

+
**Mayan
Monkey Mijas
fábrica de chocolate**

=

**una excursión
escolar deliciosa**



Índice de contenidos

| | |
|---|----|
| ¿Por qué elegir Mayan Monkey Mijas? | 4 |
| Formato de la excursión | 6 |
| ¡Hacemos chocolate! | 8 |
| Visita guiada al museo | 10 |
| Un plus inesperado - ¡segmento de envasado! | 12 |
| Opciones y precios | 14 |
| Aspectos prácticos I | 16 |
| Aspectos prácticos II | 19 |
| ¿El siguiente paso? | 20 |
| Reseñas | 22 |
| Algunas de las escuelas que hemos tenido el placer de recibir | 23 |
| Datos de contacto | 24 |



Estimado educador:

¿Estás buscando una excursión escolar original?

Tanto si nos has visitado en el pasado como si estás planteando una excursión con tu clase por primera vez, ¡queremos que vuestra visita a la fábrica de chocolate Mayan Monkey Mijas cuente como uno de los días más divertidos, impactantes y deliciosos del año escolar entero!

Llevamos acogiendo excursiones escolares desde el 2012. Cada año mejoramos la experiencia según lo que hemos aprendido en el año anterior, innovando para crear una experiencia educativa que es inmersiva, interactiva e inclusiva además de estar hecha a medida para tus alumnos.

Al ser la única fábrica de chocolate reconocida en España por la ONG "Slave Free Chocolate" ("Chocolate sin esclavitud"), es nuestra misión concienciar al visitante sobre la importancia de la ética y la sostenibilidad en las decisiones de compra. Apostamos por un chocolate libre de esclavitud, y hemos adaptado nuestra oferta de talleres escolares para abordar este tema de una manera significativa para los estudiantes y profesores por igual.

Por otro lado, este año presentamos un nuevo segmento de envases personalizados, con contenidos adaptados a todas las edades desde infantil hasta superior (tanto universitario como FP).

¡Nos vemos pronto para hacer chocolate!

Un saludo cordial,

Eli McCarthy,



Cofundadora, Mayan Monkey Mijas
Fábrica de chocolate y laboratorio de felicidad

¿Por qué elegir Mayan Monkey Mijas?

¿Trabajan los alumnos en un proyecto concreto en el cuál te gustaría ofrecerles una perspectiva práctica? Con que nos digas los beneficios educativos que quieres obtener de la visita, nosotros lo haremos realidad.

Verás, al ser una asignatura tan fascinante como polifacética, el chocolate ofrece múltiples oportunidades para el aprendizaje, desde la geografía y la botánica hasta las civilizaciones antiguas, el aprendizaje de idiomas y la gastronomía, pasando por los estudios empresariales. ¡Una lista no exhaustiva por cierto!

Nuestros talleres están diseñados para estudiantes desde la educación infantil hasta la enseñanza superior. Según la edad de los alumnos, podemos explorar un ángulo específico (por ejemplo, si son pequeños: "*¿qué tienen que ver los monos con el chocolate?*" o "*¿cuál fue el papel que jugó Andalucía en la historia del chocolate?*"). Si son mayores, podemos facilitarles a tus alumnos una ronda de preguntas enfocada en una temática específica, ej, sobre el negocio sostenible, turismo responsable, gestión de gastos, etc. En este caso, recomendamos que los estudiantes preparen las preguntas de antemano para poder participar plenamente, y así obtener el máximo beneficio de la visita.

Alerta - ¡arma secreta!: como enseñamos con chocolate encima de la mesa, es probable que tus alumnos sean capaces de prestar atención de una manera que no necesariamente ocurre en la aula ;)

Por otro lado, si lo que quieres es ofrecerles a tus alumnos un pequeño descanso de la rutina escolar y de los estudios, ¡te aseguramos que lo pasarán bomba también!

Dato curioso - historia española

La historia del chocolate está íntimamente ligada a Andalucía, y se remonta a 1502, fecha en la cual Cristóbal Colón partió del puerto de Cádiz en su cuarto viaje a las Américas. Colón fue el primer europeo que descubrió cacao durante un encuentro con una delegación maya en la isla Guanaja (Honduras)



Cacao ético = chocolate exquisito

por mar



over sea



hasta
nuestra
fábrica
en Mijas

to
our
Mijas
chocolate
factory



Formato de la excursión

La excursión escolar a la fábrica de chocolate Mayan Monkey Mijas tiene la siguiente estructura:

1. Elaboración de chocolate
2. Visita guiada al museo del chocolate
3. Segmento de diseño de envasados

Tanto si te decides por un taller de cincuenta minutos como por uno de 90 minutos, el arriba mencionado formato representa un factor común.

Para empezar, los alumnos entrarán dentro de una fábrica de chocolate de verdad donde después de ponerse el gorrito, echarán manos en la masa elaborando chocolate (por ejemplo, chocolate caliente a partir del grano de cacao, barras, bombones, chocopalos, etc.)

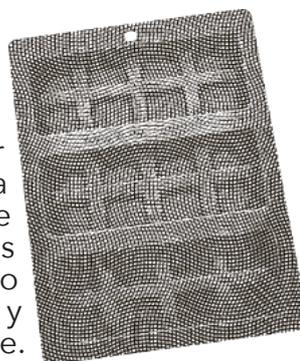
Después disfrutarán de una visita guiada en nuestro pequeño museo, durante la cual aprenderán acerca de los fascinantes orígenes del chocolate.

Por otro lado, tendrán la oportunidad de aprender más sobre el papel del envasado en el ciclo de vida del chocolate, así como de crear su propio estuche de chocolate... ¡con el logotipo de su escuela en la tapa!

El precio de cada opción refleja tanto su duración como la cantidad de chocolate que se elabora (y que cada alumno lleva a casa después, por supuesto).

Dato curioso - diseño

Los moldes se fabricaban de cerámica hasta hace unos 70 años, pero se dejaron de usar ya que tenían la tendencia a romperse enseguida si se caían. Los moldes modernos están hechos de policarbonato - material resistente, longevo y mejor para el medioambiente.



Cacao ético = chocolate exquisito



¡Hacemos chocolate!

Lo más destacado de la visita a la fábrica de chocolate Mayan Monkey Mijas es, sin duda, la elaboración del chocolate:

- Puro aprendizaje activo, se trata de una experiencia 100% práctica en la que los estudiantes meten las manos en la masa, diseñando, moldeando y decorando sus propias creaciones de chocolate.
- Eligen entre el chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco y chocolate con leche de arroz*.
El chocolate de Mayan Monkey Mijas es ecológico, y elaborado a partir de cacao que procede de plantaciones sostenibles de la República Dominicana y Perú.
- 54 ingredientes de aderezo entre los cuales elegir, ej, pistachos, arándanos, piña, botones de chocolate, canela, etc. ¡Hay algo para todos los gustos!
- Atención especial para alumnos con alergias/intolerancias alimentarias, y/o restricciones/requisitos dietéticos
- Diploma de honor: en reconocimiento a sus logros en la elaboración de chocolate, al final de la sesión, cada alumno recibirá un diploma con su nombre, que certifica su participación en el taller. La sensación de logro para los alumnos de todas las edades es inmensa :)

** Nota: por favor, comunícanos con antelación cuántos alumnos quieren chocolate con leche vegana, ya que éste requiere una preparación especial ;)*

Dato curioso - química

Un buen chocolate debe de estar "atemperado", proceso crítico que tiene que ver con la presencia de cristales en la manteca de cacao, y que impacta directamente su estructura cristalina.

Al atemperar, se funden todos los cristales menos los de tipo "beta-cinco", que son lo suficientemente fuertes como para mantener unidos todos los componentes del chocolate (sólidos, grasas, etc). Así el chocolate acaba con un buen brillo, es de textura sedosa y cremosa y produce un limpio chasquido al romperse



Cacao ético = chocolate exquisito



Visita guiada al museo

Los orígenes del chocolate: una exploración de los fascinantes orígenes del chocolate, cómo obtuvo el chocolate su nombre y cómo ha evolucionado el proceso de fabricación a lo largo de los siglos.

¡Las Abuelas! los estudiantes tendrán la oportunidad de ver la maquinaria antigua utilizada en el proceso de fabricación del chocolate, como "Molly", nuestro molino de cacao (diseñado hace 150 años para moler los granos de cacao hasta convertirlos en pasta de chocolate); o "Dora", nuestra tostadora de bola, nacida en Francia en 1936, y también "Heidi", nuestra antigua imprenta-troqueladora de la famosa marca Heidelberg.

Apoyo al aprendizaje en la escuela: para profundizar en un aspecto concreto que os sea de relevancia especial. Algunos ejemplos son...

