

El Mundo del Chocolate - ¡NOVEDAD!

Sant Sadurní d'Anoia - Provincia Barcelona
Apto para AMPA y familias

Desde
6,00€

Descripción:

El Espai Xocolata Simón Coll es el centro de visitas de la fábrica de chocolate ubicado en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). El Espai Xocolata ofrece a las escuelas una experiencia de aprendizaje adaptada a cada nivel escolar con el objetivo de difundir los orígenes, la historia, la cultura y los valores del chocolate de una forma amena y muy participativa.

Actividad que se puede combinar con una visita o actividad en una bodega de la zona, aprovechando que estamos en el corazón de la tierra de cavas como es el Penedès.

Actividades:

** Visita guiada Espai Xocolata

La visita es guiada, de 1h aproximada de duración, y está estructurada en diferentes bloques de información donde los alumnos adquirirán los siguientes conocimientos:

. Proyección audiovisual - La historia del chocolate: espectacular audiovisual de pantallas panorámicas que nos explicará la historia y el origen del chocolate. Conoceremos las diferentes etapas del proceso de elaboración, desde la cosecha de las piñas del cacao en el país de origen hasta la llegada de las habas a la fábrica.

. Línea de producción - El proceso industrial: a través de unas ventanas veremos una de las once líneas de producción donde se fabrica nuestra gama de bombones. El guía explicará a los alumnos, paso a paso, el funcionamiento de esta línea y sus características y veremos cómo le damos forma al chocolate.

. Experimentación con materia prima. La transformación: cómo transformamos la materia prima en producto. Experimentaremos con piñas y habas de cacao, veremos y tocaremos esta materia prima y conoceremos el proceso de transformación desde que llega a la fábrica hasta el producto final.

Descubriremos el olor del cacao, su sabor y cuáles son las diferentes texturas por las que atraviesa a lo largo de la elaboración. Repasaremos todo el proceso a través del Kit de materias primas y los ingredientes para elaborar los diferentes tipos de chocolate.

. Cata de chocolate - Los cinco sentidos: una vez conocido cómo transformamos el cacao en chocolate y cómo le damos forma a través del proceso de elaboración. ¡Ahora toca probar el chocolate! Haremos una cata de los tres chocolates: el blanco, con leche y el negro. Intentaremos identificar sus características organolépticas, las diferencias entre ellas y cuál nos gusta más. Pondremos a prueba todos nuestros sentidos.

. Obsequio y material pedagógico: al finalizar la visita, todos los alumnos recibirán un obsequio de chocolate como recuerdo de su experiencia y también les entregaremos un cuaderno de actividades para trabajar en el aula con el que, a través de unos ejercicios, podrán repasar los conocimientos adquiridos (únicamente para primaria). También disponemos de un dossier pre-visita para el profesor que incluye información general sobre el chocolate y el mundo del cacao, para trabajar en clase antes de la visita.



**** Visita combinada Espai Xocolata & Caves Vilarnau**

Aprovechad vuestra excursión a Sant Sadurní d'Anoia para hacer la visita combinada al Espai Xocolata y las Caves Vilarnau. Descubrid la historia de dos empresas con raíces en el Penedès y conoced el proceso de elaboración de dos productos diferentes: el cava y el chocolate, qué similitudes y diferencias tienen.

Vilarnau tiene un entorno privilegiado que nos permite recorrer las viñas que están junto a la bodega, conocer la agricultura tradicional y la ecológica. Y también tocar y sentir las cepas en su proceso, de una forma divertida. Daremos una vuelta al lago para acceder a la zona de vinificación, entender cómo es la recepción de la uva, la vinificación y entraremos en las cavas para descubrir dónde nacen las burbujas del cava. Todo un misterio explicado de una forma amena. Al finalizar la visita, haremos una cata de mosto ecológico.

Es necesario el uso del autocar para desplazarse de un sitio al otro (las cavas se encuentran a unos 6km).

La duración total de esta combinación es de unas 2 horas.

**** Visita combinada Espai Xocolata & Centre d'Interpretació del Cava**

Aprovechad vuestra excursión a Sant Sadurní d'Anoia para hacer la visita combinada al Espai Xocolata y las Caves Codorniu.

Situado a 50m del Espai Xocolata se encuentra el CIC Fassina, Centro de Interpretación del Cava, ubicado en una antigua destilería de alcohol etílico construida en 1814. En esta visita los alumnos conocerán los orígenes del cava, la historia de las viñas, el proceso de elaboración de los vinos y cavas, qué significó la plaga de la filoxera y cómo afectó al sector, quiénes eran los Siete Sabios de Grecia y se sumergirán en el espíritu de celebración que ha convertido a Sant Sadurní d'Anoia en la capital del cava.

