



# PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

ÁREA DE LABORAL

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel: Básico

Grado: 6to. 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 TÉCNICAS

- 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 TÉCNICAS

- 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:

Fiestas Patrias : Costumbres y tradiciones peruanas.

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