U.E. COLEGIO EL CARMELO
FAMILIA VEDRUNA
LAS ACACIAS - CARACAS

PLAN DE LAPSO PARA ORIENTADORES - FORMACIÓN HUNAMO CRISTIANA - ESPECIALISTAS		
Docente: Sara Viguéz	**Área de Formación**: PRC COCINA	**Nivel – Grado - Año**: **1°** **Sección**: A
Año Escolar: 2026 - 2027	**Lapso**: I - II - III	F. Inicio: 28-09-2026 F. Culminación:

FECHA		**CONTENIDO**	**ESTRATEGIAS**			**INDICADORES DE EVALUACIÓN**	**La Evaluación es INDIVIDUAL o GRUPAL (¿Cuántos?)**	**PONDERACIÓN**	**PUNTOS**
A	**B**		**TÉCNICA**	**INSTRUMENTOS**	**ACTIVIDAD**				
28-09-2026		**CLASE INTRODUCTORIA**	Dinámica de bienvenida		Dinámica de integración--Normas y lineamientos dentro de clase				
02-10-2026		**PONQUÉ DE LIMÓN**	Clase Practica introductoria de la repostería	Habilidad	Realización del producto				
05-10-2026		**ESTRUCTURA Y LINEAMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE UN MENÚ Y DE UNA RECETA**	Clase explicativa		Clase explicativa				
09-10-2026		**MENÚ PROCEDIMIENTO CULINARIO Y RECETAS**	Taller	Estructura creatividad y orden	Elaboración de un menú por tiempos y la realización de una receta y su procedimientos culinarios	Paso a paso para la realización de una receta Lógica en la proporción de cantidades. Redacción del podrecimiento culinario	Grupal de 6 personas	5%	1
16-10-2026		**TOSTADA FRANCESA**	ELABORACION DEL PRODUCTO	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	ELABORACION DEL PRODUCTO	Cumplimiento con el uniforme, utensilios e ingredientes, participación en la realización, resultado prefinal de la preparación	Grupal de 6 personas		
19-10-2026		**NEGRO EN CAMISA**	Trabajo escrito	Contenido	Elaboración de un trabajo escrito: reseña histórica, y procedimiento culinarios del negro en camisa	Puntualidad, presentación y redacción	Grupal de 6 personas	5%	1

23-10-2026		**NEGRO EN CAMISA**	Elaboración del producto	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	ELABORACION DEL PRODUCTO	Cumplimiento con el uniforme, utensilios e ingredientes, participación en la realización, resultado prefinal de la preparación	Grupal de 6 personas	10%	2
26-10-2026		**USO Y MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA**	Clase explicativa		Clase explicativa				
30-10-2026		**FRESAS CON CREMA**	Elaboración del producto	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	Elaboración del producto	Cumplimiento con el uniforme, utensilios e ingredientes, participación en la realización, resultado prefinal de la preparación	Grupal de 6 personas	5%	1
2-11-2026		**TARTALETAS DE FRUTAS**	Pre marchado de tartaletas	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	Pre marchado de producto		Grupal de 6 personas		
06-11-2026		**TARTALETAS DE FRUTAS**	Ensamblaje de tartaleta	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	Culminación del Ensamblaje de tartaleta	Cumplimiento con el uniforme, utensilios e ingredientes, participación en la realización, resultado prefinal de la preparación	Grupal de 6 personas	15%	3
09-11-2025		**GALLETAS**	Elaboración del producto	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	Elaboración del producto	Cumplimiento con el uniforme, utensilios e ingredientes, participación en la realización, resultado prefinal de la preparación	Grupal de 6 personas	15 %	3
13-11-2026		**ETIQUETA Y PROCOLO EN UNA MESA**	Clase explicativa		Clase explicativa				

16-11-2026		**MONTALE DE EXAMEN FINAL**	Socialización de pautas finales	Creatividad, organización, iniciativa	Socialización de pautas finales				
20-11-2026		**EXAMEN FINAL MONTAJE DE PRODUCTO FINAL**	Elaboración y exposición de plato de autor	Orden Puntualidad Responsabilidad	Elaboración y exposición de plato de autor	Puntualidad, presentación, redacción, ambientación de espacio, manejo de contenido y trabajo en equipo	Grupal de 6 personas	15%	3
		RASGOS		Orden Puntualidad Responsabilidad		Evaluación basada en el cumplimiento del uniforme, utensilios e ingredientes, participación activa y resultado final de la receta. Se considerará la puntualidad, presentación, redacción, higiene, manejo de contenido y trabajo en equipo.	Individual	10%	2
		PEIC					Individual	10%	2
		ACTIVIDAD DE CULTURA					Individual	10%	2