

APARTADO DE LA PROGRAMACIÓN	<i>Actividades escolares</i>
BLOQUE TEMÁTICO	<i>Escuela de salud</i>
PROGRAMA	<i>Aljamar, De la Dehesa a la mesa</i>
DESCRIPCIÓN	<i>Conocer el proceso de elaboración de los productos de cerdo ibérico, especialmente el jamón, explicando los pasos que van desde la selección y crianza del cerdo ibérico en las dehesas de Salamanca, pasando por la elaboración en fábrica, la distribución y la venta.</i>
OBJETIVOS	<i>Conocer la dehesa salmantina y sus recursos. Reforzar el conocimiento de la gastronomía salmantina, con un producto estrella como el jamón ibérico. Aprender a valorar y distinguir los diferentes tipos de jamón y su comercialización. Adquisición de hábitos saludables de consumo.</i>
DESTINATARIOS	<i>Educación Infantil, Primaria y Secundaria. Escuela de padres y profesores.</i>
METODOLOGÍA	<i>Proyección de video corporativo sobre el ciclo de producción de Aljamar, adaptado a cada nivel educativo. Degustación de producto Fichas para trabajar el contenido</i>
LUGAR DE REALIZACIÓN	<i>Centros docentes</i>
PERIODO DE REALIZACIÓN	<i>Octubre a marzo</i>
Nº DE ACTIVIDADES PROPUESTAS	12 20/10/14 27/10/14 03/11/14 10/11/14 14/11/14 19/01/15 26/01/15 09/02/15 02/03/15 16/02/15 23/02/15 02/03/15

HORARIO	<i>Cualquier día de la semana, en horario escolar</i>
DURACIÓN	<i>1 hora</i>
CONTACTO E INFORMACIÓN	Carmen@aljomar.es / comunicación@aljomar.es
OBSERVACIONES	
<i>En colaboración con Se indican las concejalías, entidades o asociaciones que colaboran en la actividad.</i>	