

Nuno Nono Chef: una manera diferente de aprender a comer



nuno nono
CENTRO DE EDUCACIÓN INFANTIL

ELMUNDO.es > Valencia

Actualizado: 02/03/2015 21:04 horas

120

6

La apuesta del Centro de Educación Infantil Nuno Nono es la alimentación sana y variada, y para ello ha creado una nueva actividad donde los niños puedan sentirse chefs, **elaborando recetas sencillas, experimentando con las texturas y olores** y observando las reacciones de diferentes alimentos mediante una metodología lúdica.

El objetivo de esta actividad es ofrecer a los niños la posibilidad de **acercarse a toda clase de alimentos (sobre todo aquellos que rechazan más, como son las verduras y hortalizas)** a través del juego, la experimentación y la manipulación. Teniendo como referencia el reconocido programa de televisión, el centro ha comprobado el gran talento y creatividad que pueden desarrollar los más pequeños haciendo platos de cocina fantásticos, pero... ¿cuántos de ellos comen lo que cocinan?

Con Nuno Nono Chef, un proyecto creado por el equipo psicopedagógico del centro y cocineros profesionales, la escuela busca motivar a los pequeños para que al mismo tiempo que cocinan, sientan y quieran probar y conocer nuevos alimentos. Pero además, se pretende implicar a las familias en la educación de sus hijos. Es decir, **dar las herramientas para trabajar con los niños los diferentes aprendizajes, y además, involucrar a los padres en el desarrollo de estos aprendizajes.**

¿Cómo lo vamos a hacer?, pues compartiendo los juegos, las vivencias y los talleres con sus hijos. De esta forma, adquirirán e interiorizarán conceptos que luego podrán poner en práctica con sus hijos. Es **una cocina en familia**, lo que se aprende y se vive en la escuela se traslada al hogar.

Mediante diferentes actividades lúdicas, como pueden ser la elaboración de recetas de cocina o la experimentación con los alimentos, no sólo estamos despertando en los niños el interés por una futura profesión, sino que además **se promueven hábitos de higiene y alimentación saludable**. Y para conseguirlo basta con poner en contacto a los niños con los alimentos que cada día ingieren. Los pueden oler, tocar o degustar; pueden conocer su origen (visita a huertos, fábricas,...), las propiedades que cada uno de ellos tiene y también los beneficios que nos aportan. Siempre enfocado a una alimentación saludable con la utilización de productos del huerto ecológico de la escuela.

El CEI Nuno Nono propone clases de cocina para niños y divertidos talleres gratuitos donde los pequeños puedan participar con adultos. Serán jornadas impartidas por profesionales de la cocina y dirigidas por el gabinete psicopedagógico del centro. Los interesados pueden inscribirse en la web de la Escuela Infantil www.nunonono.com

120

6