







PREPARACIONES QUE TRANSFORMAN EL SABOR…..

PREPARACIONES QUE TRANSFORMAN EL SABOR…..

La metodología se desarrollará de manera práctica, participativa e inclusiva, centrada en el aprendizaje experiencial. En una primera etapa, se realizará una sensibilización sobre la diversidad funcional y la importancia de adaptar las preparaciones sin afectar el sabor, promoviendo la empatía y el respeto. Posteriormente, se llevará a cabo una demostración culinaria donde se explicarán técnicas de modificación de texturas, uso de condimentos, aromas y temperaturas que realcen el sabor y faciliten el consumo.A continuación, los participantes aplicarán lo aprendido mediante actividade práctica, adaptando recetas tradicionales a diferentes necesidades, fomentando la creatividad y el trabajo colaborativo. Finalmente, se realizará una degustación guiada y un espacio de retroalimentación, donde se compartirán experiencias, percepciones y aprendizajes, reforzando la idea de que la cocina adaptada es una herramienta de inclusión, disfrute y transformación sensorial.

PREPARACIONES QUE TRANSFORMAN EL SABOR…..







https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ay2UbaLnn_U2m5Nf8jnKU8yK8kBiNzvk/edit?gid=1936078033#gid=1936078033





GRACIAS