



PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

ÁREA DE LABORAL

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel: Básico

Grado: 3ro. 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, horneado.

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