

VALORACION ACTIVIDADES MES DEL MAYOR

GENERACIONES ENTRE FOGONES

Descripción de la Actividad: Cocinando entre Generaciones

Este año, la actividad Cocinando entre Generaciones se llevó a cabo los días 22 y 23 de octubre, de 17:30 a 19:30, en la Asociación de Amas de Casa, situada en los bajos del Mercado Central de Elda.

Día	Número de parejas (nieto-abuelo)	Total de personas (niños + abuelos)
Primer día	10 parejas	20 personas
Segundo día	8 parejas	16 personas
Total	18 parejas	36 personas

Dinámica de la Actividad

Al inicio de la jornada, los abuelos y sus nietos fueron recibidos cordialmente y se procedió a la verificación de su inscripción en la lista de participantes. A continuación, se hizo entrega del material identificativo: los niños recibieron delantal y gorro, mientras que los adultos únicamente el delantal. Una vez completado este proceso, se realizó una fotografía individual de cada pareja participante.

Posteriormente, se asignó a cada grupo una mesa de trabajo equipada con todos los utensilios y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad, incluyendo cuchillos, tenedores, cucharas, platos, vasos, servilletas y los ingredientes requeridos para la elaboración de las recetas.

La actividad contempló la preparación de dos elaboraciones culinarias: un plato salado y un postre. Antes del inicio de cada una, se ofreció una breve explicación sobre los beneficios y aportes nutricionales de los ingredientes utilizados, destacando su relevancia dentro de una alimentación equilibrada. De este modo, la propuesta combinó el carácter lúdico y participativo con un componente educativo, favoreciendo el aprendizaje intergeneracional y la promoción de hábitos alimentarios saludables.

Mez de las personas mayores

INSTITUTO MUNICIPAL SERVICIOS SOCIALES DE ELDA
22 Y 23 DE OCTUBRE -17:30 H
Local Amas de casa, Bajos mercado central

ACTIVIDAD GRATUITA

Generaciones entre fogones
Actividad que promueve las relaciones entre generaciones

Inscripción: Presencial:
C.Social Severo Ochoa
C/Velazquez, 8 Elda
Telefónica: 966989234

Organiza:

ESCALETA DE LA ACTIVIDAD

17:30:0+D25 0	BIENVENIDA,
17:40	PRESENTACION - LAVADO DE MANOS, REPARO
	LAVADO DE MANOS
	PUESTAS EN DE BABIS
	FOTOS
17:50	PREGUNTAS A LOS ALUMNOS - PRESENTACION
18:00	PRIMERA RECETA
	EXPLICACION DE INGREDIENTES
	EPLICACION DEL PROCESO
	SE SACAN LOS INGREDIENTES Y SE REPARTEN
	SE COMIENZA A HACER PASO POR PASO LA RECETA
	SE TERMINA LA RECETA Y SE HACEN UNA FOTO
18:30	SEGUNDA RECETA
	EXPLICACION DE INGREDIENTES
	EPLICACION DEL PROCESO
	SE SACAN LOS INGREDIENTES Y SE REPARTEN
	SE COMIENZA HACER PASO POR PASO LA RECETA
	SE TERMINA LA RECETA Y SE HACEN UNA FOTO
18:55	RECAPITULACION
19:17	ENTREGA DE LOS RECETARIOS Y FOTO CONJUNTA

OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD

Fomentar la interacción y la relación entre generaciones

- Cultivar vínculos afectivos entre abuelos y nietos.
- Promover la comunicación y el trabajo en equipo intergeneracional.

Aprendizaje y desarrollo de habilidades

- Conocer y preparar nuevas recetas saludables.
- Aprender técnicas básicas de cocina y seguridad alimentaria.
- Desarrollar la creatividad a través de la decoración de los platos.

Valores y respeto

- Valorar la experiencia, conocimientos y participación de los mayores.
- Fomentar la paciencia, la cooperación y el respeto mutuo.

