



Escuela Superior de
Gastronomía y Cocina



PRESENTAN

3^a Edición de

Salseando con los Chefs de LacusCina

11^a Temporada de los Proyectos de Ocio de Inclusión
Real de Fundación Lacus Aragón
Curso 2022-2023



Presentación

Fundación Lacus Aragón inicia la 11ª temporada de sus **Proyectos de Ocio de Integración Real** en los que participan niños con y sin discapacidad de una forma normalizada. Estas actividades suponen la **extensión natural de todo el trabajo que realizamos en los centros educativos ordinarios** con nuestras Aulas Itinerantes.



Nuestros Proyectos de Ocio comenzaron en el **curso 2012/2013** con el **Estudio para artistas sin límites** que se desarrolló en el **Obrador de Ideas**. Más tarde le seguiría **El pequeño Gran Teatro del Mundo** en la **Escuela del Teatro de las Esquinas** que, durante los cursos 2019/2021, celebró su **7ª Temporada**.

Además, hemos llevado a cabo dos actividades relacionadas con la tecnología: **Robótica e Impresión 3D**, en los cursos 2017/2018 y 2018/2019.

Asimismo, se han organizado **salidas periódicas con los más mayores**, en las que se ha fomentado la autonomía, las habilidades sociales así como intereses de ocio compartidos.

Siguiendo esta línea, y sin olvidar el resto de iniciativas, en el curso escolar 2019-2020, comenzamos este **proyecto de ocio inclusivo que gira en torno a las habilidades en la cocina y su disfrute** y que, en sus dos primeras ediciones, ha demostrado ser un gran éxito.

Finalmente, en el curso 2022/2023, lanzamos una gran oferta de actividades en nuestra nueva sede: el **Lacus Center**.

Destinatarios

Los destinatarios de este proyecto son **jóvenes de 10 a 18 años, con necesidades educativas especiales** (por una discapacidad intelectual o con necesidades específicas del aprendizaje) **o sin dificultades permanentes**. El objetivo es conseguir una inclusión real contando con la **participación de chicos y chicas con o sin discapacidad**.



Responsables de la actividad

En cada taller se cuenta con la presencia del **profesorado de la Escuela de Cocina Azafrán** y, por parte de la **Fundación Lacus Aragón**, una profesional del departamento técnico y varios voluntarios, cuyo número se establece en función de las necesidades de apoyo que presenten los participantes.

Fundamentación

El fin principal que se persigue con esta actividad es el **disfrute de un tiempo de ocio en un grupo heterogéneo** en lo que a diversidad funcional se refiere, **a través de la cocina como punto común de interés**.

Objetivos

Gracias a la tipología de tareas y actividades que se desempeñan, se potencia y fomenta todo lo siguiente:

- Capacidad de **trabajo en equipo** (coordinación y cooperación) y de manera **autónoma**.
- **Negociación**, llegar a acuerdos, establecer un consenso...
- **Actitudes** pro-sociales de respeto, escucha y consideración de los puntos de vista ajenos y expresión de la propia opinión.
- **Organización** y **planificación** de tareas, gestión del tiempo...
- Llevar a cabo una **meta en común**, compartida.
- Resolución de **conflictos**.
- **Respeto** de las capacidades y habilidades de otros.
- Asunción de **responsabilidades** y diferentes **roles** para un fin común.
- **Habilidades** funcionales propias de la cocina.
- Adquisición de una serie de **hábitos** higiénicos y de alimentación saludable.

Todo ello contribuye asimismo a la generalización de dichos aspectos a otros contextos en los que se desenvuelven de manera cotidiana.



Temporalización y ubicación

Se desarrollará en **ocho talleres de dos horas de duración** cada uno, donde los chicos y chicas podrán compartir un tiempo de ocio, a través de actividades culinarias diversas. Los talleres se llevarán a cabo en horario de **sábado por la tarde, en un único grupo, de 17:30 a 19:30 horas.**

Fechas previstas (si hay cambios, se comunicarán con la antelación debida):

- 22 de octubre de 2022
- 26 de noviembre de 2022
- 17 de diciembre de 2022
- 21 de enero de 2023
- 25 de febrero de 2023
- 25 de marzo de 2023
- 15 de abril de 2023
- 13 de mayo de 2023



El desarrollo de la actividad será en la Escuela Superior de Gastronomía y Cocina AZAFRÁN (Calle San Antonio Abad, nº21).



Desarrollo de la actividad

Realizaremos un taller de cocina que facilite con la práctica la consecución de los objetivos planteados. Los participantes se distribuirán en **cuatro grupos de cocina**, siempre contando con la **supervisión, guía y apoyo de adultos** como mediadores de la actividad.

