Taller de Cocina Creativa

¿Por qué un taller de cocina?

La cocina infantil posee un gran potencial motivador por el interés que despierta en el niño crear sus propios platos, probarlos y compartirlos con los miembros de su familia. Nos ofrece, además, la oportunidad de tratar temas transversales como la importancia de una alimentación saludable y de los hábitos del higiene.

Objetivos

- Potenciar el aprendizaje significativo por contraposición al memorístico: el niño participa en lo que aprende.
- Fomentar el aprendizaje secuencial: el niño aprende la receta y entiende por qué es importante la proporción de los ingredientes y el orden en el que los añadimos.
- Ampliar el vocabulario: el niño se familiariza el origen de los diferentes tipos de alimentos (animal, vegetal), entiende por qué determinados productos deben mantenerse refrigerados y aprende la denominación de los utensilios utilizados y para qué sirven.
- Desarrollar la motricidad fina.
- Promover el desarrollo de la creatividad.
- Potenciar la autonomía personal.
- Fomentar la participación activa y la socialización.

Actividades

El taller se divide en tres partes:

- 1. Cada niño recibe una lámina con todos los ingredientes y utensilios necesarios y un juego de imágenes que debe pegar en el lugar correspondiente. El monitor/monitora explica las propiedades de los ingredientes y las características de cada uno de los utensilios utilizados e incentiva la aportación verbal de los niños en esta primera parte del taller formulándoles preguntas acerca de lo explicado.
- 2. Utilizando bolsas de basura, confeccionamos nuestro delantal de cocineros al que añadimos el nombre de cada niño y el del gabinete. Ejemplo: "Lola cocina con Bla-Bla".
- Elaboramos la receta propiamente dicha (una tarta de chocolate y galletas), bajo la supervisión constante del monitor/monitora, que va explicando pormenorizadamente cada uno de los pasos seguidos.

Concluida la actividad, cada niño se lleva a casa un trozo de su "obra de arte culinaria".

Nuestros pequeños chefs

Nuestros pequeños cocineros han provechado bien el tiempo: no solo han seguido con gran atención todas y cada una de las explicaciones de la "Maestra Cocinera" sino que han sido capaces de poner en práctica esos conocimientos. ¡Y el resultado ha sido delicioso!

El taller, que se dividió por grupos de edad, comenzó con la confección de la indumentaria que todo buen cocinero necesita: el gorro y el delantal.













Ya correctamente ataviados, los futuros chefs se dirigen a la zona de cocina:





Los preparativos son arduos:





¡Pero el resultado bien ha merecido la pena!





¡Hasta pronto!

