EXPERIENCIA 01

Nombre de la **experiencia** o serie de experiencias	“Master chef”
En qué se centra la experiencia (área de CAS y justificación)	**Creatividad** ● 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 este experiencia	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	● 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	● 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	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.
Reflexión	● 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 - ¿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? **Resultado de aprendizaje CAS** ● 1. Identificar en uno mismo los puntos fuertes y las áreas en las que se necesita mejorar.

Demostración: evidencias que se hayan podido recolectar en el proceso	• 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  receta en la siguiente carpeta de Google Drive: https://drive.google.com/folderview?id=1GpBBv-rlWyG6IzW11bP_dW64ENKAquGV
Nombre de la organización con la que (o para la que) se organiza o realiza la experiencia, si aplica	No aplica
Profesor u otro supervisor externo, si corresponde	No aplica

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