



PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

ÁREA DE LABORAL

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel: Básico

Grado: 4to. de Primaria

CONTENIDOS

I, II, III y III Bimestre

EJECUCION DE PROCESOS

- Alimentos como ingredientes en la preparación de bocaditos dulces y salados, de refrescos y jugos.
- Manipulación de alimentos.
- Medidas y dosificación de ingredientes.
- Utensilios y equipos básicos.
- Normas de seguridad.

APLICACIÓN DE TECNICAS

- Normas de higiene al cocinar.
- Técnicas culinarias básicas sin aplicación de calor: licuado, pelado, corte, amasado, engrasado, estirado, formado.
- Técnicas culinarias básicas con aplicación de calor aplicadas a la preparación de bocaditos: blanqueado, cocción, fritura, etc.
- Presentación de bocaditos.

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