Hábitos de vida saludable

- Incentivar el consumo de alimentos nutritivos y equilibrados.
- Introducir a los niños a la importancia de una alimentación consciente.

Tiempo de calidad y disfrute

- Compartir momentos divertidos y significativos entre abuelos y nietos.
- Generar recuerdos positivos y fortalecer la convivencia familiar.

Desarrollo socioemocional

- Mejorar la autoestima de los niños al sentirse útiles y creativos.
- Reforzar el sentimiento de utilidad y protagonismo de los mayores.
- Estimular la coordinación, la motricidad fina y la concentración en ambas generaciones.

Promoción de la cultura culinaria y hábitos culturales

- Incentivar el interés por la gastronomía y la tradición culinaria.
- Desarrollar la capacidad de seguir instrucciones y organizar tareas en equipo.

RECETA DÍA MIERCOLES 22 DE OCTUBRE DE 2024

1º PLATO –Preparación del Pastel del Mar

Tareas recomendadas para los niños:

- Pelar los huevos cocidos.
- Cortar tiras de lechuga y pimiento (con supervisión y herramientas seguras).
- Untar mayonesa sobre el pan de molde.
- Decorar el pastel con olivas, pimiento y huevo duro.
- Colocar los palillos con las lonchas de queso para formar las “velas”.
- Ayudar a montar las capas del pastel bajo la supervisión de los adultos.



Tareas recomendadas para los abuelos:

- Cortar y preparar ingredientes más complejos, como el atún y el jamón de York.
- Supervisar la seguridad al manipular utensilios (cuchillos, palillos).
- Colocar las capas de pan y organizar el pastel.
- Orientar y guiar a los niños durante el montaje de las “velas” de queso.
- Explicar y reforzar los beneficios nutricionales de los ingredientes durante la actividad.

Conclusiones:

- Los niños disfrutaron participando en tareas manuales y creativas, como pelar huevos y decorar el pastel.
- Los abuelos pudieron compartir experiencias, guiar y acompañar a sus nietos, fortaleciendo la comunicación intergeneracional.
- La colaboración permitió que todas las familias completaran la receta de manera segura y divertida, fomentando la participación activa de ambas generaciones.

Conclusión:

La actividad cumplió con éxito el objetivo de promover la interacción entre abuelos y nietos, combinando diversión, aprendizaje y alimentación saludable. La división de tareas según la edad y habilidades garantizó seguridad, autonomía y disfrute para todos los participantes.



2º PLATO – Búhos de Oreo

Ingredientes:

- Base de bizcocho (puede ser casero o comprado)
- Nocilla o crema de cacao
- Galletas Oreo
- Lacasitos
- Pepitas de chocolate

Preparación:

1. Preparar la base:

- Colocar la base de bizcocho en una bandeja o plato adecuado.
- Untar con una capa generosa de Nocilla, cubriendo toda la superficie.

2. Formar los búhos:

- Colocar dos galletas Oreo en la parte superior del bizcocho para formar los ojos del búho.
- Usar Lacasitos para las pupilas de los ojos, colocándolos en el centro de cada Oreo.

3. Detalles del búho:

- Decorar con pepitas de chocolate para simular plumas o detalles adicionales del búho.
- Se pueden usar trozos de Oreo o Nocilla para hacer el pico o las alas según se desee.

4. Refrigerar y servir:

- Refrigerar durante unos 30 minutos para que la Nocilla se compacte.
- Servir frío como postre o snack divertido

RECETA JUEVES 23 DE OCTUBRE DE 2024

1° PLATO – Arañas Cherry

Ingredientes:

- Galletitas redondas saladas
- Tomates cherry
- Queso para untar
- Queso cheddar o queso rallado naranja
- Aceitunas negras

Preparación:

