



CURSO DE COCINA PATRIMONIAL PARA NIÑOS.

## Evalúan positivamente taller infantil de cocina patrimonial

Uno de los espacios exitosos en el Carnaval de Sabores, que se desarrolló en el Parque Centenario el fin de semana recién pasado, fue el Curso de Cocina Patrimonial para Niños y Niñas, que impartieron los docentes de INACAP sede Arica, Javiera Peters, Yeico Cortés, Gonzalo Ortuño y Paulina Quinchel.

Además, se sumaron los estudiantes de la Carre-

ra Gastronomía de Inacap y los estudiantes de la especialidad Gastronomía, del Liceo Antonio Varas de la Barra, con la profesora Alejandra Tello.

### INCULCANDO BUENOS HÁBITOS EN LA COCINA

Ocho jornadas prácticas se ofrecieron a los menores del público, quienes debían registrarse antes del inicio de la actividad,

apoyados por sus familias, en las cuales aprendieron a trabajar la masa para la preparación de calakanta, sopaipillas, calzones rotos y dobladitas.

Los niños y niñas disfrutaron de esta acción, empezando por el lavado de manos, uso de cofia, elementos de cocina ajustados a sus edades y los ingredientes respectivos.

La directora del Área

Gastronomía de Inacap, Claudia Valdivia, resaltó esta actividad hacia el mundo infantil, que en cada nueva versión tiene más adherentes.

Los docentes chefs entusiasmaron con sus clases gratuitas y tanto las mamás, papás o familiares compartieron el buen momento vivido por los menores.