

**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 UTILES – VERANO 2024 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 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

Matriculada: 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 - Brownie sin horno
02	- Mousse de fresa
03	- Salchipapa rustica
04	- Tostadas francesas
05	- Tequeños de salchicha huacho
06	- Magdalenas de oreo
07	- Triples de pollo con mayonesa de culantro
08	- Pico de gallo
09	- Fresas con crema
10	- Lomito al jugo
11	-Alfajores
12	- Milshake de oreo

**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 la escuela TELESUP.
  - Diplomados en nutrición