

SABORES CON FUEGO PRIMARIA

Contenidos:

- Rutina de higiene de alimentos y utensilios.
- Preparación culinaria.
- Combinación de productos alimenticios para obtener recetas.
- Manejo de alimentos, tipos de corte y de cocina.

Objetivos:

- Aprender a elaborar recetas sencillas.
- Descubrir sabores, texturas y alimentos de forma divertida.
- Fomentar el consumo de la alimentación sana.

Duración del curso/taller:

9 meses (inicio: 06 de octubre 2026; final: 29 de junio 2027)

Días/horario:

Martes de 17:00 a 19:00 horas.

Se imparte en:

Universidad Popular de Agüimes – Casa de la Cultura de Agüimes.

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Bolso con paño, delantal, plato llano y plato hondo (o bol), vaso y cubiertos: cuchara, tenedor y cuchillo (de untar con sierra). Todos los materiales de plástico duro.

Cuota mensual: 50€

Imparte el curso/taller: Noa Santana Gil