



### JUSTIFICACIÓN

Con los talleres se pretende educar en el tiempo libre facilitando una serie de actividades básicas y necesarias que les permita experimentar y asimilar unos contenidos, que a la vez que les sirven de entretenimiento, les permite entrar en contacto con otras actividades no regladas.

Los talleres a desarrollar durante el curso serán:

-  Taller de informática.
-  Taller de juegos.
-  Taller de cocina.
-  Taller de convivencia.

## AGRUPAMIENTOS

Los talleres se llevarán a cabo adaptándonos al número de alumnos, con criterios de edad y nivel de formación, a las posibilidades y disponibilidad del profesorado. De esta manera dividiremos a los alumnos en dos grupos quedando de la siguiente forma:

<b>GRUPO 1 (1º y 2º ESO)</b>	<b>GRUPO 2 (El resto)</b>
------------------------------	---------------------------

## ORGANIZACIÓN

Estos talleres se realizarán durante el segundo trimestre. Las sesiones se realizarán durante 6 martes, de 19:30h a 20:15h, siendo obligatorios y rotativos. Las sesiones de convivencia se realizarán posteriormente durante la última semana del segundo trimestre, aprovechando que los alumnos han terminado los exámenes. Las sesiones se repartirán del siguiente modo:

	COCINA	INFORMÁTICA	JUEGOS DE MESA
29 de enero	Grupo 1	Grupo 2	
5 de febrero	Grupo 2	Grupo 1	
19 de febrero			Todos por parejas
26 de febrero	Grupo 1	Grupo 2	
5 de marzo	Grupo 2	Grupo 1	
19 de marzo			Todos por parejas

## RESPONSABLES

Los responsables de los talleres son todos los miembros del equipo educativo del centro.

## Taller de Cocina



### JUSTIFICACIÓN

El equipo de profesorado ha considerado oportuno continuar con el taller de cocina para este curso debido a la satisfacción y buena valoración que tuvo por parte de los alumnos que lo llevaron a cabo el curso pasado.

### OBJETIVOS

- ✓ Adquirir unos hábitos de higiene y limpieza necesarios para la manipulación de alimentos.
- ✓ Conocer algunas características de algunos grupos de alimentos.
- ✓ Aprender a cocinar algunas recetas básicas.
- ✓ Adquirir responsabilidad a la hora de limpiar los utensilios y de dejar el taller en buen estado.
- ✓ Reforzar hábitos para conducir a una dieta equilibrada y fomentar habilidades instrumentales.
- ✓ Motivar la sensibilidad y la curiosidad hacia los alimentos, animarles a tocar, mirar, oler, desmenuzar y probar sin trabas.
- ✓ Desarrollar actitudes de respeto y aceptación de las diferencias entre sexos.
- ✓ Fomentar la cohesión del grupo mediante el trabajo en equipo.

## **CONTENIDOS**

- ✚ Consejos para elaboración de recetas.
- ✚ Recetas.
- ✚ Técnicas básicas de cocina.

## **ACTIVIDADES**

Elaboración de las siguientes recetas:

- Trufas de chocolate.
- Naranjas rellenas.
- Cócteles sin alcohol.
- Bizcocho de yogur.
- Pastelitos de coco.

## **METODOLOGÍA**

- ↺ Explicación de la receta a desarrollar.
- ↺ Preparación del producto con reparto de tareas entre los alumnos.
- ↺ Degustación y valoración de los productos elaborados.
- ↺ Elaboración de un cuadernillo con todas las recetas trabajadas.