

Gente de aquí | Más que un taller

Jugar a cocinitas... de verdad

El Ampa del colegio infantil Tierno Galván de Villablino gana el cuarto premio de la Ceapa por una actividad extraescolar de cocina coeducativa y saludable

A. Gaitero

LEÓN

■ Lo que empezó como una necesidad para cubrir el espacio de actividades extraescolares por la implantación de la jornada continua, se ha convertido en el taller más «apetitoso» para los niños y las niñas del colegio de Educación Infantil Tierno Galván de Villablino.

El taller de cocina no sólo es el más demandado por el alumnado del centro lacianiego; además, ha recibido el cuarto premio de la Confederación de Asociaciones de Madres y Padres de Centros Públicos (Ceapa) a las experiencias educativas, que recibirá el domingo en un acto organizado en la sede del Consejo Escolar del Estado en Madrid.

La Asociación de Madres y Padres del Tierno Galván respondió con la iniciativa a la petición del profesorado para que «colaboráramos en las actividades extraescolares», explica el presidente del ampa, Jesús Castro.

Pese a las carencias de instalaciones —cuenta con las aulas justas y no tiene gimnasio— se las ingeniaron para poner en marcha el taller de cocina con los objetivos de enseñar, sin avanzar en el currículum escolar, desarrollar la psicomotricidad, fomentar la igualdad entre niños y niñas en una actividad feminizada y los buenos hábitos alimenticios.

Todo ello aderezado con buenos ingredientes e imaginación para hacer divertida la comida. Así, prepararon minipizzas con caras de gato, coquitos con galletas maría, melocotones rellenos de queso fresco, veleritos de huevos rellenos y sandwiches sirena, entre otras muchas recetas.

La monitora, María Luisa Gómez Serrano, destaca los valores de educación en igualdad del taller: «Si un niño se familiariza



El taller de cocina del colegio de educación infantil está dirigido a niños y niñas de tres a seis años



Las minipizzas con cara de gato tuvieron un éxito total

con la cocina, de mayor le mayor le será más fácil no ver esto como una tarea exclusivamente femenina y estaremos educando en igualdad».

También hace hincapié en sus valores educativos para la salud. «Por desgracia la mala

alimentación, sigue creando problemas como anorexia, obesidad, bulimia, malos hábitos, no comer frutas ni verduras y sí precocinados... y con el curso se buscaba que los «malos comedores» se motivaran manipulando todo tipo de ali-

mentos», añade. Con la ayuda de Pilar Travieso y María Teresa Fernández, elaboraron un repertorio para cada mes, que niños y niñas llevaron a sus casas junto con la fiambra. «No tenemos cocina ni horno y sólo disponemos de un microondas llevaban algunas recetas preparadas, listar para terminar de cocinar en casa y además una prueba que yo les preparaba en casa», añade la «maestra» de cocina. De esta manera fomentaron también la cocina en familia. Todo ello de forma voluntaria y altruista. La cuota es de cinco euros y, con los donativos de empresas, cubre los gastos en ingredientes.

El Ampa recibirá como premio, además del reconocimiento estatal de la Ceapa, 400 euros «que nos vendrán muy bien para organizar la actividad este curso», subraya el presidente, un prejulido que ha cambiado la mina por el voluntariado en la escuela.