



serunion 
educa



CON LAS MANOS EN LA MASA

Taller de cocina



COLEGIO
SAGRADA FAMILIA
CENTRO CONCERTADO



OBJETIVOS

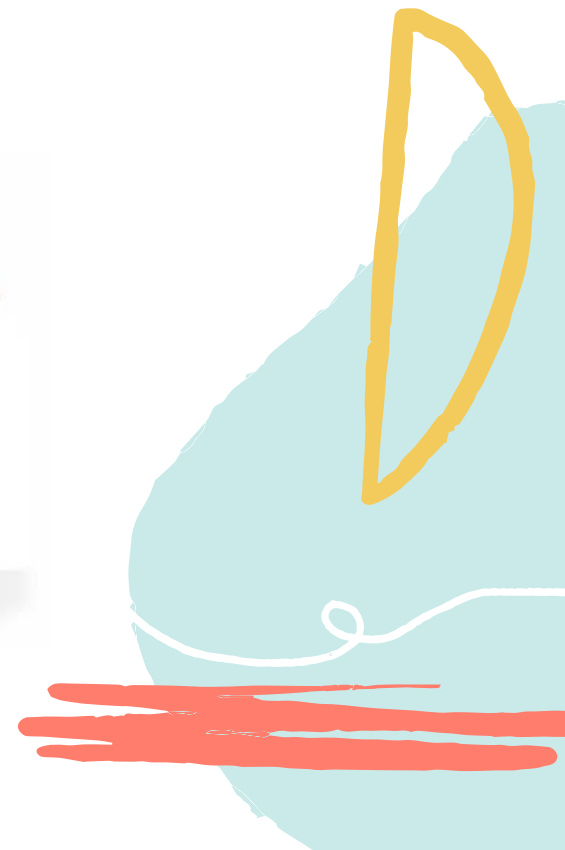
El principal objetivo de estos talleres se centra en que el niño conozca la cocina mediante recetas sanas y equilibradas, a través de:

- Mostrar interés por la comida sana.
- Desarrollar los procesos cognitivos (mezclar, manipular, separar...).
- Crear hábitos de higiene.
- Conocer los diferentes alimentos.
- Expresar la creatividad.



COLEGIO
SAGRADA FAMILIA
CENTRO CONCERTADO

serunion 
educa



COMO LO HACEMOS METODOLOGIA

Teniendo en cuenta que el niño 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 al niño para aprender jugando. Resulta de vital importancia motivar a los niños e implicarlos en cada actividad para desarrollar conductas nutricionales adecuadas y equilibradas. Por eso la metodología será práctica y participativa.

1. Presentación de las materias primas con las que vamos a trabajar, explicándoles sus propiedades nutritivas.
2. Los niños podrán degustar el plato o podrán llevarlo a su casa

MATERIALES.

- PARA LOS NIÑOS: dentales, guantes y gorro.
- UTENSILIOS: tabla, rodillos, platos, cubiertos...
- ALIMENTOS: en cada receta se utilizará diferentes alimentos.

