

# VACACIONES ÚTILES 2026



## VACACIONES UTILES – VERANO 2026 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 guiará 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 07 de enero al 12 de febrero

# VACACIONES ÚTILES

2026



## TABLA DE CONTENIDOS:

SESION	TEMAS
01	- Presentación, reconocimiento de utensilios - Practicas de manipulación - Patacones con guacamole
02	- Galletas craqueladas de brownie
03	- Hamburguesa de lentejas
04	- Pionono de chocolate
05	- Fideos con salchicha
06	- Avena con fresa y coco
07	- Causa de pollo
08	- Magdalenas de oro y arandanos
09	- Alitas broaster y salsa BBQ
10	- Boliyucas de queso
11	- Frappe de dulce de leche

## 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.