La visita, guiada por un monitor y adaptada al público escolar, permitirá a los alumnos interactuar con pantallas, dispositivos y otros elementos audiovisuales en 3D. Al finalizar la misma los alumnos realizarán unos juegos y disfrutarán de una cata de mosto.

La duración total de esta combinación es de unas 2 horas.

El Centro de Interpretación se encuentra a tan solo 50m del Espai Xocolata.

**** Visita combinada Espai Xocolata & Caves Freixenet**

Aprovechad vuestra excursión a Sant Sadurní d'Anoia para hacer la visita combinada al Espai Xocolata y las Caves Freixenet.

Freixenet, pese a ser uno de los mayores productores de cava a nivel mundial, sigue siendo una empresa familiar. La visita es una gran oportunidad para conocer la tradición y la cultura del magnífico mundo del cava. En esta visita los alumnos pasearán por las cavas y se sumergirán en el proceso de elaboración de sus productos. Recorrerán en un pequeño tren las antiguas minas subterráneas y las nuevas instalaciones en las que conviven tradición y tecnología punta.

Freixenet ofrece una actividad enodidàctica única y original, donde los alumnos podrán conocer y aprender los secretos y curiosidades de la elaboración del Cava. Una experiencia que transmite las tradiciones más arraigadas de nuestra cultura y donde los niños la vivirán de primera mano

La duración total de esta combinación es de unas 2:45 horas.

Las Caves Freixenet se encuentran a tan solo 1,6km del Espai Xocolata (15min a pie).

**** Espai Xocolata & Caves Blancher**

Aprovechad vuestra excursión a Sant Sadurní d'Anoia para hacer la visita combinada al Espai Xocolata y las Caves Blancher.

La visita guiada a las Caves Blancher permite conocer el proceso íntegro de elaboración del vino y el cava. Además, incluye un recorrido por la bodega y las minas. Pero hay más: los alumnos también conocerán su museo, donde verán máquinas antiguas, fotografías, premios y recuerdos de visitantes ilustres. Para acabar de sumergirse en la historia de estas cavas desde sus inicios en 1995,



asistirán a la proyección del audiovisual "Origen Blancher".

Al final de la visita os entregaran un cuaderno de actividades, además podrán disfrutar de la zona de recreo para desayunar o comer. Se trata de un gran espacio con columpios y zona de juego tanto interior como exterior. El aparcamiento de autocares se encuentra en el mismo recinto.

La duración total de esta combinación es de unas 2 horas.

Las Cavas Blancher se encuentran a tan solo 250m del Espai Xocolata, y disponen de zona de pícnic en las propias bodegas.

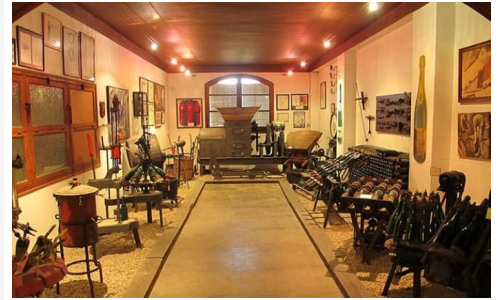
Precios:

- Visita al Espai Xocolata: 6,00.-€ por alumno.
- Visita combinada Espai Xocolata + cavas Blancher: 11,50.-€ por alumno.
- Visita combinada Espai Xocolata + cavas Vilarnau: 12,50.-€ por alumno.
- Visita combinada Espai Xocolata + cavas Freixenet: 15,50.-€ por alumno.
- Visita combinada Espai Xocolata + Centre d'Interpretació del Cava: 10.-€ por alumno.

** Precios revisables en enero de 2022.

Ten en cuenta

- . Máximo 3 grupos/clase por día.
- . Nuestros productos son sin gluten y aptos para celíacos, no obstante pueden contener trazas de frutos secos, entre otros. En otros casos, y en caso de intolerancia a la lactosa, recomendamos no probar el chocolate en la visita (a menos que el profesor nos facilite una autorización previa por parte de la escuela o de la familia del alumno conforme puede comer chocolate bajo su responsabilidad).
- . Parques y zonas de recreo a 50m del Espai Xocolata.
- . Posibilidad de hacer las actividades total o parcialmente en inglés.
- . 1 profesor gratuito por cada 10 alumnos de pago.





Tel. 938 370 966

www.turismoescolar.es
info@turismoescolar.es