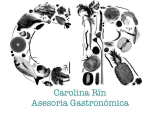




GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA
COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA



GASTRO-UDALEKUAK

”Revolución deliciosa”

uztaila eta abuztuan 2020

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS:

Desde la cofradía Vasca de Gastronomía junto a Carolina Rin, agentes activos en la promoción de una gastronomía de calidad, ponen en marcha las Actividades gastro-UdaN, para aportar nuestro saber hacer ante el reto que tenemos como sociedad en el ámbito gastroalimentario con el fin de concienciar y lograr un impacto real en la población.

Nuestro compromiso de responsabilidad y de impulso en una alimentación de calidad, saludable y sostenible nos hace crear estas acciones donde la educación es el vehículo de transmisión para dotar a las nuevas generaciones de las herramientas necesarias para valorar y aprender las consecuencias que encierra la alimentación: salud y bienestar, cultura, biodiversidad, medio ambiente..

Creemos que en el contexto de estas actividades, donde se crean recuerdos e historias, se puede inculcar la semilla para concienciar a la población infantil y adolescentes para construir actitudes responsables hacia su propia alimentación, creando futuros consumidores críticos y bien informados.

El objetivo de Las actividades están pensadas para:

- Reconectar a los niños y adolescentes con los alimentos y su origen; conocer el entorno de los alimentos y los actores implicados en su elaboración, para que descubran y disfruten del vínculo entre naturaleza y alimentos.
- Educarles en el disfrute de las texturas, colores y aromas que nos regalan los alimentos
- Enseñarles las claves para meterse en la cocina de forma segura, para implantar el hábito de cocinar, interiorizando que cocinar es una actividad habitual como hacerse la cama, pero mucho más divertido.

METODOLOGÍA

-El programa tiene una duración de dos semanas: 10 días hábiles.
-Cada día hábil tendrá una temática basada en los objetivos marcados, que se trabajarán mediante dos actividades centrales:

El 1ºBloque:

Clases de cocina:

Las recetas que se realizarán hacer se basan en 4 grupos de recetas:

- las tradicionales
- Las basadas en cocina tradicional pero con un toque divertido
- La cocina de invención
- La cocina de aprovechamiento.

Y tendrán relación con la temática elegida para ese día.

El 2ºBloque:

Se realizarán diferentes dinámicas en función de la temática que ese día se quiera tratar, promoviendo el aprendizaje activo, la interacción y el desarrollo de la capacidad crítica y creativa.

TEMÁTICA DE LAS ACTIVIDADES

.SEMANA 1:

DÍA 1. Producto de temporada y local: Uniendo el campo y la ciudad

DÍA 2 La Huerta

DÍA 3 Alimentación Saludable y Sostenible

DÍA 4 Los productores: dando valor a la comida

DÍA 5 El mercado

.SEMANA 2:

DÍA 6 El Mar: la pesca de bajura

DÍA 7 La cocina y los sentidos

DÍA 8 La creatividad

DÍA 9 protocolos de la mesa y recipientes

DÍA 10 :Concurso

PÚBLICO OBJETIVO

Público infantil de 9-13 años

Adolescentes de 14-17 años

Cursos de un máximo de 15 personas, y siguiendo las recomendaciones sanitarias con respecto al Covid-19.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: Desde el 29 de Junio hasta el 28 de Agosto.

Duración : 2 semanas cada curso.

Horario: 9:30-13:30h

Precio:250€