





ÁREA TÉCNICA y DESCUBRIMIENTOS

Alicante

C/ del Carmen, 79 entlo. C 03550 Sant Joan d'Alacant Tel. 966 593 141 Fax 966 593 142 auca@auca.es

Valencia

C/ Pintor Vila Prades, 13 bajo dcha. 46008 Valencia Tel. 962 058 696 Fax 962 058 692 auca.valencia@auca.es







Taller de MINICHEF



Información

Si se tiene en cuenta que el niño/a aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina es un espacio privilegiado que se ofrece a los niños/as para aprender jugando. Aquello que aprenden jugando, permanecerá en su memoria para el resto de su vida.

Hacer con los niños recetas de cocina, elaborarlas y manipular alimentos resulta muy divertido. Resulta de vital importancia motivarlos e implicarlos en cada actividad para de esta manera desarrollar conductas nutricionales adecuadas y equilibradas.



Dirigido a: Ed. Primaria



Horario: Miércoles y viernes

Grupo 1: 13.45 a 15 h. Grupo 2: 15 a 16.15 h.



Lugar: Escuela Europea de Alicante



Fechas: Septiembre a junio



Precio: 28,50 €/mes







Taller de MINICHEF





Objetivos

El principal objetivo del taller se centra en el desarrollo de conductas nutricionales adecuadas, sanas y equilibradas, a través de:

- Estimular el interés por la comida sana
- Desarrollar procesos lógicos en la cocina (asociación, clasificación...)
- Desarrollar procesos cognoscitivos en la cocina (manipular, mezclar, separar...)
- Promover el aseo, higiene, hábitos alimentarios...



Desarrollo de la actividad

A lo largo de todo el curso los participantes fortalecerán y desarrollarán:

El sentido del trabajo en equipo

Hábitos de higiene

Hábitos alimentarios

Habilidad científica:

Combinación de alimentos

Conocimientos sobre la salud

Nutrición

Conservación de alimentos...

Habilidad matemática:

Manejo de proporciones

Manejo de tiempos

Reconocimiento de las unidades de medida...

Habilidades manuales:

Cortar

Mezclar

Amasar

Espolvorear...





Taller de MINICHEF





Desarrollo de la actividad

En definitiva, además de enseñarles a cocinar, el Taller apunta a que los participantes expresen su creatividad a través del mundo de la cocina.

A modo de ejemplo planteamos una programación trimestral modelo que variará en función de las edades, habilidades y necesidades.

Primer Trimestre

Al rico postre

Segundo Trimestre

Meriendas divertidas

Tercer Trimestre

• Comidas sanas y saludable

NOTA: Todas las recetas están pensadas para no utilizar cocina , ni horno; evitando así el riesgo de quemaduras que ello supone