1. **Preparar los ingredientes:**
 - Lavar los tomates cherry y cortarlos por la mitad si es necesario.
 - Cortar las aceitunas negras en rodajas para los detalles de las arañas.
 - Preparar el queso para untar y el cheddar rallado.
2. **Montar las arañas:**
 - Untar una capa de queso sobre cada galletita salada.
 - Colocar un tomate cherry en el centro de cada galleta, que representará el cuerpo de la araña.
 - Usar tiras de aceituna para formar las patas alrededor del tomate.
 - Espolvorear un poco de queso cheddar rallado si se desea para dar un toque decorativo.
3. **Detalles finales:**
 - Colocar pequeñas rodajas de aceituna sobre el tomate para simular los ojos de la araña.
 - Ajustar las patas y la decoración para que cada araña quede bien formada.
4. **Servir:**
 - Presentar las arañas en un plato grande, listas para consumir como aperitivo o snack divertido.



Tareas para los niños:

- Colocar el tomate cherry sobre la galletita.
- Distribuir las patas de aceituna alrededor del tomate.
- Decorar las arañas con los "ojos" de aceituna y queso rallado.

Tareas para los abuelos:

- Cortar aceitunas y preparar los ingredientes.
- Supervisar la decoración y orientar a los niños en el montaje de las arañas.
- Asegurarse de que cada araña esté bien formada y segura para comer.

2º PLATO – Dentaduras de Halloween

Ingredientes:

- Manzanas
- Mermelada (al gusto, puede ser fresa o frambuesa)
- Nubes (malvaviscos)
- Palillos de madera

Preparación:

1. Preparar los ingredientes:

- Lavar y cortar las manzanas en gajos gruesos.
- Cortar las nubes por la mitad si son muy grandes.
- Tener lista la mermelada para usar como “pegamento comestible”.

2. Montar las dentaduras:

- Untar un poco de mermelada en el borde de un gajo de manzana.
- Colocar otra pieza de manzana encima, formando la “boca” de la dentadura.
- Insertar las nubes entre las dos capas de manzana para simular los dientes.
- Sujetar la estructura con palillos si es necesario para mantenerla firme.



3. Detalles finales:

- Añadir un poco de mermelada sobre las nubes para simular encías sangrientas y darle un toque temático de Halloween.
- Ajustar los “dientes” para que queden visibles y divertidos.

4. Servir:

- Presentar las dentaduras en un plato o bandeja, listas para disfrutar como snack creativo y saludable.

Tareas recomendadas para los niños:

- Colocar las nubes entre los gajos de manzana para formar los dientes.
- Untar mermelada para pegar las piezas.
- Decorar las dentaduras con un toque de mermelada extra para darle efecto sangriento.

Tareas recomendadas para los abuelos:

- Cortar los gajos de manzana y las nubes según sea necesario.
- Supervisar el montaje y la seguridad al usar los palillos.

- Ayudar a los niños a crear dentaduras uniformes y divertidas

Valoración de la actividad y sugerencias para futuras ediciones

- En relación con la inscripción de participantes, se recomienda que, en futuras ediciones, este proceso se realice de manera digital. Actualmente, el horario presencial de inscripción es limitado, lo que dificulta la participación de algunas familias. Una modalidad telemática permitiría inscribirse en cualquier momento, ofreciendo mayor comodidad y accesibilidad.
- Respecto a la programación de la actividad, se sugiere trasladar los días de realización a los viernes, ya que muchos niños y niñas tienen actividades extracurriculares que dificultan su asistencia durante otros días de la semana.
- En cuanto a las recetas, estas fueron muy bien recibidas por los participantes. Se destacó que, además de ser saludables, eran divertidas y fáciles de preparar. Dado que el espacio disponible no contaba con suficiente capacidad para hornear con todos los participantes, este tipo de recetas resultó especialmente adecuado.
- La idea de proporcionar delantales a abuelos y niños fue un acierto, ya que permitió que se involucraran plenamente en la dinámica, añadiendo un toque lúdico que enriqueció la experiencia.
- El número de monitores y personal de apoyo fue adecuado: mientras un monitor daba las instrucciones, otro ofrecía asistencia directa y una tercera persona coordinaba la actividad, asegurando que las familias se sintieran cómodas y bien atendidas.
- En términos generales, los objetivos de la actividad se cumplieron plenamente. Los niños y niñas disfrutaron de un tiempo de convivencia con sus abuelos, fomentando la interacción entre generaciones y creando un espacio para compartir, charlar y aprender mutuamente.





