Granada
VISITA PEDAGÓGICA QUE INCLUYE TALLERES, DESAYUNO Y HELADO

Mercagranada enseña a los escolares granadinos el camino que siguen los productos frescos del mar o la tierra al supermercado

martes, 28/04/2009 10:21

Redacción GD **Imprimir** **Enviar**

Ampliar

Mercagranada presenta mañana un programa para impulsar el consumo de alimentos sanos entre los escolares de la ciudad, que estrenará con los alumnos del Granada Collegue. Bajo el lema "Conocemos el mercado y los alimentos", se persigue "acercar a los más pequeños al consumo de frutas, hortalizas y pescados de una manera más dinámica y llamativa", informaron los responsables de la iniciativa.

El programa cuenta con el apoyo de la Concejalía de Educación, Salud y Consumo del Ayuntamiento de Granada a través de la que los centros educativos interesados podrán solicitar la visita. Previamente los centros educativos reciben material infortativo para trabajar con los alumnos, avalado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada INYTA. Tras este trabajo, se realiza la visita del mercado, que a posteriori tendrá también una fase de control de los conocimientos adquiridos y una evaluación del aprovechamiento de las sesiones.

VISITA A UNA UNIDAD ALIMENTARIA

El programa contempla numerosos atractivos pedagógicos para la valoración adulta y dinámicos para la valoración de los protagonistas: los niños. Se trata de un recorrido que comienza a las 10.00 de la mañana y en el que los escolares, en primer lugar, recorrerán la nave de frutas y hortalizas. En esta fase aprenderán cómo llegan los alimentos desde la huerta, el mar o la granja hasta el supermercado donde ellos los compran. "Una oportunidad inmejorable para conocer referencias y alimentos que son nuevos para ellos", opinan desde Mercagranada. La subasta de productos, los distintos orígenes de que proceden, el funcionamiento de un mercado… son algunos de los elementos que los monitores que guían la visita irán trabajando con los escolares.

TALLER DE LOS SENTIDOS

El grueso de la visita, se concentra entorno a las 11.00 de la mañana en una sala habilitada para los Talleres de los sentidos. Hay dos previstos: uno de frutas y hortalizas y otro de pescados. En un taller de los sentidos, los niños palpan, gustan, en definitiva sienten los alimentos y se evitan prejuicios o mitos que les acercan a las comidas rápidas y ricas en grasas saturadas. Los talleres estarán impartidos por Marcos Pedraza, cocinero de La Ruta del Veleta, que enseñará a los pequeños a distinguir sabores, texturas, olores, formas de cocinar… "Un niño que aprende a limpiar su pescado, se aficiona a comerlo, porque sabe que las raspas no representan una dificultad para él y además le atribuye un cierto mérito a saber comerlo" afirman los organizadores de esta iniciativa. El objetivo pedagógico, en gran medida, es facilitar a los niños el acceso a estos alimentos, que en muchas ocasiones requieren ser pelados, mondados o limpiar en el caso del pescado. La intervención necesaria de adultos los hace menos atractivos ya que les restan su tan ansiada autonomía. Si ellos aprenden a ejecutar estas maniobras, estos alimentos subirán puestos en su escala de preferencias. En el transcurso de estos talleres, coincidiendo con la hora habitual de su recreo, los alumnos degustarán un desayuno a base de frutas que configurarán ellos mismos a partir de los conceptos que han aprendido: Crean su propio desayuno sano.

UN SABOR DULCE PARA ACABAR

Cierra la visita la Fábrica de Helados La Perla, donde además del helado que se llevarán, aprenderán cómo se crea un sabor concreto, cómo se fabrica el helado y otros interesantes aspectos relacionados con esta popular merienda.

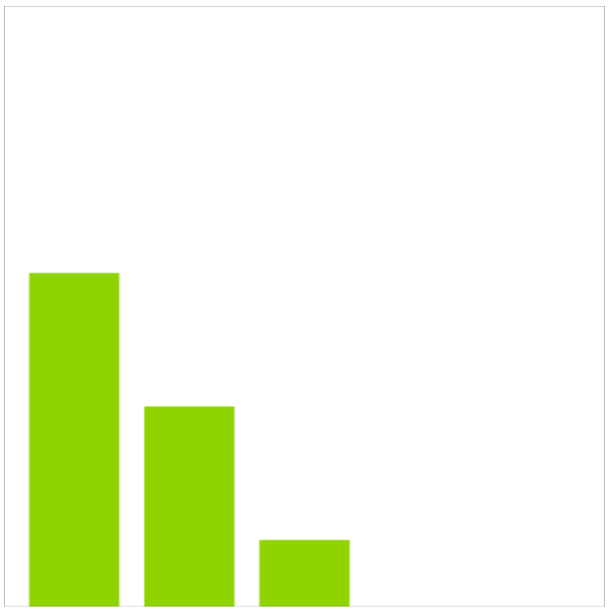
Enviar esta noticia a … **Imprimir** **Enviar**

Valore este artículo

/ 1 votos | Vota

AGREGUE SU COMENTARIO

Su Nombre:

Su Correo Electrónico:

Comentario: