de la mànega pastissera per elaborar les seves pròpies piruletes de xocolata.

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** a partir de 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

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.

* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Batxillerat / Formació professional

EL MODERNISME I LA XOCOLATA

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a batxillerat i formació professional en el qual els alumnes descobriran que també es pot aprendre sobre el modernisme a través de la xocolata. Després de conèixer les principals característiques d'aquest moviment artístic, experimentaran amb la tècnica del trencadís utilitzant xocolates de diferents colors per crear la seva pròpia obra inspirada en aquest moviment artístic.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

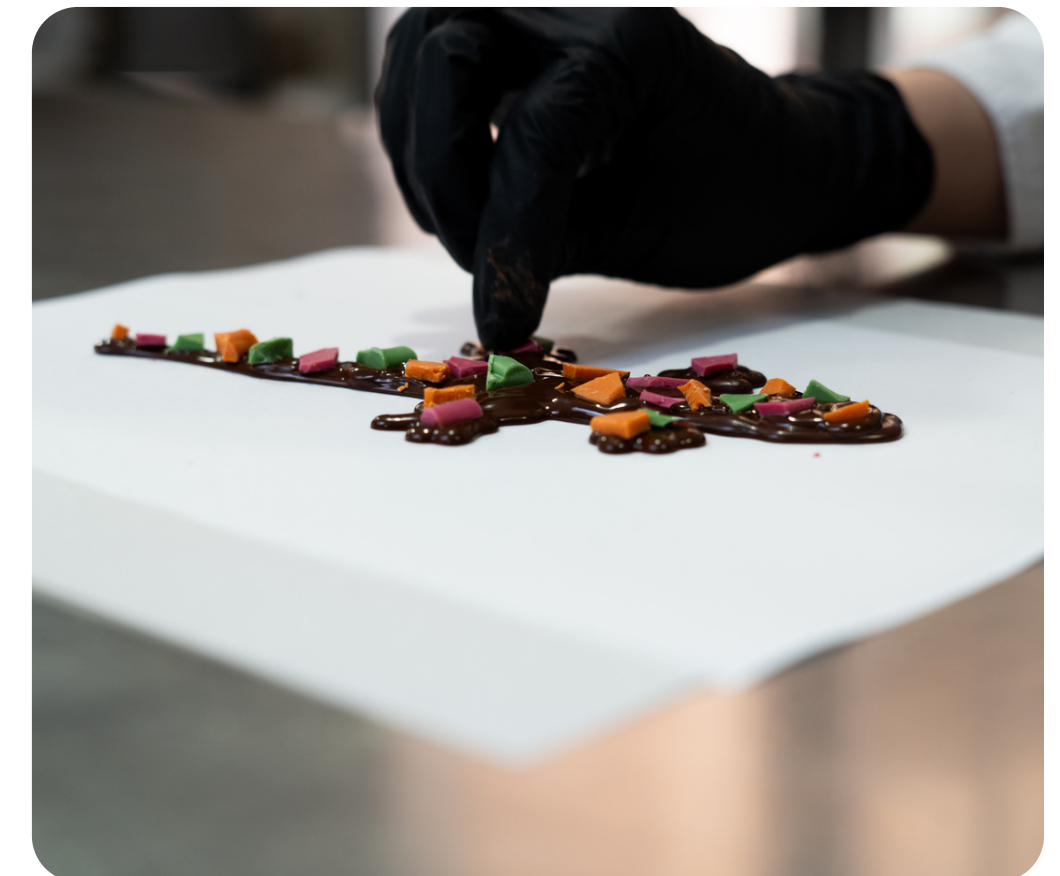
MATÈRIA EDUCACIÓ PLÀSTICA, VISUAL I AUDIOVISUAL

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.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

Batxillerat / Formació professional

CIÈNCIA I XOCOLATA

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **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

DESCRIPCIÓ

Taller pràctic adreçat a educació secundària en què els alumnes s'endinsaran en el camp químic de la xocolata. En la primera part, s'expliquen els estats de la matèria i els seus canvis per entendre com es produeix la cristal·lització de la xocolata. Tot seguit, es posa en pràctica aquest coneixement mitjançant la tècnica del temperat manual de la xocolata, pròpia de la pastisseria. Com a cloenda, s'analitzen els resultats obtinguts a partir de les mostres de xocolata cristal·litzada.

