

**FICHA PROGRAMACIÓN
FUNDACIÓN SALAMANCA CIUDAD DE CULTURA Y SABERES
CURSO 2014 - 2015**

APARTADO DE LA PROGRAMACIÓN	<i>Actividades escolares</i>
BLOQUE TEMÁTICO	<i>Alimentación. Conoce más sobre el queso.</i>
PROGRAMA	<i>Cómo hacer una cuajada.</i>
DESCRIPCIÓN	<i>Los alumnos aprenderán cómo se hace una cuajada.</i>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Familiarizar a los alumnos con el mundo del queso. - Que se involucren en la actividad y aprendan a hacer una cuajada. - Que conozcan el origen e ingredientes del queso.
DESTINATARIOS	<p>3º Educación Infantil 1º a 4º de Primaria</p>
METODOLOGÍA	<i>El seminario consistirá en calentar leche pasteurizada y añadir el cuajo durante media hora en la que los niños podrán ver el proceso y participar moviéndola y cortándola, además de realizar otras actividades de cocina. También aprenderán cómo se estripa en el paño y cómo sale el suero.</i>
LUGAR DE REALIZACIÓN	<i>En el centro escolar.</i>
PERIODO DE REALIZACIÓN	<i>A partir de octubre, a concretar con el centro</i>
Nº DE ACTIVIDADES PROPUESTAS	<p>5 seminarios de cómo se hace una cuajada. 5 visitas a la fábrica</p> <p>29/10/14 19/11/14 15/12/14 26/12/14 09/02/15 25/02/15 25/03/15 29/04/15 20/05/15 03/06/15</p>

HORARIO	<i>A concretar con el centro</i>
DURACIÓN	<i>1 hora</i>
CONTACTO E INFORMACIÓN	fernando@queserialaantigua.com 627 479 101
OBSERVACIONES	
En colaboración con <i>Se indican las concejalías, entidades o asociaciones que colaboran en la actividad.</i>	