



Buscar

- Portada
- Presentación
- Asistentes interactivos
- Campañas
- Conoce lo que comes
- Calidad Diferenciada
- Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas
- Zona infantil y educativa
 - Juegos
 - Campañas - Programas de promoción e información
 - Cocinar en Familia
 - Los niños y el pescado
 - Club Pezqueñines
- Comunidades Autónomas
- Turismo Agroalimentario
- Canal TV
- Marmy
- Agenda
- Boletín Informativo
- Widget
- Premios de Alimentación
- Fototeca
- Multimedia
- Área Profesional
- Alimentación responsable

Estás en: Portada > Zona infantil y educativa > Cocinar en Familia

IMPRIMIR | CREAR PDF | MAYOR - NORMAL

Zona infantil y educativa

Cocinar en Familia

Cocinar en Familia

Aprende a Cocinar en Familia: con recetas de la dieta mediterránea



El objetivo de la campaña es impulsar un cambio en los hábitos alimenticios de los niños hacia un camino más saludable basado en una alimentación equilibrada y en la recuperación de la actividad física.

Este Ministerio en colaboración con la Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea participa en iniciativas que tiene como objetivo promocionar los beneficios de la dieta mediterránea y de sus productos entre los consumidores en general y el público infantil en particular.

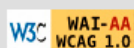
Entre otras actuaciones, la colaboración incluye un Taller Infantil de Cocina, que se desarrolla en los centros escolares. En la campaña se entrega a los niños material didáctico, entre el que destaca el libro 'Aprende a cocinar en familia: 50 recetas de la dieta mediterránea' que ha recibido el premio Gourmand al mejor libro de cocina para niños y familias publicado en el mundo en 2006.

Este libro permite a los niños y padres disfrutar de la cocina, pues ofrece recetas de divertidos diseños y elaboradas con gran variedad de alimentos.

[Acceso al reportaje flash](#)

[Acceso al reportaje](#)

Ministerio Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente / Accesibilidad / Aviso legal



Mapa Web

Presentación

Asistentes interactivos

Campañas

- Aceite y Aceituna
- Agricultura Ecológica
- Alimentos de España en los mundiales de natación de Budapest
- Carnes
- Dieta Mediterránea
- Etiquetado de alimentos
- Frutas y Verduras

Zona infantil y educativa

- Juegos
- Campañas - Programas de promoción e información
- Cocinar en Familia
- Los niños y el pescado
- Club Pezqueñines

Comunidades Autónomas

Turismo Agroalimentario

- Rutas del Vino

Widget

Premios de Alimentación

Fototeca

- Frutas
- Verduras
- Bodegones
- Quesos y Mantequillas
- Leche y lácteos
- Gastronomía
- Jamón
- Ibérico

Lácteos
Mediterraneamos
Modelo Europeo de Producción
Pan
Pescados y mariscos
Sellos de calidad
Semana de la Reducción de
Desperdicios 2013
Sidra de Asturias
Zumos y néctares
Semanas Alimentos
Programas promoción e información
Histórico campañas 2007-2009
Histórico programas de promoción e
información 2007-2014

Conoce lo que comes

Enciclopedia de los Alimentos
Dieta Mediterránea
Modelo Europeo de Producción
Agricultura Ecológica
Buscador de Recetas

Calidad Diferenciada

Presentación
Buscador
Localizador geográfico
Paisajes y Sabores de España

Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas

Programa
Normativa
Medidas de acompañamiento
Encuestas

Paradores de Turismo
Oleoturismo Mallorca
Oleoturismo DOP Priego de Córdoba
Ruta de la Manzana y la Sidra
Sidra de Asturias
Mapas de Alimentos con Calidad
Diferenciada
Gastronomía
Rutas de Paisajes y Sabores de
España

Canal TV

Spots
Reportajes
Entrevistas
Ferias y Premios

Marmy

Agenda

Boletín Informativo

Carne y embutidos
Vino
Aceite
Bebidas Espirituosas
Frutos secos
Condimentos y especias
Cereales y legumbres
Mieles y productos de pastelería y
repostería
Pescados y mariscos
Láminas de Especies Pesqueras
Cordero y Cabrito
Pan

Multimedia

Reportajes
Juegos

Área Profesional

Caja de Herramientas

Alimentación responsable

Estrategia "Más alimento, menos
desperdicio"
Consejos sobre reutilización de
alimentos
Recetario para la reducción de
desperdicios