

GRANDES CHEFITOS



COMER NO ES SÓLO UNA NECESIDAD TAMBIÉN ES UN ARTE...

En nuestro Instituto entendemos el hecho de cocinar como una forma de hacer arte: **"el arte culinario"**.

Un espacio de estimulación de los sentidos para liberar y potenciar la creatividad cocinando, satisfacer necesidades de recreación y de entretenimiento, a partir de valores como la cooperación, el compartir y el trabajo en equipo.

En las clases de cocina se enseñan recetas completas para que los chicos y chicas preparen algún rico plato. Además, lo más interesante es que aprenden también normas de higiene y seguridad en la cocina. Cocinar en grupo es un muy buen momento para conversar y aprender.

ALGUNOS BENEFICIOS DEL APRENDIZAJE GASTRONÓMICO

- Creatividad
- Nociones matemáticas: secuencia, medidas, comprensión del tiempo.
- Nociones de lengua oral y escrita: seguimiento de textos instructivos, de símbolos y reconocimiento de palabras, etc...
- Nociones químicas: combinación de alimentos, temperatura, causa y efecto.
- Paciencia y autocontrol: esperar que las cosas salgan del horno es un desafío.
- Observación: observar, describir y predecir los resultados.
- Sentido del trabajo en equipo.
- Conocimiento sobre los alimentos: familiaridad con las frutas, vegetales y otros ingredientes, técnicas y procesos. Los alimentos que comemos, que son y de donde provienen. Los alimentos que comemos, que son y de donde provienen.
- Fuerza y resistencia: batir, mezclar, amasar...
- Pequeñas habilidades motrices



**Dirigido a Niños y Niñas
de 8 a 12**

Olascoaga 474 / 0260 4439152
info@olivamalbec.com.ar /
www.olivamalbec.com.ar

OLIVA MALBEC
INSTITUTO DE GASTRONOMÍA



OLIVA : MALBEC

INSTITUTO DE GASTRONOMÍA

