

**CULTURA**

Danzas Modernas
Dibujo y Pintura
Etiqueta Social
Guitarra
Marinera
Magia
Minichef
Oratoria y Declamación
Teatro Clown
Taller de Plastilina

DEPORTES

Ajedrez
Básquet
Futsal
Karate
Vóley

COMPLEMENTARIOS

Diseño, Escaneo e Impresión 3D
Fotografía y Retoque Digital
Robótica con Lego EV3
Robótica con Mecanos
Robótica Zmrobots
Scratch

Matrícula:
Del 2 al 6 de enero de 2024

Inicio de clases:
08 de enero

Fin de clases:
16 de febrero

VACACIONES ÚTILES – VERANO 2024 MINICHEF G2

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:

G2: Niños de 9 a 11 años

METODOLOGÍA:

- Presencial.
 - Se utilizarán utensilios prácticos de uso sencillo.
 - Se realizará en cada clase recetas distintas.
 - En algunas clases se necesitará que vengan algunos insumos ya cocidos.
- * Los alumnos deben traer los ingredientes de la receta para cada clase.**

FRECUENCIA:

Lunes y miércoles:

De 09:00 a 10:20 horas G2 (Niños de 9 a 11 años)

DURACIÓN:

Seis semanas

Del 8 de enero al 16 de febrero



CULTURA

- Danzas Modernas
- Dibujo y Pintura
- Etiqueta Social
- Guitarra
- Marinera
- Magia
- Minichef
- Oratoria y Declamación
- Teatro Clown
- Taller de Plastilina

DEPORTES

- Ajedrez
- Básquet
- Futsal
- Karate
- Vóley

COMPLEMENTARIOS

- Diseño, Escaneo e Impresión 3D
- Fotografía y Retoque Digital
- Robótica con Lego EV3
- Robótica con Mecanos
- Robótica Zmrobots
- Scratch

Matrículas:
Del 2 al 6 de enero de 2024

Inicio de clases:
08 de enero

Fin de clases:
16 de febrero

TABLA DE CONTENIDOS:

SESION	TEMAS
01	- Presentación, reconocimiento de utensilios - Practicas de manipulación - Pizza de frutas
02	- Brownie sin horno
03	- Mini pizzas de pan arabe
04	- Galletas sin horno
05	- Huevitos rellenos
06	- Mousse de chocolate
07	- Magdalenas de oreo
08	- Causitas de pollo
09	- Burger wrap
10	- Chocotejas
11	- Pechuguitas broaster
12	-Adornitos de chocolate

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.



Extensión y Proyección Universitaria
Facultad de Ingeniería y Arquitectura



Vacaciones útiles EIA 2024

CULTURA

- Danzas Modernas
- Dibujo y Pintura
- Etiqueta Social
- Guitarra
- Marinera
- Magia
- Mínichief
- Oratoria y Declamación
- Teatro Clown
- Taller de Plastilina

DEPORTES

- Ajedrez
- Básquet
- Futsal
- Karate
- Vóley

COMPLEMENTARIOS

- Diseño, Escaneo e Impresión 3D
- Fotografía y Retoque Digital
- Robótica con Lego EV3
- Robótica con Mecanos
- Robótica Zmrobots
- Scratch

Matrícula:
Del 2 al 6 de enero de 2024

Inicio de clases:
08 de enero

Fin de clases:
16 de febrero