



# PROGRAMACIÓN ANUAL 2010

AREA DE EDUCACION PARA EL TRABAJO

Especialidad: Cocina y Repostería

Nivel : Especialización  
Grado: 4to.de secundaria

## CONTENIDOS

### EJECUCIÓN DE PROCESOS

- Cualidades organolépticas de un alimento fresco.
- Alimentos diversos: carnes y derivados, lácteos, hortalizas, tubérculos, especias, grasas, harinas, edulcorantes, etc. como ingredientes para preparar sándwiches y postres diversos.
- Características organolépticas de los alimentos en buen estado.
- Manipulación de alimentos.
- Medidas de masa y volumen.
- Equipos, batería y utillaje de uso habitual en el área de cocina.
- Normas de seguridad.

### APLICACIÓN DE TÉCNICAS

- Higiene en los procesos de producción de sandwiches y postres.
- Técnicas culinarias sin aplicación de calor: pelado, rallado, corte, fileteado, aderezado, condimentado, empanizado.
- Técnicas culinarias con aplicación de calor en seco, en líquido y en grasa aplicadas a la producción de sándwiches: blanqueado, cocción, dorado, escaldado, flambeado, fritura, gratinado, rehogado, salteado, horneado.
- Técnicas pasteleras: hidratado, aromatizado, atemperado, bañado, batido, formado, glaseado, refrigerado, moldeado, reposo, horneado.
- Tipos de sandwiches: fríos, calientes.
- Presentación para la venta.
- Organización y división del trabajo.

### GESTION DE PROCESOS

- Desarrollo del plan de negocio
- Organización de la producción
- Elaboración de productos
- Comercialización del producto
- Actividades de producción y venta
- Presupuesto Personal.

Actividades:

Semana de Fiestas Patrias  
Expo Laboral

## CAPACIDAD – DESTREZAS

- **Gestión**  
Planifica - Analiza
- **Ejecución de Procesos**  
Organiza – Opera – Prepara
- **Aplicación de técnicas**  
Propone – Ejecuta - Innova

## VALORES – ACTITUDES

- **Responsabilidad**  
Orden, Esfuerzo, Puntualidad, Compromiso
- **Tolerancia**  
Respeto, Paciencia, Perseverancia
- **Solidaridad**  
Trabajo en equipo, Compartir, Fraternidad