



## PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel : Avanzado

Grado: 3ro. de Secundaria

### CONTENIDOS

#### EJECUCIÓN DE PROCESOS

- Alimentos y demás insumos de pastelería comercial: tipos de harinas, leches, huevos, grasas, edulcorantes, esencias, conservantes, etc.
- Manipulación de alimentos.
- Medidas de masa y volumen.
- Equipos de uso habitual en el área de producción pastelera.
- Utensilios empleados en pastelería.
- 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.
- Caracterización y preparación de pasteles comerciales.
- Técnicas de elaboración de masas, baños, rellenos y coberturas. Aplicaciones.
- Procesos más importantes en pastelería y resultados.
- Manejo de parámetros de tiempo y temperatura.
- Decoración y presentación.

#### EJECUCIÓN DE PROCESOS

- Alimentos diversos: carnes, hortalizas, frutas, cereales, especias.
- Manipulación de alimentos.
- Equipos de uso habitual en el área de cocina.
- Utensilios empleados en y 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, dorado, escabechado, escaldado, estofado, flambeado, fritura, gratinado, pochado, rehogado, salteado, horneado.
- Preparación de platos de fondo.
- Procesos más importantes en cocina y resultados.
- Decoración y presentación.

#### GESTION DE PROCESOS

##### MERCADO

- Estudio de mercado
- Definición plan de recoger información
- Análisis de la información
- Diseño del producto:
- Calidad, empaque, marca.
- Estrategia y comercialización
- Experiencia de venta
- Hoja de presupuesto

Actividades:

Expo Laboral

CAPACIDAD – DESTREZAS

VALORES – ACTITUDES



- **Gestión**

Identifica - Analiza

- **Ejecución de Procesos**

Selecciona – Manipula - Utiliza

- **Aplicación de técnicas**

Reconoce – Realiza - Transforma

- **Responsabilidad**

Orden, Esfuerzo, Puntualidad, Compromiso

- **Tolerancia**

Respeto, Paciencia, Perseverancia

- **Solidaridad**

Trabajo en equipo, Compartir, Fraternidad