- **Aprendizaje de idiomas:** el chocolate es una herramienta muy útil para la adquisición de vocabulario
- **Historia:** hay muchas vertientes para explorar, ej. el papel de España, la evolución de las herramientas y la maquinaria
- **Civilización antigua:** el chocolate en el mundo de los olmecas, toltecas, mayas o aztecas
- **Ciencias:** el proceso de templado del chocolate, el cambio reversible vs. irreversible/ la fermentación, tostado y la microbiología
- **Geografía:** zonas de cultivo de cacao y sus climas
- **Botánica:** las variedades de "*Theobroma Cacao*", sus propiedades y su cultivo
- **Empresariales:** turismo responsable, negocio sostenible, RRHH, funciones laborales, etc.
- **Medioambientales:** sostenibilidad, conservación de fauna y flora, los retos para el futuro del chocolate
- **Diseño:** diseño gastronómico, diseño gráfico, diseño de envases, etc
- **Bromatología:** chocolate y la alimentación sana, higiene en la fábrica de chocolate.

Dato curioso - bromatología

Los antiguos molinos de piedra de grato (conocidos como "melangeurs"), tardan 3 días en moler el cacao y el azúcar hasta conseguir un chocolate que tenga un tamaño de partícula inferior a 15 micras que así no se sienta arenosidad en la lengua.



Cacao ético = chocolate exquisito



Un plus inesperado - ¡segmento de envasado!

Además de fabricar el chocolate, en Mayan Monkey Mijas también nos ocupamos de todo el proceso de diseño gráfico, la ingeniería en papel, el troquelado y el montaje de los envases. Por ello contamos con muchos conocimientos y recursos valiosos que podemos compartir con tus estudiantes.

Alumnos más jóvenes: hace unos años, decidimos crear una versión de nuestro estuche más vendido en formato de "libro para colorear", para que nuestros visitantes más jóvenes pudieran expresarse artísticamente a la vez que aprendiesen acerca del papel del envase en el ciclo vital del chocolate.

Cada niño colorea la caja preimpresa y, si es lo suficientemente mayor, también puede responder a preguntas y hacer observaciones en los cuadros de texto, ¡creando así un envase verdaderamente de diseño único! Y por supuesto, es en esta caja que se les presentan sus chocolates al final de la visita.

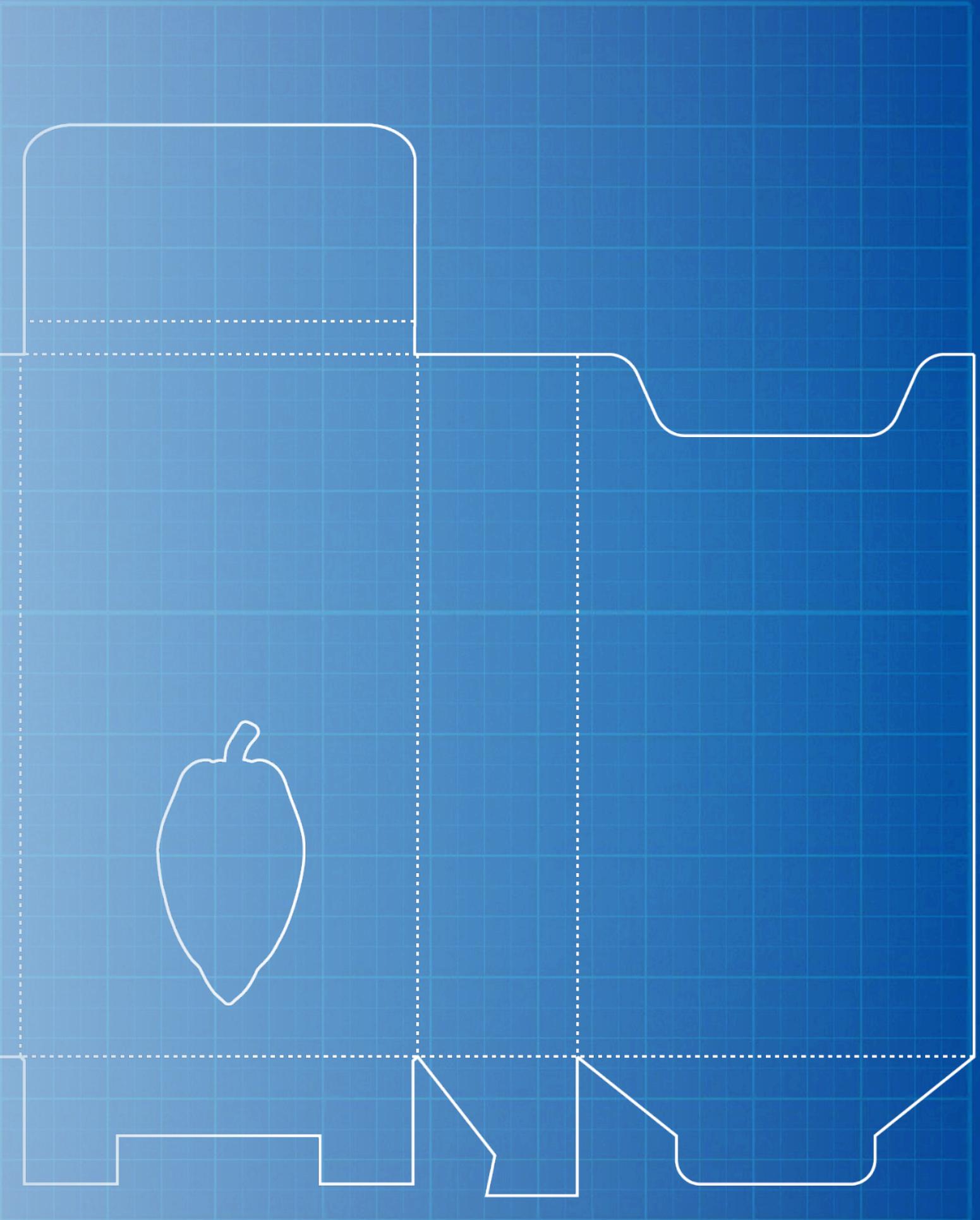
Alumnos mayores: enseñamos como incorporar en el diseño gráfico del estuche el logotipo y los colores de su escuela, visualizándolo en 3D, para después imprimir las cajas, cortarlas en nuestra imprenta-troqueladora Heidelberg, separar la caja de la hoja de papel, y pegar y doblarlo para así convertirlo en un estuche. Los chocolates elaborados por los alumnos durante el taller se presentan en este estuche.

