



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

~~PLAN DE LAPSO PARA ORIENTADORES - FORMACIÓN HUNAMO CRISTIANA - ESPECIALISTAS~~

Docente: Sara Virguez

Área de Formación: PRC COCINA

Nivel – Grado - Año: 2°

Sección: A ~~Y~~ B

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
			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