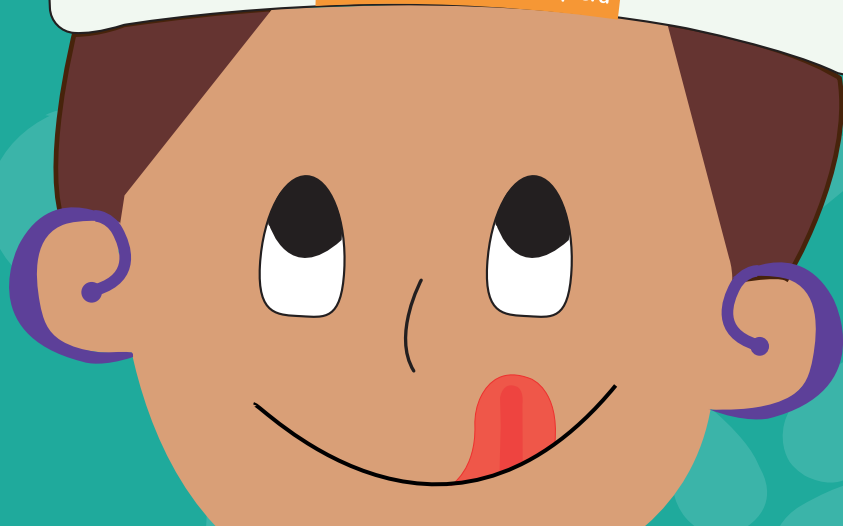


Sistema
Producto

COCINA
QUE ENSEÑA

Mariana Valencia Mosquera





Recetario + Experiencia intangible y significativa

El sistema producto de mi proyecto nombrado Cocina Que Enseña se compone de dos elementos principales: un recetario físico y una experiencia intangible. El recetario es una guía práctica que contiene una variedad de recetas paso a paso, desde platos simples hasta creaciones más elaboradas.

Sin embargo, la verdadera esencia de mi proyecto radica en la experiencia intangible que acompaña al uso del recetario y la interacción que se genera entre padres e hijos. Desde el momento en que se abre la “mochila de chef” en la cual están los implementos básicos y necesarios para cocinar, comienza una inmersión en el mundo culinario mientras padres e hijos se sumergen en una experiencia interactiva y divertida de aprendizaje conjunto en la cocina.

Siguiendo las instrucciones previas (el ritual) para empezar a cocinar y el hecho de realizar recetas en conjunto, además de aprender, se disfruta, se crean recuerdos y se está fortaleciendo la conexión entre padres e hijos.



Ritual

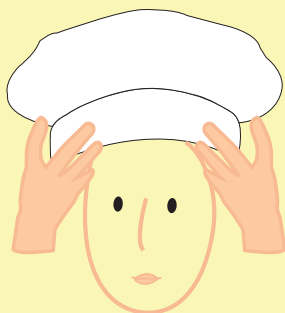
Antes de cocinar

1



Primero laven sus
manos muy bien

2



Pónganse sus
gorritos de chef

3



Completen su
vestuario poniéndose
sus delantales de chef

Estamos listos para cocinar
¡Comencemos!



Mochila de chef →
¡veamos su contenido!

1

Recetario Cocina que enseña

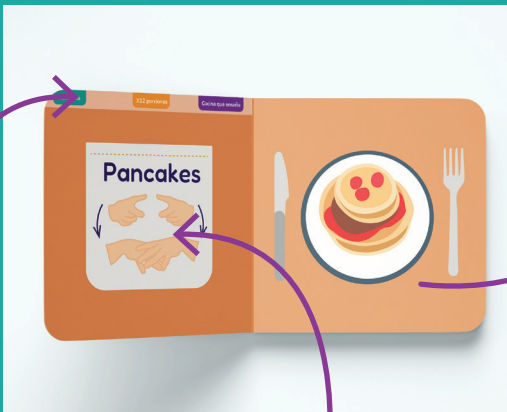
El recetario se divide en 4 categorías:

- Bocado Sabroso
- Para Refrescarse -Para Tardear
- Mucha Fruta.

Cada receta incluye señas, pictogramas y texto para los ingredientes y el procedimiento.



Introducción a la receta



Pictograma de la comida a preparar

Categorizadores de color para identificar nombre de la receta y las porciones

Nombre de la receta con su manera de decirse en lengua de señas colombiana

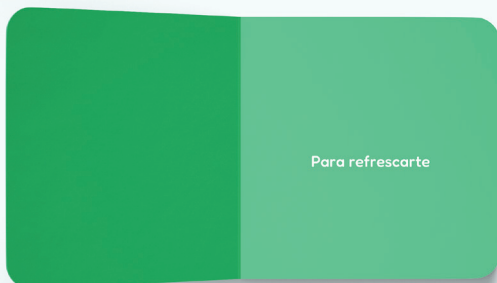
Ingredientes y proceso



Ingredientes con pictograma, seña y una breve explicación de como hacerla, pensando en las personas que no saben Lengua de señas.

Proceso explicado detalladamente con pictogramas para la realización de la receta

Categorías



Para el inicio de cada categoría, esta viene representada por colores de la identidad y el título correspondiente.

Gorros, delantales y utensilios

2

Incluir delantales, gorros y utensilios genera una experiencia positiva para padres e hijos por varias razones:



Los delantales y gorros crean un ambiente divertido y de complicidad al cocinar en familia, haciendo que los niños se sientan emocionados y como verdaderos chefs.



Al utilizar utensilios de cocina, los niños aprenden de manera práctica y segura sobre las herramientas y sus usos culinarios, lo que les ayuda a desarrollar habilidades motoras.



En resumen, se crea una experiencia interactiva y atractiva para padres e hijos, fortaleciendo los lazos familiares, promoviendo el aprendizaje y haciendo que cocinar sea divertido y memorable para todos.



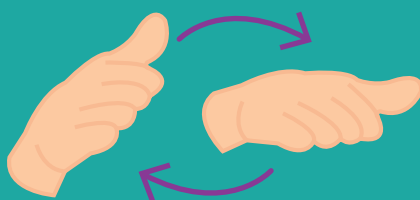
3

Gamificaciones

Las gamificaciones hacen que el aprendizaje sea divertido y motivador al convertir tareas educativas en juegos interactivos. Esto compromete y entusiasma a los niños, les brinda un sentido de logro y mejora habilidades cognitivas como la memoria y la concentración.



En pedagogía, se evita calificar el desempeño de los estudiantes como "bueno", "malo" o "regular" se debe a que estas etiquetas pueden ser subjetivas y limitantes. Por eso se decidió otorgar las siguientes opciones y cada que se entregue se debe dar con la señal correspondiente:





COCINA QUE ENSEÑA