CONCURSO ESCOLAR NARRATIVA INTERGENERACIONAL MES DEL MAYOR 25

Memoria del II Concurso de Narración Ilustrada “Vínculos que enriquecen” – Elda 2025

Descripción de la actividad

El Instituto Municipal de Servicios Sociales de Elda ha organizado, en el marco del Mes del Mayor, la segunda edición del Concurso de Narración Ilustrada “Vínculos que enriquecen”. Esta iniciativa ha buscado fomentar la reflexión y expresión artística de los escolares en torno a las relaciones intergeneracionales, especialmente con las personas mayores de su entorno. Los participantes presentaron redacciones ilustradas que narraban vivencias, recuerdos y anécdotas con abuelos, vecinos o familiares mayores, destacando el valor emocional y social de estos vínculos. La entrega de premios tiene lugar el jueves día 30.

Objetivo

El principal objetivo del concurso ha sido poner en valor la figura de las personas mayores en nuestra sociedad, promoviendo el respeto, la empatía y el reconocimiento hacia ellos desde edades tempranas. Además, se ha buscado fortalecer los lazos intergeneracionales y fomentar la creatividad y sensibilidad de los niños y niñas de Elda.

Fases de la actividad

Primera fase: Preparación del proyecto

A comienzos del mes de septiembre se pone en marcha el proyecto, revisando las bases y diseñando el cartel informativo de la actividad.

En esta etapa se definen los objetivos, plazos y materiales necesarios para su desarrollo.

Segunda fase: Contacto con los centros escolares

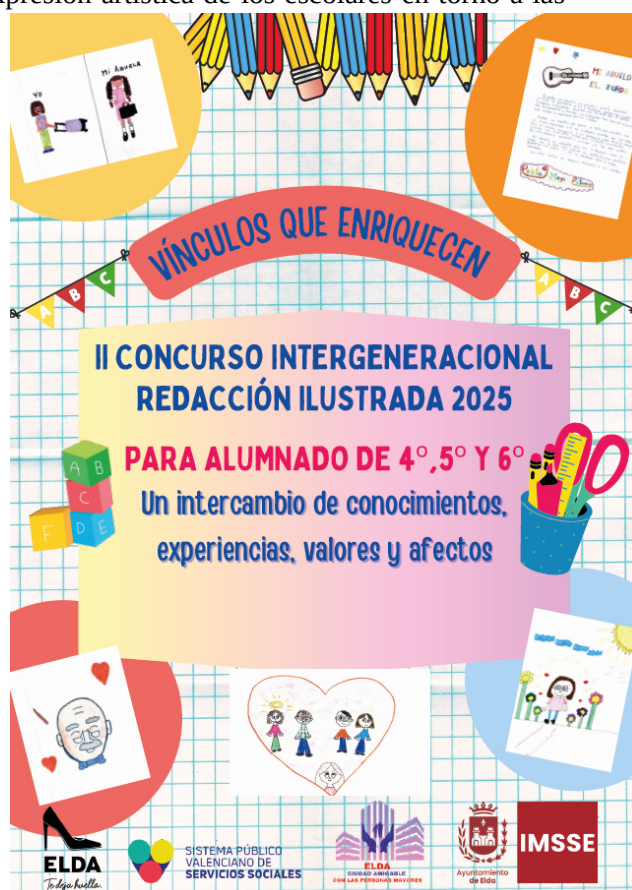
Una vez finalizado el material de difusión, se contacta con los distintos centros escolares participantes mediante correo electrónico, haciéndoles llegar toda la documentación necesaria. Posteriormente, se realiza una llamada telefónica a cada centro para confirmar la correcta recepción de la información y resolver posibles dudas.

