



**TALLER:**  
**“NIÑOS Y NIÑAS APRENDIENDO A COCINAR EN FAMILIA”**  
**JULIO 2020.**

El taller tiene por objetivo ofrecer un espacio de encuentro y aprendizaje familiar través del aprendizaje de distintas técnicas de cocina, dirigido a niños y niñas de 10 a 15 años y familia.

**1. OBJETIVOS:**

- **General:** El taller tiene por objetivo ofrecer un espacio de encuentro y aprendizaje familiar a través del aprendizaje de distintas técnicas de cocina, dirigido a niños y niñas de 10 a 15 años y sus familias.
- **Específicos:**
  - Conocer técnicas de cocina básicas de higiene y manipulación de alimentos.
  - Realizar cortes de verduras y proteínas
  - Realizar cocción y uso de vegetales y proteínas con distintas técnicas
  - Conocer y realizar recetas de pastelería chilena, pan, comida mexicana, colombiana, peruana, italiana, entre otras.

**2. PROFESIONAL RESPONSABLE:**

- **Leonardo Candia C.**, Técnico gastronómico, chef internacional, con más de 10 años de experiencia en diferentes tipos de cocina.

**3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CURSO:**

Nº	NOMBRE MÓDULO	CONTENIDOS
1	PASTELERÍA CHILENA.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche asada.</li><li>• Poe pascuense.</li><li>• Empolvados.</li></ul>
2	PAN AMASADO Y SÁNDWICH.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan amasado.</li><li>• Variedad de recetas de sándwich chilenos.</li></ul>
3	COMIDA MEXICANA.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tacos y burritos.</li><li>• Chilaquiles.</li><li>• Chimichangas.</li><li>• Guacamole.</li></ul>
4	COMIDA COLOMBIANA.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arepas.</li><li>• Patacones.</li><li>• Papas aborrajadas.</li></ul>
5	COMIDA PERUANA.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Suspiro limeño.</li><li>• Arroz chaufa.</li></ul>

6	<b>COMIDA ITALIANA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza en masa a la piedra.</li> </ul>
7	<b>PANQUEQUES, CREPES Y WAFFLES.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panqueques.</li> <li>• Crepes.</li> <li>• Waffles.</li> </ul>
8	<b>BROCHETAS.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brochetas frías.</li> <li>• Brochetas calientes.</li> <li>• Brochetas dulces.</li> <li>• Brochetas saladas.</li> </ul>

#### 4. FECHA DE REALIZACIÓN:

Nº Sesión	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Día</b>	Sábado	Domingo	Sábado	Domingo	Sábado	Domingo	Sábado	Domingo
<b>Fecha</b>	18-07-20	19-07-20	21-07-20	26-07-20	01-08-20	02-08-20	08-09-20	08-09-20
<b>Horario</b>	11.00 – 12.30 hrs.							

#### 5. INVERSIÓN FAMILIAR:

Inversión familiar para inscripción al taller: \$32.000.-



[www.ecovinculo.cl](http://www.ecovinculo.cl)  
[capacitaciones@ecovinculo.cl](mailto:capacitaciones@ecovinculo.cl)  
 La Parroquia 81, La Florida.  
 22 533 79 86  
 +569 62099846

¿QUIERES INSCRIRTE EN ESTE CURSO A REALIZARSE EN JULIO 2020?

**¡INSCRÍBETE INGRESANDO AQUÍ!**

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES INGRESANDO EN LA IMAGEN:



ECO\_VINCULO



@ECO\_VINCULO



**[WWW.ECOVINCULO.CL](http://WWW.ECOVINCULO.CL)**