



1. Aprendizaje de panadería: los niños incorporan ingredientes secos y reconocen la función de la harina, la levadura y otros componentes básicos.

Fuente fotográfica: Fachschulen Land Steiermark.



2. Medición y preparación de masas: una actividad práctica que fortalece la autonomía, la coordinación y el trabajo colaborativo en la cocina.

Fuente fotográfica: Fachschulen Land Steiermark.



- 3. Amasado en equipo:** los participantes observan la textura de la masa y aprenden las etapas de mezcla, reposo y formado del pan.

Fuente fotográfica: Fachschulen Land Steiermark.



- 4. Seguridad y acompañamiento:** la guía de una persona adulta permite que los niños manipulen ingredientes y utensilios de manera responsable.

Fuente fotográfica: Fachschulen Land Steiermark.



5. Pastelería creativa: cupcakes decorados que representan el uso de cremas, manga pastelera, colores y presentación atractiva de postres.

Fuente fotográfica: Kate Sonders Solomon.



6. Exploración sensorial: probar preparaciones ayuda a reconocer sabores, texturas y aromas, y promueve una relación positiva con los alimentos.

Fuente fotográfica: Kate Sonders Solomon.



7. Taller grupal de cocina: los niños comparten tareas, siguen instrucciones y participan en la preparación y decoración de recetas sencillas.

Fuente fotográfica: Kate Sonders Solomon.



8. Técnicas básicas y organización: el uso de tablas, recipientes y utensilios adecuados favorece hábitos de orden, higiene y trabajo seguro.

Fuente fotográfica: Kate Sonders Solomon.



- 9.** Cocina online en familia: una clase virtual permite seguir recetas paso a paso desde el hogar y desarrollar habilidades culinarias a distancia.

Fuente fotográfica: Kate Sonders Solomon.



- 10.** Diversión con las manos en la masa: cocinar en grupo estimula la creatividad, la confianza y el interés por preparar alimentos caseros.

Fuente fotográfica: Fachschulen Land Steiermark.