



DOCUMENT DE TREBALL PREVI A LES VISITES ESCOLARS AL CENTRE DE CACAOLAT

CONTINGUTS

1. Presentació i Objectius
2. Projecte
3. Treballs previs
4. Treballs posteriors: qüestionari i música
5. Informa't i reserva la visita

1. Presentació i objectius

Cacaolat vol que tots els nens i nenes de Catalunya coneguin la marca a través de dues propostes molt innovadores. En primer lloc, Cacaolat convida a totes les escoles a fer una visita gratuïta al Centre de Santa Coloma de Gramenet per a conèixer de primera mà com es desenvolupa el procés d'elaboració dels seus productes i l'origen de l'ingredient més apreciat, el cacau.



En segon lloc, vol aprofundir en els coneixements de tots els nens i nenes que ens visiten, treballant a l'escola i a la visita diferents aspectes importants per a tots: els hàbits saludables, el respecte a la natura i la organització; els valors dels emprenedors i la tecnologia que conviuen en tot el procés de fabricació del Cacaolat.



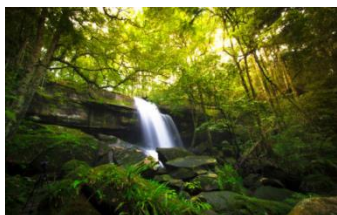
Els objectius son molts i diversos, però per sobre de tot, Cacaolat vol que la visita al seu centre es converteixi en una gran aventura per a tots els nens i nenes que hi participen, a la vegada que els serveixi com a eina de treball i de coneixement dels diferents aspectes que proposem descobrir.

2. El projecte

Aquest document de treball proposa una sèrie de conceptes educatius per tal que mestres i alumnes puguin treballar els aspectes d'hàbits saludables, medi ambient, natura i tecnologia que son inherents al nostre procés de producció, d'una manera educativa i pedagògica. Aquest document s'envia per correu electrònic a totes les escoles que s'hagin inscrit a les visites per tal que puguin preparar la visita al Centre. Los tres conceptos en los que basaremos este trabajo son los siguientes:



HÀBITS
SALUDABLES



NATURA I
MEDI AMBIENT



ORGANITZACIÓ I
TECNOLOGIA

Els objectius del treball son molt clars: posar en positiu tot el que els alumnes coneguin en el transcurs de la visita al centre i, a la vegada, treballar amb posterioritat més curosament els coneixements que hauran après.

Els treballs de preparació, pedagogia a la visita, l'anàlisi i valoració d'aquesta seran els paràmetres fonamentals per treballar aquest projecte.

Com a valors que volem destacar i treballar amb els nens i nenes dins de l'aprenentatge del procés de fabricació de Cacaolat, incidirem especialment en la relació amb la natura, els valors de l'emprenedoria, el coneixement de la tecnologia utilitzada en tot moment i el respecte pel medi ambient (origen natural del producte) i la sostenibilitat de la producció.

També farem èmfasis en els hàbits saludables i la vida activa.



3. Treballs previs

Les pautes de treball per avançar en la preparació de la visita les desenvoluparem a partir del treball en tres conceptes que ja coneixem:

Hàbits Saludables

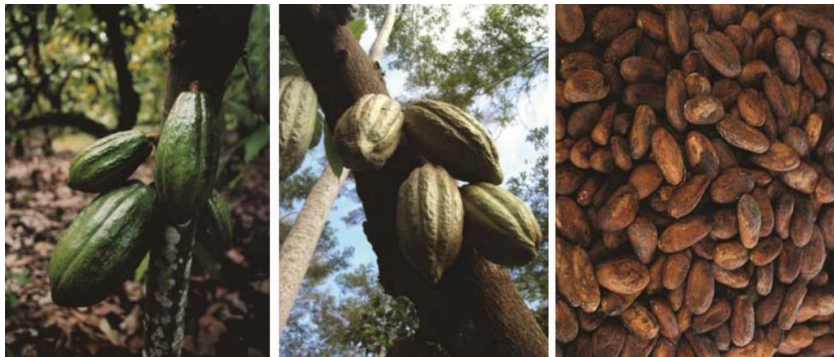
- ✓ Què esmorzeu abans de sortir de casa? Com hauria de ser aquest esmorzar? Quins son els productes bàsics que sempre s'han de prendre?
- ✓ Com aneu a l'escola? Feu exercici per arribar-hi? Podríeu trobar la manera de fer un petit recorregut de camí cap a l'escola?
- ✓ Mengeu alguna cosa a mig matí? Us moveu a l'hora del pati? Beveu aigua freqüentment durant el dia?
- ✓ El dinar és molt important per a la nostra salut. Ens sabries dir quines característiques ha de tenir un bon dinar?
- ✓ Feu com a mínim 60 minuts d'exercici físic cada dia de la setmana? Sumeu tots els minuts d'exercici per veure si arriben a 60 com a mínim.
- ✓ Participeu en activitats escolars i extraescolars esportives? Preparem bé el nostre cos per fer aquestes activitats?
- ✓ Què sopeu? Procureu variar el sopar del dinar? Quines característiques creieu que ha de tenir un bon sopar?
- ✓ Dormiu adequadament i les hores necessàries?



