



Ficha de presentación del Centro

Concurso Recetario
"Recetas elaboradas con productos de temporada y proximidad"

Datos del centro educativo

Centro	CEIP JOSEFA GAVALA	Código del Centro	41601966
Dirección postal	C/ORTEGA Y GASSET, Nº 1		
Localidad	LEBRIJA		
Provincia	SEVILLA	Código Postal	41740
Teléfonos de Contacto	955839953	Móvil	
Correo electrónico	41601966.edu@juntadeandalucia.es		

Grupo Aula	INFANTIL 4 AÑOS			
Tutor o tutora del grupo	ISABEL CASTRO GONZÁLEZ			
Marcar la categoría o categorías por las que participa	A	X	B	





Proceso seguido para la elaboración del recetario

Paso a paso de la actividad / Inclusión en el Plan de Actuación / Integración curricular de la actividad / Participación Profesorado / Implicación de la familia en el desarrollo del concurso / Difusión del Concurso Recetario en el centro...

1.- El coordinador del Plan de Alimentación Saludable, nos planteó la posibilidad de este concurso y decidí, con la colaboración de la familia, realizar el Taller de Recetas Saludables. Informo al coordinador del Plan de Alimentación Saludable de nuestra intención de participar así como a la directora y jefa de estudio, pasando a coordinarnos en todo lo necesario. Así que nos ponemos a organizarlo.

Soy la tutora de la clase de Educación Infantil de 4 años. Yo, como tutora, en colaboración con la delegada de la clase decidimos plantear a la familia este taller y se planteó realizarlo el 04/05/2018. Como en nuestro curriculum estamos trabajando el proyecto sobre los castillos medievales, he decidido hacer uno con la cáscara de la sandía. Como también hemos trabajado el proyecto sobre Europa he decidido hacer una pizza italiana de frutas y realizar la torre Eiffel con verduras.

Lo planteo en clase a los alumnos, desean participar, hablamos de lo necesario que es comer de forma saludable y del posible menú que vamos a degustar. Localizamos la fecha en el calendario y lo preparamos.

2.- Miramos posibles recetas de frutas y verduras y decidí las siguientes: A) Castillo de frutas con sandía, manzana, fresa y kiwi. B) Pizza de frutas con sandía, fresa, manzana, kiwi y yogurt natural sin lactosa azucarado. C) Torre Eiffel con zanahorias, tomate cherry y pepino.

3. Compramos todos los ingredientes y nos lo lleva el frutero. Comenta como trae algunos ingredientes de su huerto. Con 6 mamás pasamos a realizarlo.

4.- Cortamos la sandía en horizontal, sacamos la carne y la troceamos. De otra sandía se cortan cuatro rodajas para hacer las pizzas. Pelamos, troceamos y/o cortamos en láminas las fresas, manzanas, kiwis. También se cortan las puntas de las zanahorias.

5.- Se le da a la sandía la forma de castillo y se rellena de porciones de frutas. A las rodajas de sandía se las divide en 8 porciones como a una pizza, se le unta el yogurt y se decora con frutas para que parezca una pizza. Y para la torre Eiffel se hace la torre con zanahorias y ayuda de palitos de madera para unirlos, se decora con los tomates cherry, y en lo más alto se culmina con un trozo de pepino. Con las hojas de zanahoria y con la base de un trozo de zanahoria se hacen árboles alrededor de la torre.

6.- Durante la mañana de hoy 04/05, he elaborado las recetas en colaboración con 6 madres. Ha sido laborioso e intenso pero ha dado un resultado muy apetecible y atractivo como verán en la foto. Luego lo han degustado y finalmente lo hemos compartido con alumnos y profesor@s.

Todos nos han felicitado por el atractivo resultado y lo sabroso de las recetas.

La comunidad educativa (alumnos, maestr@s, las limpiadoras y trabajadoras del comedor lo han degustado).

He pasado las fotos a el profesorado y también va a enviarse a través de Facebook en la página del colegio Josefa Gavala.

En resumen una experiencia divertida y exquisita. Resultará grato volverla a repetir.