Dato curioso - diseño de envases

En el 1934 se presentó la original prensa cilíndrica de la marca Heidelberg por la misma empresa Heidelberg de (y, "en") Alemania. Al ser una prensa monocolor, en esta época de la impresión digital, la hemos modificado para que corte y pliegue nuestros envases, usándola todos los días. ¡Olé Heidi!



Cacao ético = chocolate exquisito



Opciones y precios

| | Mini Visita | Visita 1-barra | Visita 2-barras | Visita 3-barras | Habas y barras | Visita extendida | Visita deluxe |
|---|---|----------------|-----------------|-----------------|--|------------------------|---|
| Visita guiada al museo | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Demo proceso empaquetado o Actividad artística | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tema enfoque personalizado | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cata y demo interactiva: chocolate a partir del grano | - | - | - | - | En esta demostración participativa, el chocolate cobra vida de manera especial mediante una cata de chocolate caliente elaborado al estilo del "Xocol-Atl", la antigua bebida sagrada. Los alumnos aprenden a tostar, aventar, moler y mezclar el cacao la vez que se explora la etimología de la palabra "chocolate", el papel del chocolate en los tiempos de los mayas y aztecas y también el papel de España en su historia. | | |
| Elaboración de chocolate por persona | En su lugar los estudiantes asisten a una demo y prueban los resultados | 1 barra | 2 barras | 3 barras | 3 barras | 3 barras 3 bombones | 3 x barras 3 x bombones 3 x trufas 3 x frutas bañadas 1 x chocopalo |
| Duración | 50 minutos | 50 minutos | 50 minutos | 60 minutos | 90 minutos | 90 minutos | 120 minutos |
| Precio | 7,99€ p.p. | 9,99€ p.p. | 12,99€ p.p. | 14,99€ p.p. | ¡la excursión por excelencia! 19,99€ p.p. | 24,99€ p.p. | 39,99€ p.p. |

Dato curioso - Conservación

El componente "mono" del nombre "Mayan Monkey Mijas" tiene origen en los monos araña, los primates del Nuevo Mundo a los cuales se atribuye el descubrimiento del cacao. Como "*repartidor de semillas*", el mono araña es fundamental para el ciclo vital del cacao. Sin embargo, las siete subespecies están en peligro de extinción, y tres de ellas en peligro crítico.



