

TALLER CUINA SENSE PARES

1. OBJECTIU DEL TALLER

Promoure una alimentació saludable i equilibrada entre la població adolescent i jove de la província de Barcelona. Dotar-los de les eines necessàries per potenciar la seva autonomia a la cuina amb receptes fàcils, ràpides, sostenibles i saludables.

2. POBLACIÓ DESTINATÀRIA

Adolescents i joves de 14 a 18 anys.

3. ESPAI DE REALITZACIÓ I DURADA DEL TALLER

El taller es farà en espais adequats en funció del tipus de cocció del menú triat (microones o fogons). Els municipis han de comptar amb espais equipats amb taules per manipular aliments i un punt d'aigua per rentar tant els estris com els aliments necessaris. L'ajuntament es farà càrrec de proporcionar plats, gots, coberts, terrines, tovallons de paper i beguda (aigua) perquè l'alumnat pugui fer el tastet.

La durada del taller és de 2 hores. El municipi pot acordar amb l'empresa adjudicatària dels tallers l'horari que s'adapti millor a la seva organització.

4. TIPOLOGIA DEL TALLER

El taller és actiu i participatiu, i es divideix en dues parts:

- Part teòrica (30 minuts)
- Part pràctica (90 minuts): preparar un menú amb un primer plat, un segon plat i unes postres. Una vegada elaborat el menú, els alumnes tastaran el que han cuinat.

5. REQUISITS MÍNIMS PER TAL DE PORTAR A TERME EL TALLER

- Cal tenir una cuina/espai amb un mínim de 25 m² aproximadament.
- Hi ha d'haver un **mínim de 8** i un **màxim de 15** assistents d'entre 14 i 18 anys. Si 7 dies abans no es compta amb el nombre mínim d'assistents, cal anul·lar el taller.
- Qualsevol **anul·lació** s'ha de comunicar amb un mínim de **7 dies d'antelació** a l'empresa adjudicatària dels tallers i al Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona mitjançant un correu a ssp.promosalut@diba.cat.
- El personal responsable municipal ha d'assistir-hi per supervisar l'activitat.
- Cal disposar d'una farmaciola i d'un telèfon d'emergències.