



WISCONSIN/NICARAGUA
Partners of the Americas, Inc.

INFORME DE BIBLIOTECA MADISON LOS CEDROS

PROYECTO DE REPOSTERIA Y PIZZA E
INTERCAMBIO DE IDEAS DE BIBLIOTECAS



viernes 01 de Julio de 2016.



segundo encuentro del
proyecto de capacitacion
para los niños y niñas.
Receta de Pizza de jamon
con queso.

La capacitación en LOS Cedros estuvo conformada por 4 niños y 7 niñas que asistieron a la capacitación entre la edad de 11 y 12 años. Sus expectativas fueron muy buenas, ellos sienten que están aprendiendo muchas cosas buenas y nuevas. Ellos participaron preparando los productos como la harina, los huevos, la mantequilla, la levadura y pasamos a amasar la masa y luego agregándole los demás ingredientes como el jamón el queso el tomate la cebolla y la chiltoma, ellos estaban muy atentos y con mucho deseo de aprender, nos gusto su ánimo y alegría y eso nos motiva mas a seguir capacitando a niños y jóvenes. Nos organizamos en equipo de tres en general todo fue muy bonito con la nueva actividad gracias por seguir fomentando a los niños el interes de aprender.

Logros del aprendizaje: Los niños y niñas aprendieron a trabajar en equipo y trabajar con los materiales fungibles ellos realizaron las mediciones de los ingredientes siguiendo las normas de seguridad e higiene en cada momento, todos ellos elaboraron la pizza y les gusto esta técnica.



comentarios

Heysell (11 años): “Mi experiencia de hacer pizza me pareció muy increíble cuando amase la masa y que quedara en su punto y luego cuando la horneamos, le agradezco a los donantes de esta clase de repostería por habernos permitido el honor de aprender una nueva clase, me despido con un agradecimiento a Wisconsin y a los donantes de esta causa. Para la próxima clase queremos hacer crepas de limón.”



Kristel Rodríguez (11 años): “Esta clase estuvo increíble porque aprendí a hacer pizza ya que a mí me encanta cocinar gracias a los donantes de este proyecto.”

Dere José Silva (11 años): “El día de hoy viernes fue excelente porque hicimos pizza y aprendimos a amasar la masa, a cortar el jamón, desmenuzar el queso y muchos otros ingredientes, para la próxima clase quiero hacer crepas de limón.”





Heysell (12 años): “Estoy muy contenta porque hicimos pizza mi sueño era aprender hacerla y ponerla en práctica con mi familia. Estoy agradecida con ustedes y Wisconsin por apoyarnos con este proyecto de repostería porque así podemos aprender hacer muchas cosas más como pizza, galletas y me gustaría aprender hacer crespas de limón.”

Noelia (13 años): “Me encanto elaborar pizza y más con la explicación de la maestra Karla que nos enseña con mucha paciencia y amor. Doy gracias a las personas que están apoyando este proyecto.”

Génesis (12 años): “A mí me pareció muy bien porque aprendimos hacer pizza y todos participamos, me gustaría que volvieran a venir para que nosotros podamos aprender más de lo que apenas hemos aprendido. Gracias por venir agradezco a Wisconsin y a las personas que donaron los materiales para poder aprender. Me gustaría hacer empanada de pollo gracias.”



Ashley López (12 años): “Lo que me gusto más de la clase fue como la maestra Karla nos explico y enseñó hacer pizza me sentí contenta por la enseñanza que nos dan es primera vez que hago mi propia pizza le agradezco mucho a Karla y a Jael por su tiempo y paciencia me despido con un agradecimiento a Wisconsin y los donantes de esta clase.”

Isaac (11 años): “Bueno a mi me gusto porque aprendí a preparar pizza ya que me gusta tanto y quisiera tener una nueva experiencia de hacer crepas de limón pero solo Dios y los donantes deciden si volveremos a tener otro encuentro . Gracias, quede encantada con todo lo que hicimos el día de hoy.”

Derling (12 años): “El día de hoy fue muy bonito hicimos pizza de jamón y queso fue muy divertido porque participamos todos en amasar la masa a picar los ingredientes y a desmenuzar el queso y para la próxima clase quiero hacer crepas de limón.”





“En cada capacitación que tenemos con los niños y niñas. Me siento muy contenta porque ellos están asimilando el proceso de aprendizaje observando cambios en los niños principalmente con mucha disciplina y orden. Para nosotros un motivo más de seguir aprendiendo y a través de las evaluaciones escritas ellos están mejorando su manera de expresar sus sentimientos. La buena organización del equipo de trabajo es fundamental para el proyecto. “

-Jael



“En este segundo encuentro con los niños de Los Cedros, vimos como ellos tienen esa chispa del querer aprender cada vez más y ponen mucha paciencia en cada receta. Eso nos anima a dar más de nosotros y compartir nuevas enseñanzas en cada lugar o Centro de Aprendizaje que vamos en nombre de la Organización de Wisconsin/Nicaragua, dirigido desde acá por Mirna, apoyado por nosotras y financiado por los Donantes de Wisconsin, Pero debo decir que no todo es perfecto y debemos cambiar algunas cosas, una de ellas es el peligro que se corre al llevar y traer de regreso el tanque de gas de la Oficina, en algún momento vamos ir en Bus y no se puede andar con tanque en los buses, necesitamos que hay mas compromiso de parte del Centro de Los Cedros en este Proyecto de Repostería y Biblioteca a Biblioteca para que sea un éxito, así como hasta hoy es aquí en la Biblioteca Sherin Bowen. Me resta decir que todo es poner amor, fe, fuerza de espíritu y tolerancia en cada paso que damos. Muchas Gracias por su Amor y apoyo para este Noble Proyecto. “

-Karla Núñez.