



PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

ÁREA DE LABORAL

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel: Básico

Grado: 5to. de Primaria

CONTENIDOS

I y III Bimestre

EJECUCION DE PROCESOS

- Los alimentos en buen estado.
- Alimentos como ingredientes para preparar platos de entrada.
- Manipulación adecuada de los alimentos y conservación.
- Medidas y dosificación de ingredientes.
- Funciones y uso de utensilios y equipos de cocina.
- Normas de seguridad.

APLICACIÓN DE TECNICAS

- Normas de higiene al cocinar.
- Operaciones previas de lavado y desinfección.
- Técnicas culinarias básicas con aplicación de calor en seco y a través de un medio líquido.
- Técnicas culinarias específicas para algunos alimentos.
- Presentación.

II y IV Bimestre

EJECUCION DE PROCESOS

- Alimentos como ingredientes para preparar postres peruanos.
- Manipulación adecuada de los alimentos y conservación.
- Medidas y dosificación de ingredientes.
- Funciones y uso de utensilios y equipos de cocina.
- Normas de seguridad.

APLICACIÓN DE TECNICAS

- Normas de higiene al cocinar.
- Operaciones previas de lavado y desinfección.
- Técnicas culinarias básicas con aplicación de calor en seco y a través de un medio líquido.
- Técnicas culinarias específicas para algunos alimentos.
- Presentación.

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