



PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

AREA DE EDUCACION PARA EL TRABAJO

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel : Avanzado

Grado: 2do. de Secundaria

CONTENIDOS

EJECUCIÓN DE PROCESOS

- Cualidades organolépticas de un alimento fresco.
- Alimentos y demás insumos de pastelería en semifríos.
- Manipulación de alimentos.
- Medidas de masa y volumen.
- Equipos de uso habitual en el área pastelera.
- Batería y utillaje de uso habitual en el área pastelera.
- Normas de seguridad.

APLICACIÓN DE TÉCNICAS

- La higiene en los procesos culinarios.
- Técnicas pasteleras: hidratado, aromatizado, atemperado, bañado, batido, formado, glaseado, refrigerado, moldeado, reposo, horneado.
- Preparación de postres en semifríos.
- Nociones decorativas

EJECUCIÓN DE PROCESOS

- Cualidades organolépticas de un alimento fresco.
- Alimentos diversos: carnes, hortalizas, frutas, cereales, especias.
- Manipulación de alimentos.
- Equipos de uso habitual en cocina.
- Batería y utillaje de uso habitual en cocina.
- Normas de seguridad.

APLICACIÓN DE TÉCNICAS

- La higiene en los procesos culinarios.
- Técnicas culinarias sin aplicación de calor: pelado, rallado, corte, fileteado, aderezado, adobado, aliñado, condimentado, empanizado, emplatado, ligado, macerado, marinado.
- Técnicas culinarias con aplicación de calor en seco y a través de un medio líquido: asado, blanqueado, cocción, blanqueado, dorado, escabechado, escaldado, estofado, flambeado, fritura, gratinado, pochado, rehogado, salteado, horneado.
- Preparación de platos de fondo.
- Nociones decorativas.

GESTION DE PROCESOS

NEGOCIO

- Iniciar un negocio
- Plan de negocio
- Fuentes de información
- Elección de la idea de negocio
- Experiencia de venta
- Hoja de presupuesto

Actividades:

Expo Laboral.

CAPACIDAD – DESTREZAS

- **Gestión**
Identifica - Analiza

VALORES – ACTITUDES

- **Responsabilidad**
Orden, Esfuerzo, Puntualidad, Compromiso



• **Ejecución de Procesos**

Selecciona – Manipula - Utiliza

• **Aplicación de técnicas**

Reconoce – Realiza - Transforma

• **Tolerancia**

Respeto, Paciencia, Perseverancia

• **Solidaridad**

Trabajo en equipo, Compartir, Fraternidad