Serán los chicos y chicas quienes realicen **operaciones en cocina** que atenderán siguiente **orden**:

1. Explicación de las recetas en la que analizaremos técnicas culinarias sencillas para ejecutar elaboraciones culinarias elementales.
2. Recordatorio sobre el funcionamiento y medidas de seguridad de los equipos, utillaje y herramientas.
3. Identificación de las materias primas.
4. Explicación de las manipulaciones previas de las materias primas. Resolución de dudas.
5. Reparto de tareas.
6. Distribución de materias primas interpretando la documentación afín a la producción e instrucciones recibidas.
7. Pesaje de la cantidad de ingredientes necesarios para la elaboración correspondiente.
8. Ejecución de la elaboración teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental (ahorro de energía, consumo de agua, gestión de deshechos, limpieza de la cocina...).
9. Acabado y presentación de las elaboraciones.
10. Degustación (si la normativa sanitaria lo permite)



El Azafrán

Escuela Superior de Gastronomía y Cocina

Azafrán es una moderna escuela superior de cocina y de hostelería en Zaragoza, diseñada conforme a los requisitos establecidos por el Ministerio de Trabajo para la formación profesional. Imparten cursos de todos los niveles y para todo tipo de público. Entre las actividades que llevan a cabo se encuentran: la formación de profesionales y de trabajadores de hostelería y hoteles de Aragón y de toda España, la impartición de cursos, seminarios, demostraciones y catas para el público en general, celebración de cursos/cenas para eventos familiares y de empresa, realización de cursos sobre nuevos ingredientes y métodos culinarios para profesionales y aficionados...

Cuentan con unas instalaciones de calidad, un equipo de maravillosos profesionales así como una metodología para aprender de forma eficaz y divertida. La escuela cuenta con 424m² y ha sido diseñada cumpliendo con los requisitos establecidos en los nuevos Certificados de Profesionalidad del Ministerio de Trabajo que regulan la formación y los diplomas relacionados con las ocupaciones de Cocina, ocupaciones relacionadas con la hostelería, el Turismo, etc. Desde Azafrán ofrecen de manera permanente más de 200 cursos de hostelería presenciales, por Internet y mixtos.



Profesora de Cocina

Maite Fernández: Técnico Superior en Restauración. Diploma de Extensión Universitaria en Formación Pedagógica y Didáctica para Profesores Técnicos de Formación Profesional. 17 años de experiencia en hostelería

GastroDinamizador

Luis A. Vicente: Gerente del gastro sitio El Escondite en Parque Miraflores

Dirección psicopedagógica

Departamento Técnico de Fundación Lacus Aragón

Directora Técnica: Irene Melendo.

Coordinadoras educativas y pedagógicas: Isabel Pemán y Elena Arroyo

Profesionales: Sara Andrés, Ana Artiach e Isabel Franco.

Más información e inscripciones

Costo total del proyecto

195 euros (se abonarán mediante domiciliación bancaria). Puede optarse por hacerlo en un **único plazo** del mes de diciembre de 2022 o en **3 plazos** de 65 euros en los meses de noviembre de 2022, febrero de 2023 y mayo de 2023. Las comisiones bancarias por devolución de recibos serán asumidas por el responsable de dicha devolución.

El precio incluye un Seguro de Accidentes y todos los materiales e ingredientes necesarios para el trabajo que se desarrollará en los talleres.

El abandono a lo largo del curso no exime del abono completo. Obligatoria la firma de autorización de datos personales y de imágenes (salvo que la tengamos de otras actividades anteriores) y la comunicación previa de alergias o intolerancias alimentarias.

Inscripciones

Primero: Enviar un correo electrónico a info@lacusaragon.org solicitando plaza e indicando un número de teléfono de contacto.

Segundo: Desde la Fundación se dará respuesta inmediata y se solicitará que se envíe un correo electrónico con la siguiente información.

- De los tutores legales: Nombre y apellidos, teléfonos de contacto y direcciones de correo electrónico.
- De la persona que se inscribe: Nombre y apellidos, fecha de nacimiento, curso y centro educativo, **intolerancias o alergias alimentarias**, motivo de condición de discapacidad o de reconocimiento de persona con necesidades educativas especiales y cualquier consideración a tener en cuenta.
- Nombre y apellidos, IBAN y NIF de la cuenta de domiciliación y opción de abono.

Desde la Fundación nos pondremos en contacto con las familias para ampliar toda la información que se considere para un mejor conocimiento previo de todos los participantes.

EL PLAZO DE INSCRIPCIONES FINALIZA EL 7 DE OCTUBRE DE 2022 SALVO QUE ANTES SE CUBRAN TODAS LAS PLAZAS DISPONIBLES. TIENEN PREFERENCIA LOS INSCRITOS EN LA EDICIÓN ANTERIOR.