

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



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)