**CONJUNTO DE ACTUACIONES IMPLEMENTANDOSE EN EL PROYECTO:**

* Elaboración del proyecto de formación en centros
* Elaboración de plantillas y modelo del recetario.
* Elaboración de las normas higiénicas para trabajar en la cocina.
* Elaboración de las normas de seguridad para trabajar en la cocina.
* Organización y distribución de las recetas entre el profesorado.
* Conocimiento de la metodología a aplicar en el proyecto. Entrega de modelo a trabajar.
* Conocimiento del uso de la plataforma colabora.
* Información y reparto de las recetas a buscar, así como la temporalización del trabajo.
* Búsqueda, selección, revisión y maquetación de las recetas sobre cocina.

**VALORACIÓN DEL GRADO DE EJECUCIÓN DE LAS ACTUACIONES PLANIFICADAS PARA EL CENTRO:**

Con la creación de “La Cocina” en el CEIP Félix Rodríguez de la Fuente, estamos contribuyendo en gran medida a:

* La adquisición de las diferentes competencias claves.
* Contribución a las diferentes áreas curriculares.
* Contribución a la Coeducación y al Plan de Igualdad entre hombres y mujeres.
* Contribución al Programa Creciendo en Salud.

Para ello se está elaborando un recetario, en donde las recetas sean atractivas, divertida, fáciles y sobre todo saludables, para que una vez puestas en práctica consigamos los distintos **objetivos** como:

* Implicar a toda la comunidad educativa en la importancia de una alimentación saludable.
* Elaborar un desayuno saludable a nivel de centro.
* Concienciar a las familias de los beneficios de consumir fruta y las consecuencias de una mala alimentación.
* Establecer unas pautas para seguir una dieta equilibrada.
* Conocer la pirámide de alimentos.
* Fomentar el gusto por el deporte y la actividad física.
* Promover actividades deportivas para evitar el sobrepeso y la obesidad infantil.
* Fomentar los juegos populares en el recreo.
* Favorecer la práctica docente coeducativa en los centros escolares.
* Posibilitar que cada niño y niña pueda interpretar libremente el hecho de ser hombres y mujeres.

**Las tareas que se están realizando son muy positivas para luego ponerlas en práctica en el aula y el profesorado se está interesado mucho en desarrollarlas.**

**VALORACIÓN DEL GRADO DE EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PLANIFICADAS EN CADA AULA:**

El trabajo que se está desarrollando, es la creación de un recetario y un banco de problemas relacionado con los alimentos, con las unidades de medidas, realización de presupuestos para las recetas, manejo de billetes y monedas en el supermercado… todo ello para ser aplicado en los” Talleres de Cocina Creativa” con los alumnos.

Estos talleres de “Cocina Creativa” están teniendo una buena aceptación por parte del alumnado. Les encanta ir a la cocina para aplicar la receta que anteriormente han trabajado en las distintas áreas en clase