[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 09/05/2014

# [Los concursos gastronómicos de la televisión convierten los talleres de cocina para niños en un auténtico boom.](http://www.notasdeprensa.es)

## Los programas concurso relacionados con la gastronomía infantil como Master Chef Junior, la versión para os más pequeños de Mi madre cocina mejor que la tuya, los jurados infantiles de Top Chef o los programas de alimentación sana y vida saludable como El Estirón dirigido a niños han convertido los talleres de cocina en un auténtico ‘boom’.

El ‘boom’ de los talleres de cocina para niños Los programas concurso relacionados con la gastronomía infantil como Master Chef Junior, la versión para los más pequeños de Mi madre cocina mejor que la tuya, los jurados infantiles de Top Chef o los programas de alimentación sana y vida saludable como El Estirón dirigido a niños han convertido los talleres de cocina en un auténtico ‘boom’. De la televisión a la escuela de cocina. Los talleres de cocina para niños son la actividad más demandada. Clases particulares para lo que antes se aprendía en la cocina. Cursos para niños y adolescentes  con asesoramiento del chef, todas estas actividades se han puesto de moda. La televisión tiene en los talent show gastronómicos un gran filón de audiencia. Pero otra consecuencia es que se crea una cultura culinaria entre los más pequeños, en la que las escuelas de cocina son el medio ideal para acceder al conocimiento de una actividad necesaria, la cocina y sus secretos. El éxito televisivo de los  niños que han ganado estos concursos se ha trasladado a los talleres de cocina infantil. En Madrid hay instalaciones  como la escuela De Olla y Sartén, que ya se están especializando en esta cocina que está a medio camino entre el aspecto divulgativo y lúdico. En las instalaciones de la escuela de cocina De Olla y Sartén se desvelan los secretos más divertidos de la gastronomía para los niños, ofrecen técnicas para que los pequeños chefs hagan crecer su interés por la cocina, la alimentación sana y que puedan dominar todas las pruebas de acceso en los casting de estos programas. Las asignaturas culinarias que ofrecen en la escuela madrileña del Barrio de Guindalera ayudan a la confianza de estos niños, verdaderos prodigios de la cocina. Si además como aseguran los chefs de estos programas gastronómicos de moda, cocinar ayuda a los niños a alimentarse mejor, el éxito está asegurado e iniciativas como las de la Escuela De Olla y Sartén enriquecen el aprendizaje e inquietudes de los más pequeños. Y es que los datos que España tiene sobre obesidad infantil son muy altos. De hecho, la Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para Europa publicó un informe con porcentajes preocupantes de sobrepeso. En el que los niños y niñas de 11 años con mayores tasas de sobrepeso se encuentran en Grecia; Portugal, Irlanda y España. Tanto los espacios televisivos como los talleres de cocina para niños son muy positivos ya que se incide en los valores de la dieta mediterránea e influye a los pequeños para que prueben nuevos productos y cocinas diferentes.

**Datos de contacto:**

Ignacio Barreiro

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/los-concursos-gastronomicos-de-la-television\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Televisión y Radio Entretenimiento Ocio para niños Universidades

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)