



VACACIONES ÚTILES – VERANO 2025 MINICHEF G3

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

En el curso el alumno aprenderá a preparar platos y postres sencillos los cuales ayudaran a desarrollar sus habilidades y creatividad utilizando diferentes técnicas para la decoración y presentación de los platos. Seguirán entusiastas las indicaciones del chef a cargo el cual guiara paso a paso la elaboración correcta del plato que luego prepararán en sus casas demostrando todo lo aprendido en clase

OBJETIVOS:

- Desarrollar en el alumno destrezas tales como la disciplina, el orden, la coordinación y la familiarización con los alimentos.
- Darles a los alumnos la posibilidad de que descubran las texturas, los sabores y los procesos de los alimentos.
- Enseñar la correcta manipulación e higiene al preparar los alimentos.
- Fomentar el trabajo en equipo

DIRIGIDO A:

G3: Niños de 12 a 16 años

METODOLOGÍA:

- Presencial.
 - Se utilizarán utensilios prácticos de uso sencillo.
 - Se realizará en cada clase recetas distintas.
 - Algunos insumos se traerán cocidos a clase según la receta.
- * Los alumnos deben traer los ingredientes de la receta para cada clase.**

FRECUENCIA:

Lunes y miércoles:

De 12:00 a 13:20 horas G3 (Niños de 12 a 16 años)

DURACIÓN:

Seis semanas

Del 6 de enero al 13 de febrero



TABLA DE CONTENIDOS:

SESION	TEMAS
01	- Presentación, reconocimiento de utensilios - Practicas de manipulación - Patacones con guacamole
02	- Mousse de mango
03	- Ensalada de fideos
04	- Salchipapa
05	- Aji de pollo
06	- Tequeños de ají de pollo y queso
07	- Fresas con chocolate
08	- Galletas Chips
09	- Queque
10	- Continuación de la clase de Queque
11	- Causa de pollo
12	- Milshake de Fresa

PROFESORES:

- Katherine Bastidas Nuñez
 - Egresado de la escuela de alta cocina INTECI con especialización en cocina y pastelería.
 - Diplomado en Cocina Molecular.
 - Encargada de distintas áreas en el restaurante Tanta.
- Jhim Pool Diaz Huaman
 - Egresado de Telesup en gastronomía.
 - Diplomados en nutrición.