



# PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

ÁREA DE LABORAL  
Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel: Básico

Grado: 2do. de Primaria

## CONTENIDOS

I y III Bimestre

### EJECUCION DE PROCESOS

- Los alimentos y demás insumos empleados en la preparación de sandwichs.
- Manipulación de alimentos.
- Utensilios y equipos básicos de cocina.
- Normas de seguridad.

### APLICACIÓN DE TECNICAS

- Normas de higiene al cocinar.
- Técnicas culinarias básicas: pelado, corte, asado en plancha, salpimentado, reservado, tostado.

II y IV Bimestre

### EJECUCION DE PROCESOS

- Los alimentos y demás insumos empleados en repostería.
- Manipulación de ingredientes de repostería.
- Medidas y dosificación de ingredientes.
- Utensilios y equipos básicos de repostería.
- Normas de seguridad.

### APLICACIÓN DE TECNICAS

- Normas de higiene en repostería.
- Técnicas básicas de repostería: amasado, batido, engrasado, estirado, formado, reposado, tamizado.

Actividades:

Expo Laboral

## CAPACIDAD – DESTREZAS

**Ejecución de procesos**  
 Identifica  
 Maneja  
 Emplea  
**Aplicación de técnicas**  
 Observa  
 Elabora  
 Modifica

## VALORES – ACTITUDES

**Responsabilidad**  
 Orden, Esfuerzo, Puntualidad, Compromiso  
**Tolerancia**  
 Respeto, Paciencia, Perseverancia  
**Solidaridad**  
 Trabajo en equipo, Compartir, Fraternidad