



Cocina Creativa

CONTENIDOS

Conocer alimentos

Cocina tradicional

Cocina internacional

Repostería

Técnicas de cocina

Creatividad culinaria



COCINA CREATIVA

La cocina forma parte indispensable de la cultura. A lo largo de la historia, la creación culinaria se ha convertido en indispensable para mantener la frescura y la originalidad en los platos.



Objetivos:

- Insistir en la importancia de una alimentación sana y equilibrada.
- Reforzar los hábitos saludables (lavarse las manos y los dientes, limpiar la comida, etc.)
- Distinguir los alimentos (pirámide alimentaria).
- Aprender los principios básicos de la alimentación y nutrición.
- Distinguir los sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo.
- Fomentar el trabajo en equipo y las habilidades técnicas de los niños en la cocina.
- Generar una comunicación fluida entre los grupos de participantes; potenciando su autonomía, la participación activa y la toma de decisiones.
- Asociar la comida sana y equilibrada con la diversión.
- Desarrollar los conocimientos básicos para la realización de recetas y el manejo de utensilios.
- Desarrollar la autonomía personal a la hora de realizar recetas, dejando espacio para proponer ideas y llevarlas a cabo.
- Desarrollar la creatividad
- Estimular el interés por el trabajo en equipo.
- Desarrollar los procesos lógicos (asociación, clasificación...)
- Desarrollar los procesos cognoscitivos (manipular, mezclar, separar...)
- Disfrutar con las actividades culinarias.

Materiales

- Guía didáctica
- Horno
- Frigorífico
- Microondas
- Batidora
- Delantal
- Paños de cocina
- Boles grandes de plástico
- Paletas para remover (no madera)
- Lenguas de gato
- Pinceles de silicona
- Rodillos de madera
- Rodillos de fondant
- Tablas de cortar (de plástico)
- Cuchillos sin punta (no untador)
- Libro de recetas (cuaderno)
- Platos de plástico
- Vasos de plástico
- Cubiertos de plástico
- Pajitas
- Botes medidores
- Palillos de dientes
- Palitos para pinchitos



**¡VEN A
COCINAR!**

COMUNICACIÓN

*E-mail / Redes Sociales
Circulares Puntuales, whatsapp*

EQUIPO

*Con gran experiencia docente,
coordinación, información/
seguimiento / gestión
Formación continua del
profesorado.*

EQUIPAMIENTO

*Menaje, utensilios de cocina,
recetario, materias primas*

METODOLOGÍA

*Conocimiento de las recetas
y sus ingredientes, preparación
de los alimentos, preparación de
platos, emplatados.*

