



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Campamentos de verano 2013

Recinto de Grecia ofrece recreación y capacitación a la comunidad

17 ENE 2013 Sociedad



En el Taller de sustancias ácidas y alcalinas niños y niñas de 6 y 7 años hicieron su primer acercamiento a la química con Tatiana Otárola (foto Katzy O`neal Coto).

Este verano los vecinos de **Tacares de Grecia** aprovechan las vacaciones y los días soleados en el Recinto de la Universidad de Costa Rica, donde se están ofreciendo 35 cursos y talleres durante los meses de **enero y febrero del 2013**.

Los **Campamentos de Verano y Cursos de Desarrollo Humano** son una iniciativa que se lleva a cabo desde el 2011, con el propósito de ofrecer **opciones de capacitación y**

recreación para los pobladores de las comunidades aledañas a este centro de estudios, como Pilas, Tacaes, el Poró y Grecia centro.

En esta ocasión se abrieron más de 980 cupos en los diferentes talleres y cursos dirigidos a niños, jóvenes y adultos. Éstos se ofrecen de forma gratuita y son impartidos por profesores universitarios y personas voluntarias de diversas organizaciones como la Cruz Roja, Guías y Scouts de Costa Rica, Cuerpo de Bomberos, entre otros.



Los chicos y chicas disfrutaron de las dinámicas de trabajo en equipo que se realizaron en los jardines del Recinto de Grecia (foto Katzy O`neal Coto).

Recreación

Para los niños y niñas, el Recinto brinda una excelente oportunidad de disfrutar sus vacaciones aprendiendo nuevos conocimientos y destrezas, mediante los talleres dirigidos a diferentes edades; como Teatro infantil, Astronomía, Natación, Matemática o Primeros pasos en informática, entre muchos otros.

Un grupo de niños de seis y siete años participaron en el **Taller de sustancias ácidas y alcalinas**, a cargo de la profesora de química Laura Vindas, junto con Kevin Morales y Tatiana Otárola, donde tuvieron **un primer acercamiento a la química**.

Según explicó la profesora Vindas, se realizó un experimento propuesto por María Elena Arce, que les enseña a diferenciar entre sustancias ácidas, neutras y alcalinas. Para eso se utilizan sustancias comunes como bebidas gaseosas, leche magnesia, yogurt, limón, agua y repollo.



Albert Folgo Herrera y Eva Suárez Ureña participan en el taller de fútbol con el profesor Joaquín Barrantes (foto Katzy O`neal Coto).

Otro grupo de niños de ocho a diez años han tenido la oportunidad de entrenarse con el profesor Joaquín Barrantes, en el **Taller de fútbol** que realiza en la cancha del Club Campestre de la localidad. Allí 14 niños y una niña aprenden los **fundamentos básicos de este deporte**.

Para jóvenes entre 10 y 15 años se organizó un **Taller de Rally de trabajo en equipo** impartido por tres jóvenes del grupo de **Guías y Scouts 96 de Alajuela**. En los jardines del recinto los jóvenes realizaron actividades retadoras y divertidas que les enseñó a trabajar en conjunto para alcanzar un objetivo.

Capacitación

Los Campamentos de verano también son una opción para los adultos interesados en capacitarse, ya que **se ofrecen cursos certificados por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA)** sobre Manipulación de alimentos, Servicio al Cliente, Producción de hortalizas hidropónicas y Etiqueta y protocolo en torno a servicios gastronómicos.

La instructora Andrea Fernández Alfaro, quien trabaja para el Núcleo de Turismo en el área de alimentos y bebidas del INA, detalló que la idea con el curso de Etiqueta y protocolo, es que los saloneros y bartenders tengan **conocimientos básicos sobre la etiqueta en el servicio**, comportamiento en la mesa, cómo elaborar un evento protocolario y realizar montajes de mesas.

Uno de los beneficiados es el empresario Gerardo Vargas, quien se dedica a servicios de gastronomía. Para él este curso es muy importante para ponerse al día en cuanto a servicio y equipamiento como cristalería y mantelería, debido a que actualmente existe mucha competencia en este negocio.

Debido a la gran demanda que han tenido estos cursos, el Recinto de Grecia abrirá dos grupos más del **Curso de Manipulación de Alimentos**, que se llevarán a cabo **del 21 a 29 de enero** de 9:00 am a 12:00 md, otro de 1:00 pm a 4:00 pm. **La matrícula será el viernes 18 de enero** de 8:30 a 11:00 y de 1:00 a 4:00, en el Recinto de Grecia. Información a los teléfonos: 2511-7500 y 2511-7504



Los participantes del curso de Etiqueta y protocolo realizaron un ejercicio de presentación de producto en el que escogieron el café (foto Katzy O`neal Coto).



Los participantes del curso de Etiqueta y protocolo en torno a servicios gastronómicos analizaron las condiciones para brindar un buen servicio (foto Katzy O`neal Coto).



[Katzy O`neal Coto](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [greca](#), [tacaes](#), [cursos](#), [talleres](#), [comunidad](#), [verano](#), [extension](#), .