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**: **4°** **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**
A	**B**		**TÉCNICA**	**INSTRUMENTOS**	**ACTIVIDAD**				
30-09-2026		**CLASE INTRODUCTORIA**	Dinámica de bienvenida		Dinámica de integración--Normas y lineamientos dentro de clase				
01-10-2026		**RECETAS**	Taller	Estructura creatividad y orden	Taller		Grupal de 6 personas		
07-10-2026		**PROTEINA LA CARBON**	Técnica y elaboración del producto	RESPONSABILIDAD ORDEN E HIGIENE SABOR TECNICA	Técnica y elaboración del producto				
08-10-2026		**MENÚ Y ESTRUCTURA POR TIEMPO**	Clase explicativa		Clase explicativa				
14-10-2026		**CREMA DIPLOMATICA**	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		
15-10-2026		**NEGRO EN CAMISA**	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	15%	3

21-10-2026		**REPOSTERIA Y PASTELERIA**	Clase explicativa		Clase explicativa				
22-10-2026		**MERMELADA**	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
28-10-2026		**TIPOS DE POSTRES FRIOS**	Clase explicativa		Clase explicativa				
29-10-2026		**TRES LECHES**	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
04-11-2026		**GANACHE DE CHOCOLATE**	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		
05-11-2025		**PONQUÉ GENOVES**	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
11-11-2026		**ETIQUETA Y PROCOLO EN UNA MESA**	Clase explicativa		Clase explicativa				

12-11-2026		**PONQUE DE LIMON**	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		
18-11-2026		**RECETA DE AUTOR**	Trabajo escrito	Contenido	Elaboración de receta de autor, de producto final	Puntualidad, presentación, redacción, manejo de contenido y trabajo en equipo	Grupal de 6 personas	5%	1
26-11-2026		**EXAMEN FINAL MONTAJE DE PRODUCTO FINAL**	Elaboración y exposición de plato de autor	Orden Puntualidad Responsabilidad	Elaboración y exposición de plato de autor	Evaluación basada en el cumplimiento del uniforme, utensilios e ingredientes, participación activa y resultado final de la receta. Se considerará la puntualidad, presentación, higiene, 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