TALLER DE COCINA RESIDENCIA EL BUEN SAMARITANO

**El taller de cocina se va a realizar** con personas mayores en la Residencia El Buen Samaritano. L@s alumn@s ayudaran a realizar la receta a l@s usuarios de dicha residencia. Los objetivos que podemos definir pueden ser los siguientes:

* Concienciar de la importancia de una **alimentación sana y equilibrada.**
* Desarrollar  la motricidad fina.
* Fomentar las relaciones y habilidades sociales.
* Favorecer la atención y concentración en la elaboración de los platos.
* Fomentar hábitos de higiene y limpieza
* Fomentar la reminiscencia.

Metodología.

Como vamos a llevar el taller. Podemos preparar unas sencillas normas de higiene: desde ponerse el delantal hasta lavarse las manos, recogerse el pelo, etc.

Se pueden trabajar conceptos: por ejemplo: tipos de alimentos, nutrientes, etc. Podemos también preguntar a quien de su familia le gustaba esa comida, para cuantas personas hacía de comer…

Un ejemplo de receta fácil para personas mayores:

**Tortilla de queso fresco**

Esta receta fue hecha por nuestr@s alumnos de 1ºAPSD

Podéis encontrar la receta en el siguiente enlace:

<https://lavueltaalmundoen80platos.wordpress.com/2016/04/25/tortilla-de-queso-fresco/>



Se han organizado 4 grupos de alumn@s que van a realizar unas recetas que están explicadas en otro documento. Cada grupo tendrá asignada una sala (Betania, Jerusalén, Monte Sinaí y Jerico)