Cacao ético = chocolate exquisito



Is Chocolate a

Chocolate comes from the Theobroma Cacao, which is found in the North and 20° South of the Equator. An average of 50 beans are used to make one pound of chocolate. The beans are very brightly coloured and very bitter when raw, but they become sweet and smooth after going through fermentation (a process) and drying in order to bring out the chocolate flavour. 50 beans are enough to make one pound of chocolate. The darker the chocolate, the more antioxidants it has.

El chocolate

El chocolate proviene de la Theobroma Cacao, el cual se encuentra en el Norte y 20° Sur del ecuador. En cada preciosa onza de chocolate se utilizan 50 habas de cacao. Inconscientemente amargos cuando son crudos, se vuelven dulces y suaves después de pasar por el proceso de la fermentación (un proceso) y secado para desarrollar el sabor del chocolate. 50 habas se hacen una libra de chocolate. Cuanto más oscuro el chocolate, más antioxidantes y nutrientes tiene.

ORGANIC CANE SUGAR
Product of India
First Refinement

Aspectos prácticos I

Horario: ofrecemos talleres escolares de lunes a viernes (excepto los festivos), de 9 a 14h, para grupos con un mínimo de 16 participantes.

Nota: si deseas visitarnos en otro momento y/o hay menos de 16 alumnos en tu grupo, aunque no se apliquen las tarifas escolares, haremos todo lo posible por encontraros un hueco al mejor precio posible.

Aforo: tenemos una capacidad de 60 participantes (30 pax en la zona de la fábrica/ 30 en el museo) por tanda.

Si tu grupo tiene más de 60 estudiantes, se crean varias tandas. Mientras un grupo está en la fábrica de chocolate, el otro grupo realiza otra actividad.

Nota: si no conoces los atractivos de Mijas de cara a las excursiones escolares, estaríamos encantados de ayudarte a crear un itinerario multi-actividad por el pueblo.

Medidas de seguridad:

- Entrada totalmente privada
- Baño completamente privado
- Separación entre la zona de tienda-cafetería y la de fábrica-museo (que es donde se realizan las actividades escolares). De este modo, no hay contacto entre tu grupo y el público general. Los alumnos pueden visitar la tienda después de la visita si se quiere.

Restricciones Dietéticas: no dudes en informarnos si alguno de tus alumnos tiene una restricción dietética, incluyendo alergias o intolerancias alimentarias. Tenemos implantados protocolos muy estrictos para maximizar la seguridad y el disfrute de los visitantes.

Nota: se manejan los siguientes alérgenos en nuestro obrador - leche, gluten, huevo, soja, cacahuete, frutos secos, sésamo, sulfitos)

Necesidades Especiales: infórmanos si entre tus alumnos hay alguna necesidad o requisito especial para que podamos tener todo preparado antes de su llegada, y así asegurar su máxima comodidad.

Cacao ético = chocolate exquisito



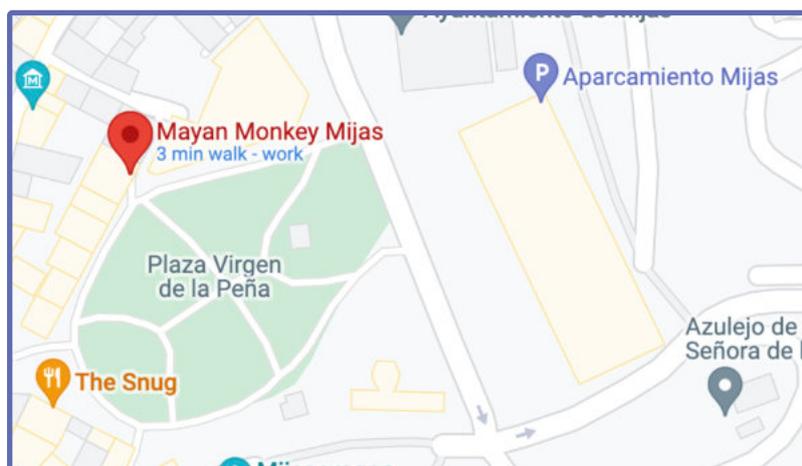


Aspectos prácticos II

Hora del Descanso: una vez finalizado el taller, las deliciosas creaciones de chocolate tienen que enfriarse. Acto seguido, tenemos que envolverlas. Este periodo es el momento ideal para disfrutar de la merienda matutina y/o tiempo de juego. Dado que la fábrica se halla en la peatonal, amplia y tranquila plaza principal de Mijas Pueblo, solo hay que salir por nuestra puerta principal para llegar.