Tercera fase: Distribución de materiales

Pocos días después, se lleva a cabo el reparto de las láminas correspondientes a la actividad en los diez centros escolares participantes.

Cuarta fase: Recogida de trabajos

Tras la realización de las actividades por parte del alumnado, se contacta nuevamente con los centros para avisarles de la fecha de recogida de los trabajos. En algunos casos, debido al retraso en la entrega, se efectúa una segunda recogida para garantizar la participación de todos los grupos.



Quinta fase: Valoración y selección de trabajos

Una vez recogidos todos los materiales, se entregan a los técnicos del IMSSE, quienes se encargan del proceso de valoración y selección de los trabajos premiados.

Sexta fase: Comunicación y entrega de premios

Una vez determinados los ganadores, se comunica a los centros escolares para que los alumnos premiados puedan acudir al acto de entrega de premios.

El evento se celebra en el salón de actos del Centro Cívico, contando con la asistencia de todos los alumnos galardonados y sus representantes.

Participación

La participación ha sido notablemente superior a la edición anterior, alcanzando un total de 68 trabajos presentados por alumnado de cuarto, quinto y sexto de primaria. Los centros educativos participantes han sido:

Centro Educativo	4º	5º	6º	Total
Sagrada Familia	0	0	1	1
Santo Negro	8	8	3	19
Padre Manjón	4	1	2	7
Pintor Sorolla	2	1	0	3
Juan Rico y Amat	5	3	0	8
Miguel Servet	2	4	10	16
Poeta Miguel Hernández	4	10	0	14
Total general				68

Premios

Se han otorgado diplomas y material escolar como reconocimiento a los trabajos más destacados:

- **6º Curso**
 - 1º Premio: Lidia Serrano Montero – Colegio Santo Negro
 - 2º Premio: Adriana García Hernández – Colegio Santo Negro
- **5º Curso**
 - 1º Premio: Estrella Fernández Rodríguez – CEIP Poeta Miguel Hernández
 - 2º Premio: María Moreno Fernández – CEIP Miguel Servet
- **4º Curso**
 - 1º Premio: Nayara Joana Delicado Ion – CEIP Pintor Sorolla
 - 2º Premio: Francisco Fernández García – CEIP Poeta Miguel Hernández

Cada premiado recibió un diploma y un vale de 60 euros (primer premio) o 30 euros (segundo premio) en material escolar.

Entrega de premios

La entrega de premio se celebró el jueves 30 de octubre de 2025 a las 18:00 h en el salón de actos del Centro Cívico y Juvenil de Elda. Fue un acto emotivo, en el que se reconoció la creatividad y sensibilidad de los participantes, en presencia de sus familias y representantes institucionales. En la gala se entregan los diplomas acreditativos y el cheque regalo por el valor de premio.

Valoración

- En general la acogida al concurso fue muy buena, los valores que el concurso transmite les parece muy buena idea en todos los centros, se ha duplicado con respecto a la edición anterior.
- Contactar directamente con los tutores es muy difícil, conseguimos hablar con directores y jefes de estudio, pero ellos son los encargados de transmitir la información del concurso a los tutores, por lo que en futuras ediciones debe estar muy detallada toda la documentación.
- Este año ha sido una buena idea darles a todos los centros plantillas para que pudieran participar.
- Para futuras ediciones se propone que los alumnos participantes durante la entrega de premios, lean en voz alta su redacción.



