



Exploradores del Sabor

Un Viaje por la Ciencia y la cocina

Jóvenes de 13 a 17 años



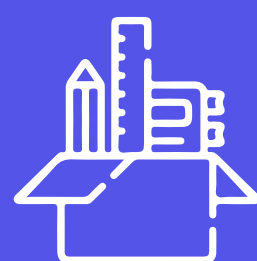
**24 al 28
de junio**



**8:00 a.m. a
12:00 p.m.**



Alimentación



**Materiales
+ kit de bienvenida**

Pequeños chefs, grandes científicos: un campamento para descubrir la magia de la cocina. En este campo de verano, tu hijo no solo aprenderá a cocinar, sino que descubrirá la ciencia detrás de cada receta. A través de experiencias prácticas y deliciosas, explorará cómo la química, la física y la biología hacen posible la magia en la cocina.

Aprenderá a cocinar mientras desarrolla habilidades científicas y creativas. Fomentará la curiosidad y el pensamiento crítico a través de la experimentación. Vivirá una experiencia interactiva, divertida y llena de sabor.

¡Dale la oportunidad de convertirse en un chef-científico y explorar el increíble mundo de la cocina desde una nueva perspectiva!

Que verán en nuestro campo:

- **Sesión 1:** La ciencia detrás de los pasteles
- **Sesión 2:** Principios de la fermentación: preparando Yogurt casero
- **Sesión 3:** Métodos de cocción 1: Procesos en húmedo (preparación de ramen)
- **Sesión 4:** Métodos de cocción 2: Procesos secos (preparación de un sándwich de pollo)
- **Sesión 5:** Principios de la Cocina Molecular

Llega más lejos

| Días | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
|---------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|
| 8:00 a.m. – 12:00 p.m. | La ciencia detrás de los pasteles | Principios de la fermentación: | Métodos de cocción 1: Procesos en húmedo | Métodos de cocción 2: Procesos secos | Principios de la Cocina Molecular |
| Preparaciones | Bizcocho de vainilla | Yogurt casero | Ramen casero | Sándwich de pollo | Helado con nitrógeno y esferas de Fresas |

Incluye

- Todos los implementos para las preparaciones.
- Refrigerio
- Kit de bienvenida
- Presentación fina padres o acudientes