



EATTEA

ESCUELA PARA COMERSE EL MUNDO

PROYECTO PILOTO

Inés Palmer Ozonas; María Llorente Comí; Elena Quintana Diestre

RECETA PARA MEJORAR HABILIDADES SOCIALES, FUNCIÓN EJECUTIVA, AUTONOMÍA PERSONAL Y PROCESAMIENTO SENSORIAL



INGREDIENTES:

- Un puñado de chicos con diagnóstico TEA interesados en el mundo de la restauración.
- Tres litros de comprometido cocinero
- Para condimentar, tres personas especialistas en intervención con personas con TEA.
- Como recipiente, una bonita y gran cocina

MODO DE HACERLO:

ASPECTOS METODOLÓGICOS:

-A lo largo del curso llevamos a cabo 5 sesiones teóricas y prácticas cuya duración es de aproximadamente 4 horas.

-La estructura de las sesiones es:

- Asamblea
- Presentación de un alimento en diferentes formas
- Preparación de recetas
- Montaje de un plato
- Degustación de los platos
- Limpieza y recogida del material
- Charla

MEJORAR LAS HABILIDADES SOCIALES

- Mejorar las habilidades de presentación personal en grupos.
- Mejorar las **habilidades conversacionales**
- Aceptar y realizar **críticas** objetivas
- Mejorar su **asertividad**

MEJORAR LA FUNCIÓN EJECUTIVA

- Mejorar la **flexibilidad mental**
- **Secuenciar** correctamente los **pasos** correspondientes a las tareas
- Mejorar y aumentar la **creatividad**
- Mejorar las habilidades relacionadas con la **toma de decisiones**

MEJORAR LA AUTONOMÍA PERSONAL

- Adquirir aprendizajes relacionados con la **cocina**, el **orden** y la **limpieza**.
- Realizar tareas domésticas relacionadas con la cocina correspondientes a su edad (**cortar, pelar, rallar, amasar...**)
- Afianzar **hábitos básicos** de higiene.

MEJORAR ASPECTOS RELACIONADOS CON EL PROCESAMIENTO SENSORIAL

- Tolerar tocar diferentes **texturas**
- Aceptar probar **sabores** nuevos
- Tolerar diferentes **olores**
- Mejorar la **hiperselectividad alimentaria**.

EVALUACIÓN Y CONCLUSIONES:

- Valoración inicial cualitativa y orientativa
- Cuestionario de valoración sobre el grado de satisfacción.
- Entrevistas a las familias.

A través de la escuela de cocina:

- Se ha aumentado la autonomía para la vida adulta.
- Se ha creado un posible interés de cara al futuro laboral.
- Se ha reforzado la seguridad en ellos mismos.
- Se han puesto en práctica aprendizajes trabajados en contextos más estructurados.
- Ha mejorado considerablemente la tolerancia a nuevos estímulos sensoriales.
- Se ha generado un sentimiento de pertenencia a un grupo.

Todo esto ha sido posible gracias al entusiasmo y motivación de los chicos. Tanto ellos como sus familias consideran esta experiencia un éxito.

