



Visita al Centre de
Cacaolat

Cacaolat convida a tots els escolars a una visita guiada i gratuïta al Centre de Cacaolat de Santa Coloma de Gramenet.

Especialment dissenyada per a visites escolars – de tercer, quart, cinquè i sisè de Primària-, aquesta aventura vol donar a conèixer a tots els nens i nenes l'ingredient més apreciat per Cacaolat – el cacau i el seu origen- i la selva, així com altres aspectes relacionats amb els hàbits saludables, el respecte al medi ambient, els emprenedors i la tecnologia.

En arribar al centre, un/-a guia donarà la benvinguda i els convidarà a viure una gran aventura a Cacaolat. Una vegada hagin deixat els seus abrics i motxilles, el guia els acompanyarà al llarg de tot el recorregut i els farà un breu resum del que veuran.

Durant la visita, els nens i nenes realitzaran un viatge des de la selva fins a la fàbrica, on coneixeran la història de Cacaolat, apreciaran el valor del cacau i coneixeran com s'elabora aquest producte amb una tecnologia punta i en impecables condicions eco-ambientals.

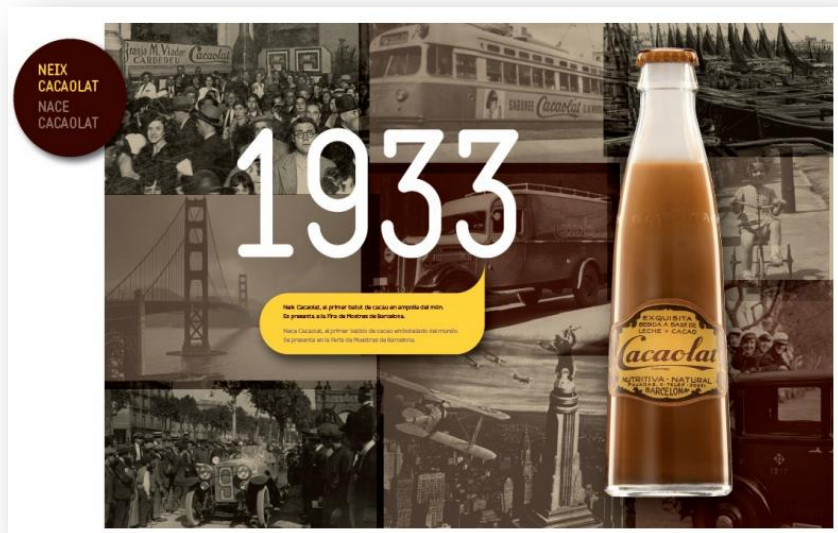
Naturalesa, tecnologia i respecte pel medi ambient (origen natural del producte) i la sostenibilitat (de la producció) son els valors que destacarem en el procés d'elaboració d'una beguda que ens alimenta i alhora ens dóna plaer.



La visita tindrà 4 parts:

1. Història de Cacaolat

En primer lloc, els nens i nenes coneixeran la història de Cacaolat des de la seva creació l'any 1933 fins la actualitat.



2. El cacau i el seu hàbitat

Els nens i nenes coneixeran d'on prové l'ingredient més important del Cacaolat: el cacau. Unes espectaculars imatges ens introduiran a la selva tropical i el/la guia els explicarà d'on prové el cacau i com es treballa fins a arribar a la planta. Aprofitarem per conèixer dades importants d'aquest ecosistema i la importància de conservar-lo.



3. El mirador

A la sala central es proposen 3 activitats:

1. Els nens i nenes veuran un audiovisual amb el qual aprofundiran en el coneixement del cacau i del seu hàbitat. Es realitzarà un recorregut pel procés de producció, se'ls explicarà el rol de Cacaolat a l'alimentació i també coneixeran altres aspectes dels hàbits saludables.
2. Des d'aquesta sala, els nens i les nenes tindran un primer contacte amb el procés de producció. Podran veure els dipòsits d'emmagatzematge i els processos de producció, pasteurització i uperització, abans d'entrar a la sala d'embotellat.
3. Per finalitzar les activitats de la sala, els nens i nenes podran educar els seus sentits amb una experiència sensorial sobre el cacau.



4. El balcó de la sala d'embotellat

La sala d'embotellat està considerada una de les més modernes i eficient amb màquines úniques per realitzar el procés. La visita finalitzarà amb la realització d'una fotografia de record de la visita.



Propostes didàctiques prèvies a la visita

Cacaolat us entregarà, abans de la visita, un dossier de treball per tal que el podeu preparar amb els vostres alumnes, basat en 3 conceptes en els quals profunditzarem quan vingueu al Centre Cacaolat: els hàbits saludables, el medi ambient i la tecnologia.

En primer lloc, els **HÀBITS SALUDABLES**, on aprendran a conèixer i valorar aspectes saludables en relació a l'alimentació sana, la pràctica d'activitat física i les característiques saludables dels aliments, el seu origen i les seves tradicions.



En segon lloc, el respecte a la **NATURA** (origen natural dels ingredients de Cacaolat) i al **MEDI AMBIENT** (treball i desenvolupament ecològic i sostenible en la producció com a valors d'un procés d'elaboració d'una beguda única i inimitable).

I en tercer lloc, el **SISTEMA ORGANITZATIU** dins del món de l'alta tecnologia. Tot el procés de fabricació de Cacaolat es realitza amb els elements tècnics més sofisticats, en un marc automatitzat i informatitzat, en el qual la mà humana controla minuciosament tot el procés des de l'inici fins el final. Aquest dossier també us servirà per poder confeccionar el qüestionari posterior en el que podrem valorar els coneixements adquirits pel nens i nenes en el transcurs de la visita.

Informa't i reserva

Per reservar la visita gratuïta a Cacaolat podeu posar-vos en contacte amb nosaltres enviant un e-mail a visitacacaolat@cacaolat.es

Més informació a www.visitacacaolat.com