

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

Título	Taller pastelería para niños
Modalidad de la formación	Presencial
Frase de enganche	¡Aprende, crea y diviértete horneando! Un espacio lleno de sabor, creatividad y diversión para los pequeños chefs de la casa.
Elementos para considerar en la imagen gráfica del programa	Colores llamativos y alegres, cupcakes, galletas, mangas pasteleras, chispitas de colores, gorros de chef infantiles, imágenes de niños cocinando y decorando postres.
Unidad académica responsable	Nutrición y Dietética – Facultad de Ciencias de la Salud
Elementos de entrada para el diseño y desarrollo del programa	Identificación del interés de niños y familias por actividades recreativas y formativas durante vacaciones; fortalecimiento de habilidades de creatividad, motricidad fina, seguimiento de instrucciones y trabajo autónomo mediante actividades de pastelería.
Presentación o justificación	Este taller vacacional de pastelería busca fomentar la creatividad, la autonomía y el aprendizaje práctico en niños entre 6 y 12 años. A través de la elaboración y decoración de galletas y cupcakes, los participantes desarrollarán habilidades básicas de cocina, seguirán instrucciones de manera segura y disfrutarán de una experiencia lúdica y divertida durante sus vacaciones.
Objetivos	Elaborar y decorar galletas y cupcakes por parte de los estudiantes, aprendiendo temas básicos de pastelería, en donde disfrutarán el hacer y al final podrán degustar sus creaciones.
Estructura del programa - Contenidos	Elaboración de galleta de chispas de chocolate y cupcake de vainilla con frosting de queso crema, decorado con chispitas y cosas coloridas.
Modalidad y metodología	Presencial y práctica
Público objetivo	Niños entre 6 y 12 años
Duración del programa	3 horas
Competencias	Capacidad de atención, seguir instrucciones y organización.
Fechas de inicio y finalización del programa	Sábado 17 de octubre de 2026
Días y horas de la	1 día, 3 horas

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

formación	
Certificación	Se otorgará certificado de participación a quienes asistan y desarrollen las actividades programadas.
Costo de la formación por persona	\$120.000
Profesores, docentes, conferencistas o tutores del programa	Ana María Restrepo
Bibliografía para este programa	McGee, H. La cocina y los alimentos. Editorial Debate. Gisslen, W. Professional Baking. John Wiley & Sons. Material práctico elaborado por la docente del curso.
Elaboración, revisión, aprobación y validación del diseño y desarrollo del programa	Elaboró: Ana María Restrepo Revisó: Sandra Ivonne Pérez Sierra Validó: Melany Giraldo, Líder Formación Continua Aprobó: Paola Rueda, Vicerrectora Extensión y Proyección Social

CONTROL DE CAMBIOS AL DISEÑO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA

Fecha del cambio	Cambio realizado	Justificación del cambio	VB de quien aprueba el cambio