II CONCURSO INTERGENERACIONAL REDACCIÓN ILUSTRADA

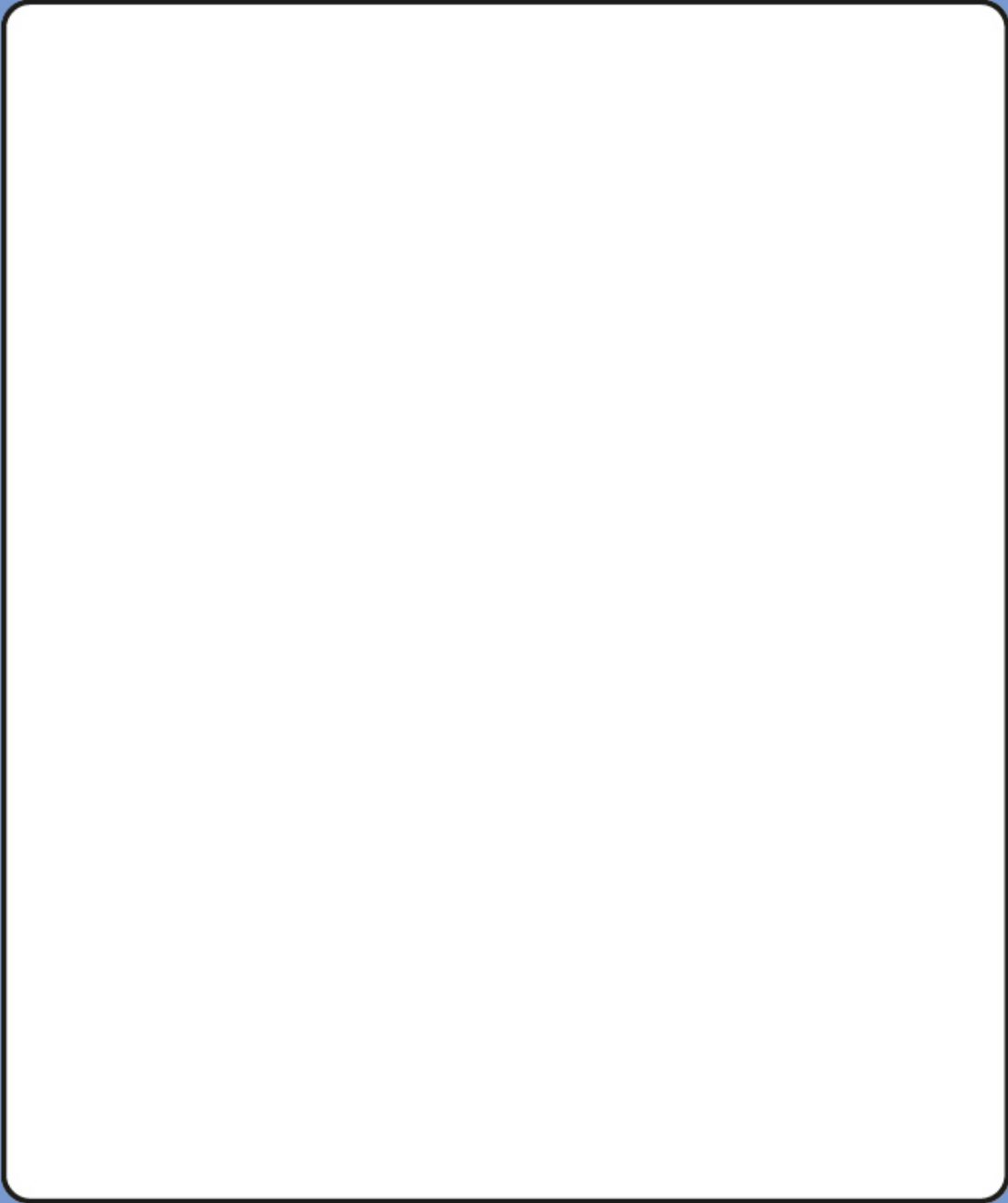
*Un intercambio de conocimientos,
experiencias, valores y afectos*



SISTEMA PÚBLICO
VALENCIANO DE
SERVICIOS SOCIALES



IMSSE



Nombre: _____

Apellidos: _____

Centro escolar: _____

Curso: _____



Región de Valencia
de Eida