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA FÍSICA I QUÍMICA

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.



* Podeu incloure una visita guiada per 5€ més per alumne

INFORMACIÓ TÈCNICA

- **Edat:** a partir de 16 anys
- **Durada:** 1 hora
- **Preu:** 12,50€ per alumne
- **Al·lèrgens:** Gluten i lactosa

Per més informació sobre aquest tema contacteu a:

reserves@museuxocolata.cat

COMPETÈNCIES CURRICULARS

MATÈRIA HISTÒRIA

Competència 3

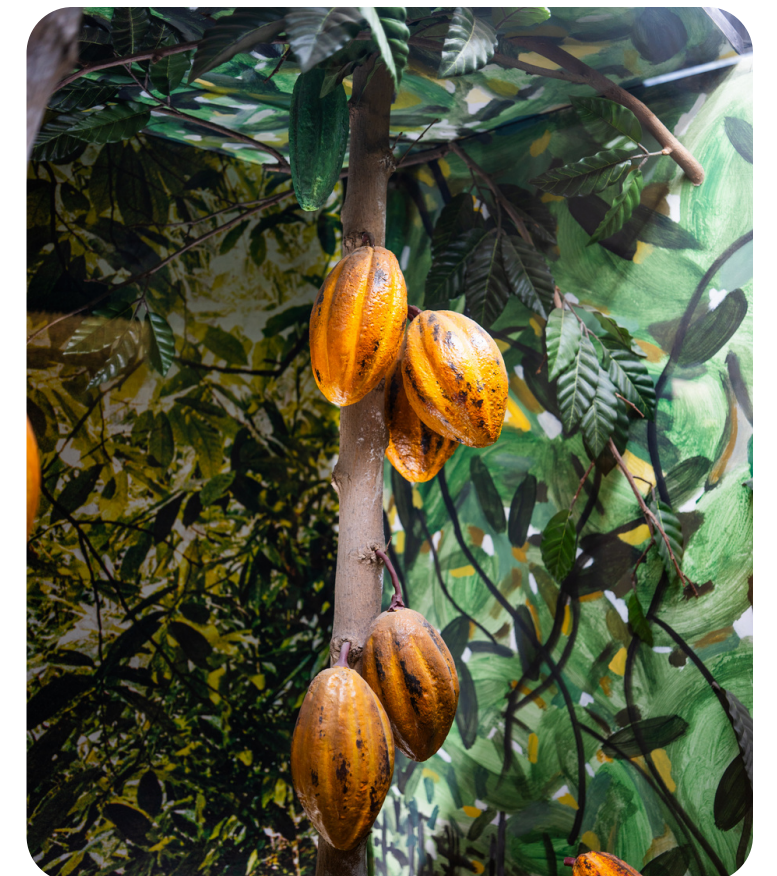
Identificar la pluralitat nacional, cultural i lingüística per respectar els sentiments de pertinença, l'existència d'identitats múltiples i desenvolupar l'empatia i el respecte com a base

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.

DESCRIPCIÓ

Visita al museu amb una guia que aprofundeix en l'origen del cacau, el procés de fabricació de la xocolata, les tradicions catalanes i les característiques de les figures de xocolata exposades. Una visita que va més enllà de l'exposició permanent per explicar la importància del treball i el comerç de cacau i xocolata a Barcelona des de la seva arribada al segle XVI fins a l'actualitat. L'activitat finalitza amb un tast de xocolata artesana elaborada a l'obrador del Museu.



CONDICIONS DE RESERVA

INFORMACIÓ PRÀCTICA PER 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

PROGRAMA PEDAGÒGIC

Curs 2026 - 2027

reserves@museuxocolata.cat

**MUSEU DE LA
XOCOLATA DE
BARCELONA®**