

Normas de Cocina



"-En la cocina del IES La Roda ocurren cosas mágicas-"

ANTES DEL COCINADO



La cocina es un recurso de todos y todas; por eso, es importante organizarnos bien: PARA ASISTIR A LA COCINA, HAY QUE COMUNICAR AL **ENCARGADO/A DEL AULA ESPECÍFICA EL DÍA Y LA HORA** QUE DESEA ASISTIR Y SE APUNTARÁ EN UN CUADRANTE.



A través del taller de cocina se pretende fomentar la **INCLUSIÓN** de todo el alumnado. Así que sería genial y muy divertido que participase, cuando sea posible, el alumnado del AULA ESPECÍFICA.



Para realizar la rica receta es preciso tener los ingredientes necesarios. De ahí la importancia de hacer previamente la **COMPRA** antes de cocinar. Para ello:
-Realizar la LISTA DE LA COMPRA.
-Salir a COMPRAR LOS INGREDIENTES.



Una vez en la cocina, tenemos que **COMPROBAR** que los **INTERRUPTORES** de la **CAJA DE LUZ** estén **ACTIVOS**. Esta acción es recomendable que la haga un **ADULTO**.



SUGERENCIA: **REPARTO DE TAREAS** antes de comenzar a cocinar. Por ejemplo: un grupo se encarga de la zona de elaboración, otro grupo de la zona de cocinado en la vitrocerámica, otro grupo de mantener la cocina recogida, etc.



Recabar información sobre **INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS** para evitar el uso de alimentos a los que seamos alérgicos.

Normas de Cocina



"-En la cocina del IES La Roda ocurren cosas mágicas-"

DURANTE EL COCINADO



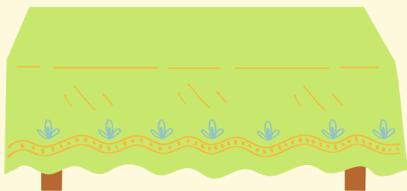
Ahora toca **DISFRUTAR** de la cocina realizando la receta. Para ello, es muy importante mantener unas **NORMAS DE HIGIENE** de forma constante y **CUIDAR** los **UTENSILIOS** y **ELECTRODOMÉSTICOS** de cocina.

Por ejemplo:

- Podemos comenzar con un buen lavado de manos.
- Mantener siempre la mesa limpia.
- No bajarse la mascarilla trabajando con la comida.
- Etc.



Durante el cocinado, **NO MEZCLES ALIMENTOS** o **PRODUCTOS** que son de **uso común**.
Por ejemplo: Si usas primero mantequilla, coge otro cubierto antes de utilizar la harina.



Trabajar con los **ALIMENTOS** en la **MESA** con mantel que hay en la cocina y usar la zona de la **VITROCERÁMICA** en el momento de hacer uso de la misma. Así evitamos que la vitrocerámica se estropee.



RIESGOS DURANTE EL COCINADO.

Por ejemplo:

- 1. CUIDADO y PRECAUCIÓN con los UTENSILIOS que sean punzantes.**
- 2. No tocar vitrocerámica encendida.**
- 3. No tocar ningún aparato ni enchufe con las manos mojadas.**



TRABAJAR en **EQUIPO** respetando a los y las compañeros y compañeras, ofreciendo ayuda a quién lo necesite.

Normas de Cocina



"-En la cocina del IES La Roda ocurren cosas mágicas-"

DESPUÉS DEL COCINADO



RECOGER los **PRODUCTOS** usados y **GUARDAR** en ARMARIO, FRIGORÍFICO, CAJONES, ETC.



FREGAR los utensilios de cocina o poner el **LAVAVAJILLAS**.



BARRER el suelo y **LIMPIAR** con fregona.