Natura i Medi Ambient

Origen del cacau: els nens i nenes podran conèixer la història de Cacaolat i la relació d'aquesta marca – producte amb la nostra societat. Apreciaran el valor del cacau, descobrint la selva, el seu lloc d'origen i aprendran com s'elabora el producte en un entorn de tecnologia punta i en impecables condicions eco-ambientals.

- ✓ Quines son les característiques d'un hàbitat com la selva?
- ✓ Per què l'arbre del cacau només creix a la selva?
- ✓ On estan les selves de l'Àfrica Equatorial d'on recollim el cacau?
- ✓ Com son les plantacions de cacau?
- ✓ Per què és important conservar un hàbitat com la selva?
- ✓ Per què el cacau és un aliment important en la nostra dieta?



Origen de la Llet

Les granges catalanes que produeixen llet de la millor qualitat son les principals proveïdores de la llet que s'utilitza en el procés:

- ✓ Quins son els criteris de selecció per escollir-les?
- ✓ Com es controla la recollida de la llet?
- ✓ Quins tipus d'anàlisi es fan en aquesta recollida?
- ✓ Per què hem de prendre productes làctics cada dia?



Com a dades importants podem dir que a la fàbrica hi entren al voltant de 150 mil litres de llet cada dia per produir Cacaolat i la llet Letona.

Organització i Tecnologia

Cal destacar que tota la fàbrica està dotada de tecnologia puntera i sostenible, aspectes que fan que tot el procés de fabricació del Cacaolat es faci amb cura i amb tots els elements tècnics més sofisticats, tot separant la llet de la nata per fer-la reviure en forma de Cacaolat en un marc de treball **automatitzat** i informatitzat a la vegada que la mà de l'home controla el procés productiu des de l'inici fins la sortida del Cacaolat per a la venda.

Tot el procés tecnològic està pensat per gastar poquíssima aigua i que aquesta s'aprofiti per **economitzar l'energia** i ser, així, més respectuós amb el medi ambient.

Tant la **fórmula secreta**, com la barreja d'ingredients i els processos on hi han canvis de temperatura i de pressió, estan controlats per uns ordinadors que calculen al mil·límetre que la fórmula sigui exacta i precisa.

L'**emprenedoria** és un dels valors fonamentals a destacar en tot el que estem aprenent. És necessari que els alumnes identifiquin el **coneixement** com alguna cosa que genera plaer. Que aprendre sigui divertit no significa que els alumnes no aprenguin!

És primordial que els que estem ensenyant els serveixi per tal que una vegada els alumnes surtin de l'escola vulguin seguir aprenent i siguin curiosos per voler superar-se en tot moment en la seva formació i creixement personal i professional.



4. Treballs posteriors

QÜESTIONARI

El qüestionari servirà per poder visualitzar els coneixements adquirits pels nens i nenes a tota la visita. Consta de quatre apartats:

HÀBITS SALUDABLES

- ✓ Sabem què ha de contenir un bon esmorzar?
- ✓ Quina és la norma d'or de la nostra alimentació?
- ✓ Tinc una vida activa?
- ✓ Mantenim els hàbits saludables tot el dia?
- ✓ Fem, com a mínim, 60 minuts d'exercici físic diari?
- ✓ Digueu-me una regla d'or per un bon sopar?
- ✓ Dormim les hores que ens corresponen d'acord amb la nostra edat?

NATURA I MEDI AMBIENT

- ✓ Què és el cacau?
- ✓ D'on prové?
- ✓ Per què són importants les selves i la seva conservació?
- ✓ Com es recull el cacau?
- ✓ Quines són les condicions de recollida i transport?
- ✓ Quins processos segueix el cacau fins a arribar al centre de Cacaolat?
- ✓ És bo prendre cacau? Per què?
- ✓ D'on prové la llet utilitzada per elaborar Cacaolat?
- ✓ Com ho hem analitzat?
- ✓ Per què és important prendre productes làctics?

ORGANITZACIÓ I TECNOLOGIA

- ✓ Quina és la tecnologia de la fàbrica?
- ✓ Com es conserva i tracta la llet?
- ✓ Com es barreja amb el cacau?
- ✓ Control fotogràfic de les ampolles de vidre.
- ✓ Com creixen les ampolles de plàstic?
- ✓ Control d'ordinadors. La base del procés.
- ✓ Quin gas emet la fàbrica de Cacaolat a l'atmosfera?
- ✓ Què fa Cacaolat per reduir la seva petjada de carboni?
- ✓ Coneixem el concepte d'emprenedoria?
- ✓ Com podem desenvolupar-ho?



Informa't i reserva la visita

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