

FICHA ACADÉMICA	
NOMBRE DEL PROGRAMA Taller chef kids	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN 2024



- **PRESENTACIÓN:**

¿Te encanta crear y preparar tus postres? en esta ocasión tenemos para ti una clase práctica y divertida donde aprenderás a elaborar unos deliciosos cup cake, con sabores increíbles.

- **OBJETIVO GENERAL:**

los niños podrán preparar una receta sencilla de manera segura e higiénica con técnicas sencillas de elaborar un cup cake con sabor a banano y chocolate decorándolo con un ganache de chocolate de manera divertida y práctica.

3. PERFIL OCUPACIONAL (SI APLICA):

N/A

4. DIRIGIDO A:

A niños de 6 a 12 años

5. GRUPO MÁXIMO DE PERSONAS: 12-15 niños

6. ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS:

Dinámica y reconocimiento de ingredientes
Alistamiento de materia prima y utensilios
Elaboración y decoración

7. DURACIÓN: 4 horas

8. METODOLOGÍA:

Inductiva y practica



9. PRERREQUISITOS (SI APLICA):

No se requiere algún tipo de conocimiento o prerrequisito.

10. EVALUACIÓN (SI APLICA):

N/A

11. CERTIFICACIÓN:

N/A

FICHA ACADÉMICA	
NOMBRE DEL PROGRAMA Taller chef kids	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN 2024



12. INGREDIENTES Y/O MATERIALES:

- Harina De Trigo
- Polvo De Hornear
- Bicarbonato
- Sal
- Huevos
- Aceite canola
- Azúcar refinada
- Banano
- Chips de chocolate
- Miel
- Capacillos
-

- Ganache
- Chocolate al 70%
- Crema de leche
- Mantequilla

FICHA ACADÉMICA

NOMBRE DEL PROGRAMA

Taller chef kids

**ÚLTIMA
ACTUALIZACIÓN
2024**



FICHA ACADÉMICA

NOMBRE DEL PROGRAMA

Taller chef kids

**ÚLTIMA
ACTUALIZACIÓN
2024**