Recogida del Chocolate: el chocolate estará listo aproximadamente 30 - 45 minutos después de la conclusión del taller (nota: la espera depende del número de participantes). Los colegios prefieren recoger el chocolate de diferentes maneras. Algunos asignan la tarea a un profesor en concreto que suele esperar mientras los demás se dirigen al autobús para volver a la escuela. Si te toca a ti, te ayudaremos a llevar el chocolate hasta tu coche, ¡ya que probablemente será necesario utilizar un carrito! Otra opción es reunir a los estudiantes en la plaza y repartir los chocolates allí.

Si has planeado otras actividades por el pueblo después de visitarnos, podréis pasar a recoger tu chocolate al final de la excursión, es decir, cuando estéis ya a punto de salir del pueblo. Para vuestra comodidad, los chocolates se empaquetarán en cajas separadas correspondientes a cada grupo de estudiantes. Sólo tienes que decirnos si quieres que los empaquetemos de otra manera ;)



¿El siguiente paso?

La mejor manera de evaluarnos como destino para una excursión escolar es mediante una visita de cortesía para que conozcas y te familiarices con los servicios que ofrecemos.

Te mostraremos las instalaciones para que puedas hacerte una idea tanto del espacio físico y sus elementos, como del desarrollo de la excursión.

También te darás cuenta de lo fácil que es acceder a Mayan Monkey Mijas desde el zona de descarga de los autocares, y verás la comunicación entre nuestras instalaciones y la plaza principal que es un lugar idóneo donde llevar a cabo el recreo.

También te invitaremos a una degustación en nuestro museo del chocolate, y también a probar suerte elaborando chocolate en la fábrica.

Estamos abiertos los siete días de la semana, así que te animamos a contactar con nosotros para obtener más información sobre lo que podemos ofrecer a tu escuela, y también para reservar un visita de familiarización o una de las mejores excursiones escolares :)

¡Ponte en contacto!

+34 600 088 542

+34 629 466 710

info@mayanmonkey.es

Dato curioso - etimología

"Xocolatl" (lit: "agua amarga/agria") es la palabra náhuatl utilizada por los aztecas para referirse a la bebida picante y a la vez fría, hecha con granos de cacao tostados y molidos. Al convertir la palabra en la que todos reconocemos hoy, los conquistadores cambiaron el chile por el azúcar como ingrediente esencial, y así nació el "chocolate"



Cacao ético = chocolate exquisito



Reseñas

"¡¡¡Todo fue genial!!! Muchas gracias. Los niños se lo han pasado genial y a los profesores también nos ha encantado ♥" - Sra. Verónica, CEIP María Zambrano, Mijas

"...el viaje escolar más divertido que hemos hecho..." - Sra. Grant, Colegio Montessori de Marbella

"...nos ha encantado, y os felicitamos por vuestra eficiencia dado el retraso con el que llegamos debido a los problemas con nuestro proveedor de transporte. Volveremos. Muchas gracias y saludos" - Sr. Amalio, CEIP Acapulco, Fuengirola

"Uno de los viajes escolares más educativos y realmente entretenidos de los que he realizado en mis 20 años de profesión" - Sr. Roger, EIC Marbella

*"Increíble, divertido y muy educativo"
Norwegian School of the Costa del Sol.*

Nos da para pensar - la esclavitud

Para la mayoría de nosotros, la palabra "esclavitud" nos lleva a un momento en el pasado. Sin embargo, hay más esclavos en el mundo hoy que en ningún otro momento de la historia. Ser "consumidores conscientes" es una de las formas más efectivas de cambiar la situación de los 25 millones de personas atrapadas en trabajos forzados en todo el mundo, y en especial de los 2 millones de niños esclavos que trabajan en los campos de cacao.

¿Contamos contigo?



Algunas de las escuelas que hemos tenido el placer de recibir



CEIP Federico García Lorca



SWANS
INTERNATIONAL SCHOOL
Established 1971



IES MARÍA ZAMBRANO
Torre del Mar



Aurinkorannikon suomalainen koulu
COLEGIO FINLANDES



LAUDE SAN PEDRO
INTERNATIONAL
COLLEGE

Datos de contacto

Mayan Monkey Mijas Chocolate Factory

Plaza Virgen de la Peña n° 15
29650 Mijas Pueblo. Malaga

www.mayanmonkey.es

www.facebook.com/mayanmonkey

www.instagram.com/mayanmonkey

info@mayanmonkey.es

+34 600 088 542

+34 629 466 710

