

LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. “Priego de Córdoba” participa en un taller centrado en la dieta mediterránea

Celebrado en el Parque de las Ciencias de Granada

Redacción

Jueves 19 de septiembre de 2013 - 11:20



La Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” ha participado en el workshop sobre educación nutricional, Dieta Mediterránea y sensorialidad que organizó Edusensmed, y que estaba dirigido a profesionales de la nutrición.

Dicho taller se celebró en el Parque de las Ciencias de Granada con una asistencia de una treintena de personas, teniendo como objetivo principal enseñar a los profesionales de la nutrición estrategias educativas a

través del conocimiento y la sensorialidad que proporcionan los alimentos, para que puedan mejorar los hábitos alimentarios de los más pequeños de la casa, además de compartir e intercambiar ideas, propuestas y experiencias.

El taller se centró principalmente en la Dieta Mediterránea, un modelo alimentario a seguir que marca un estilo de vida, que tiene como común denominador los productos de proximidad, la cocina tradicional y la sociabilidad. Como se puso de manifiesto durante esta jornada, es importante educar a los niños sensorialmente, que conozcan el origen de los alimentos, los manipulen, los cocinen y al mismo tiempo que se impregnen de los sabores, colores, aromas... que forman este modelo alimentario, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

La Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” participó en estas jornadas, impartiendo una cata dirigida de aceite a los asistentes y presentando antes estos profesionales de la nutrición, la iniciativa que hace algunos años puso en marcha, y que tiene como objetivo que los niños de la comarca adquieran de manera práctica y didáctica mayores conocimientos sobre el aceite de oliva, que aprendan a diferenciar unos aceites de otros, que conozcan su proceso de elaboración, sus usos, etc., pero sobre todo, que lleguen a apreciar y valorar ese producto.