

EXPERIENCIA 01

Nombre de la experiencia o serie de experiencias	"Master chef"
En qué se centra la experiencia (área de CAS y justificación)	<p>Creatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> Debido a que en el área de creatividad se busca crear una exploración y ampliación de ideas que conduzcan a un producto o a una actuación auténtica o interpretativa. En este caso es un reto enfocado en emplear mi creatividad de manera gastronómica haciendo una receta para mi familia, ya que a través de esta experiencia podría ampliar las ideas previas que tenía de cocina y mejorarlas para terminar realizando una dulce y auténtica interpretación que mejore mis habilidades de creación propia.
Numera los objetivos de aprendizaje de esta experiencia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creación de elementos propios (recetas) 2. Mejora de habilidades culinarias 3. Darle mi propio toque a la receta que cociné 4. Aprender una más amplia gama de recetas al ser muy necesarias para mi vida cotidiana
Tiempo que se estima en esta experiencia	Aproximadamente 1 hora
Etapas de CAS	
Investigación	<ul style="list-style-type: none"> Me interesa poder realizar una comida que quede bien, quiero mejorar mis habilidades culinarias ya que considero que es interesante desarrollarlas, sería un conocimiento personal que surgiría. Quiero alegrar a mi familia con mi creación propia mejorando mis habilidades a la vez Había buscado la receta hace un tiempo y cada vez que la experimento siento que me queda más apetecible

Preparación	<ul style="list-style-type: none"> ● Definir qué receta quiero hacer, en este caso hice unos pancakes. ● Tener clara la receta con los respectivos ingredientes y cantidades ● Preparar y organizar el lugar en donde realizare la receta, también los ingredientes ● Seguir los pasos de la receta ● Decorar los pancakes ● Servirlos a mi familia para que puedan recibir mi creación y la disfruten ● Todo esto aproximadamente toma 1 hora
Acción	<p>Seguí la receta, hice todo debidamente y no se me presentó ningún inconveniente para desarrollarla, desarrollé todo en el plazo planeado y estuve muy feliz mientras la realizaba.</p>
Reflexión	<ul style="list-style-type: none"> ● Creo que todo salió como lo planeé, no hubo problema alguno durante el desarrollo de los pancakes y me gusto el resultado. ● Me siento muy contenta con lo que obtuve ya que no solo mejore, sino que hice feliz a mi mamá con esta receta. ● Me interesaría poder ampliar mis conocimientos culinarios con futuras recetas para seguir expandiendo esta habilidad. ● También me surgen algunas preguntas <ul style="list-style-type: none"> - ¿Estaría feliz si mi resultado no hubiera sido el mejor, pero me hubiera gustado hacer los pancakes igual? - ¿Puede generar nuevas experiencias culinarias gracias a esta? - ¿Puede la cocina hacerme demostrarle mi cariño hacia los demás a través de mis recetas? - ¿Qué tan importante es el área gastronómica en futuros planes de mejora personal? <p>Resultado de aprendizaje CAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1. Identificar en uno mismo los puntos fuertes y las áreas en las que se necesita mejorar.

<p>Demostración: evidencias que se hayan podido recolectar en el proceso</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La evidencia se encuentra en un video que subí a Instagram acá adjuntare el link: https://www.instagram.com/tv/B_QtbcHDED7/?igshid=c7h1t36phd36 ● En el video muestro todo el proceso que hice para conseguir realizar los pancakes y la reacción de mi mamá cuando se los di. ● Así mismo se encuentra un screenshot del resultado final de la <div data-bbox="488 569 966 995" data-label="Image"> </div> receta en la siguiente carpeta de Google Drive: https://drive.google.com/folderview?id=1GpBBv-rIWYG6IzW11bP_dW64ENKAquGV
<p>Nombre de la organización con la que (o para la que) se organiza o realiza la experiencia, si aplica</p>	<p>No aplica</p>
<p>Profesor u otro supervisor externo, si corresponde</p>	<p>No aplica</p>

¿Se necesita evaluación de riesgos?	Si / No
¿Se ha completado la evaluación de riesgos?	Si / No