

TALLER D'ALIMENTACIÓ

AQUEST TALLER ESTÀ ADAPTAT A TOTS ELS NIVELLS EDUCATIUS

DESCRIPCIÓ

L'activitat consta de dues parts. Es comença per la part pràctica que es realitza al menjador del centre escolar; és l'activitat de transformació dels aliments. D'aquesta manera l'activitat no interfereix en el servei de menjador del centre i a més a més els alumnes poden degustar el que han preparat per a l'esmorçar. Aquesta pràctica consta d'una curta introducció on s'analitzen diferents aspectes importants sobre la cultura de l'alimentació i la cuina mediterrània. Es conclourà l'activitat fent algunes receptes de transformació d'aliments utilitzant productes ecològics i amb la seua posterior degustació.

La segona activitat és la part teòrica i està acompanyada d'algunes activitats en grups que reforcen els conceptes apresos: la piràmide alimentària, la dieta equilibrada, els productes ecològics, l'origen dels aliments, etc.

Nota: el taller d'alimentació només serà possible la seua realització en els centres escolars que disposen de cuina, utilitatge i menjador.

OBJECTIUS

- ✓ Reforçar alguns conceptes: la piràmide dels aliments i la importància de la dieta equilibrada.
- ✓ Que els alumnes entren en contacte amb els aliments que ixen directament del camp: pocs envasos, poca transformació.
- ✓ Que els alumnes entenguen la relació entre els aliments, la contaminació del medi ambient i la salut humana.
- ✓ Promoure el consum dels productes ecològics.
- ✓ Fomentar els sabors de la cuina tradicional i cassolana.
- ✓ Que experimenten com el treball en grup pot ser més enriquidor i divertit: cada grup elabora una recepta, i després tots les gaudim!