

PROYECTO

COCINA PARA NIÑOS EN RECESO INVERNAL

Descripción del proyecto:

Taller diseñado para fomentar la creatividad y el desarrollo de habilidades culinarias en los niños, a través de actividades prácticas y lúdicas. El objetivo principal es que los participantes aprendan cocinando con sus propias manos, mientras se divierten y experimentan nuevas formas de expresión.

Responsables del proyecto:

El proyecto estará a cargo de Belén Vargas (estudiante de gastronomía) y Mayra Sosa (técnica en seguridad e higiene), quienes supervisarán y guiarán las actividades a lo largo de todo el taller.

Destinatarios:

Niños y niñas de entre 5 y 14 años, divididos en dos grupos etarios:

Grupo 1: de 5 a 9 años

Grupo 2: de 10 a 14 años

Duración y frecuencia:

El taller constará de 4 clases, distribuidas en tres encuentros semanales (martes y jueves).

Grupo 1: de 14:00 a 16:00 h

Grupo 2: de 16:30 a 18:30 h

Objetivo general:

Brindar a los niños un espacio recreativo y educativo durante el receso invernal, alejándolos de la rutina escolar, promoviendo la autonomía y el trabajo en equipo a través de la cocina. Se valorará especialmente la creatividad y los gustos personales de cada participante.

Metodología:

Las clases serán completamente prácticas, permitiendo que los niños participen activamente en cada preparación. Se utilizarán recetas sencillas, seguras y accesibles, pensadas para que puedan ser replicadas en casa. El taller también fomentará la higiene, el orden y el respeto por los tiempos y materiales de cocina. Y podrán llevar parte de sus proyecciones a casa, además de hacer degustaciones al finalizar la clase.

Materiales y entrega final:

Al comenzar el taller, cada niño recibirá un delantal, un gorro de cocina y el recetario, que podrá llevarse a casa. Al finalizar, se entregará un certificado de participación.

Costo:

La participación en el taller tendrá un único pago, sin cuotas adicionales, será de \$40.000. Aunque también se podrá abonar cada clase a un costo de \$12.000 por día. En el costo se incluirán todos los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades.

Recetas: Grupo 1

Albóndigas al horno

Trufas de avena- Trufas de masitas de chocolate -Trufas de vainillas

Ñoquis

Masitas elaboradas con manga- masitas para usar cortantes

Recetario: Grupo 2

Cupcakes de vainilla- Cupcakes de chocolate

Pizzas

Milanesas caseras

Tallarines

ANEXO

También se incluirán juegos que favorezcan y refuercen el aprendizaje, la atención y fomentar el trabajo en equipo.

Propuestas de juegos.

Grupo 1

1. Adivina el ingrediente

Objetivo: Estimular el olfato, el tacto y la memoria sensorial.

2. Memory de alimentos

Objetivo: Ejercitar la memoria visual y aprender nombres de alimentos.

3. Simón dice (versión cocina)

Objetivo: Mejorar la atención y reconocer acciones de cocina.

4. Búsqueda del tesoro culinaria

Objetivo: Familiarizarse con los utensilios e ingredientes.

Grupo 2

1. MasterChef Express

Objetivo: Desarrollar creatividad, organización y cooperación.

2. Trivia de cocina

Objetivo: Aprender datos útiles sobre cocina de forma divertida.

3. Adivina la receta

Objetivo: Analizar ingredientes y pensar en procesos culinarios.

4. Cocina sin manos

Objetivo: Fomentar la confianza, cooperación y diversión.