

F.55 TÉCNICA RECREATIVA

Nombre de la Técnica: Nuestro centro de interés Gastronomía		
Objetivo: Fomentar la toma de decisiones informada y consiente en los participantes		
Descripción: Postre de durazno. 1. Se realiza la presentación del postre 2. Se le indica a los participantes que deben recogerse el cabello, retirarse relojes, anillos y Pulseras en caso de que las tengan. 3. Se les pide que se laven las manos desde el codo, recordándoles la importancia de la higiene en la preparación de los alimentos 4. Se dividen las participantes en grupo aproximadamente de 5 personas y se les entrega, 5 recipientes para postre, 2 tazas de galleta oreo triturada, 2 cucharadas de mantequilla, 2 duraznos en almíbar, cuchillos desechables, 2 tablas para picar. 5. El coordinador de la actividad pone a hervir medio litro de agua 6. Se les indica a los participantes que deben distribuirse funciones, dos personas amasarán la galleta oreo triturada con la mantequilla, otras 2 picarán finamente los duraznos. 7. Cuando la galleta oreo este bien mezclada con la mantequilla deberán poner un poco en el fondo de los recipientes para postre formando una base compacta. 8. Las personas restantes de cada equipo se reunirán para mezclar la leche condensada con la crema de leche. 9. El coordinador mezclará en el agua caliente con la gelatina sin sabor para evitar que los niños se quemen 10. Cuando los duraznos estén finamente picados se le adicionan a la preparación de leche condensada y crema de leche revolviendo para que queden bien mezclados. 11. Cuando la gelatina sin sabor este a temperatura ambiente se incorpora a la preparación de leche condensada, crema de leche y duraznos mezclando para integrar todos los ingredientes. 12. Para finalizar el coordinador pasa por cada equipo sirviendo en los recipientes para postres la mezcla. 12. Se lleva a nevera y se refrigera por 30 minutos. Mientras el postre se refrigera el coordinador reflexiona con los participantes sobre el centro de interés elegido (gastronomía)		
Normas: Respeto por el otro Trabajo en equipo Participación activa		
COMPETENCIAS CIUDADANAS Y HABILIDADES PARA LA VIDA (marca con una X la competencia y las habilidades a fortalecer con la técnica central)		
Cognitivas	Manejo de las Emociones	Sociales o interpersonales
Conocimiento de sí mismo	Manejo Emociones y sentimientos	Comunicación efectiva
Toma de decisiones X		Relaciones interpersonales
Solución de conflictos		
Pensamiento creativo	Manejo de tensiones y estrés	Empatía
Pensamiento crítico		

Preguntas Reflexivas:

Se reflexiona con los participantes sobre el centro de interés elegido (gastronomía)

Recurso Físico: espacio cerrado con acceso a agua potable y electricidad

No. de participantes: 35

Materiales: (para 40 personas)

1 kilo de galleta oreo triturada

1000 gramos de crema de leche

2000 gramos de leche condensada

1 libra de mantequilla

8 sobres de gelatina sin sabor

2 latas de duraznos en almíbar

1 olla

35 recipientes para postre (copa veneciana para postre de 8 onzas)

14 tablas para picar

14 cuchillos desechables

2 tazones grandes

Cucharas

Jabón antibacterial

Jabón para platos

Esponjas para platos

Variable:

El postre puede variarse cambiando los duraznos por otras frutas

OBSERVACIÓN

Hace referencia al nivel de participación del coordinador en el desarrollo, seguimiento y evaluación de la técnica.

Nivel 1: ____

Es la participación directa y continua del coordinador en la técnica.

Nivel 2: X

Es la participación indirecta pero permanente del coordinador en la técnica le permite observar la dinámica de los participantes.

Nivel 3: ____

Es la participación externa del coordinador, donde solo se observa el desarrollo de la técnica, permitiéndole esto analizar la dinámica grupal

FIGURA O GRÁFICO

Registrar una fotografía del taller

Nota: si es manualidad el paso a paso.

Bibliografía – Autor – Anexos

Citar referencias de la actividad.