SECUNDARIA CON FORMACIÓN TÉCNICA

MÓDULOS FORMATIVOS DE LA ESPECIALIDAD DE COCINA Y REPOSTERIA

ÁREA DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO

PRIMER GRADO AL QUINTO GRADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

2023

Documento orientador para la planificación, solo contiene habilidades técnicas, faltando incorporar las capacidades de Crea Propuesta de Valor, Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas, Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento. Cabe mencionar que el desarrollo de estas capacidades es similar en las 14 Especialidades que ya se han distribuido y que pueden orientar para que cada docente pueda incorporarlos.

ITINERARIO FORMATIVO: ESPECIALIDAD DE COCINA Y REPOSTERÍA

Módulos Formativos	Proyectos de Emprendimiento	1er Grado	2do Grado	3ro Grado	4to Grado	5to Grado
Pastelería y postres peruanos e internacionales	**Ejemplo P1:** Elaboramos pasteles y bocaditos para eventos infantiles	8 horas × 19 Semanas				
	Ejemplo P2: Elaboramos pasteles y postres para eventos	8 horas × 20 Semanas				
Bebidas y comidas rápidas al paso.	**Ejemplo P1:** Elaboramos bebidas para el consumo de desayunos al paso		8 horas × 19 Semanas			
	Ejemplo P2: Elaboramos sándwich para el consumo al paso		8 horas × 20 Semanas			
Técnicas culinarias e internacional (Latina, oriental europea)	**Ejemplo P1:** Elaboramos comidas veganas			8 horas × 19 Semanas		
	Ejemplo P2: Brindamos servicios de comida al estilo italiano			8 horas × 20 Semanas		
Técnicas de cocina peruana y regional.	**Ejemplo P1:** Elaboramos anticuchos de corazón y otros				8 horas × 19 Semanas	
	Ejemplo P2: Elaboramos comida local				8 horas × 20 Semanas	
Eventos corporativos y de catering y cocina creativa	**Ejemplo P1:** Brindamos servicios de catering y eventos					8 horas × 19 Semanas
	Ejemplo P2: Brindamos servicio de cocina espectacular al paso					8 horas × 20 Semanas
Total, de horas en la Educación Secundaria: 1560 horas		**312 horas**	**312 horas**	**312 horas**	**312 horas**	**312 horas**

PRIMER GRADO – COCINA Y REPOSTERÍA

BIMESTRE 1/UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PASTELES Y BOCADITOS PARA EVENTOS INFANTILES						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniendo en condiciones de higiene para su posterior uso.	En la práctica el área de trabajo los utensilios y maquinaria se deben mantener limpios y desinfectados hasta su próxima utilidad utilizando elementos removedores de suciedad e incrustaciones.	Área de trabajo identificada y limpia	Realizamos limpieza y desinfección de taller de panadería.	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de pastelería se mantienen, en estado de limpieza e higiene.	Aplicar criterios de salude higiene, tanto para la instalación como para las personas que intervienen en el proceso.	Higiene personal de acuerdo a las BPM.	Practicamos buenas practica de manufactura en pastelerías		
	Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia según normativa aplicable medioambiental.	Gestionarlos residuos producidos en las instalaciones, eliminando según la clasificación aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental	Inocuidad y protección del ambiente	Recogemos clasificamos y eliminamos residuos		
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y	La maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto se selecciona,	Relacionar los equipos requeridos con las elaboraciones y regular o programar las condiciones	Organizador grafico sobre la secuencia de la utilización de los equipos por cada	Identificamos el funcionamiento y utilidad de cada equipo según el	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	familiarizándose y aprendiendo la programación y regulación temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.	de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.	producto a elaborar	producto a elaborar.		
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	Proveer de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de preparación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso de elaboración, con detalles según la ficha técnica de productos.	Las materias primas de preparación útiles y equipos se disponen a partir de la ficha técnica de elaboración según programado la producción de pastelitos respetando las características de la harina y demás ingredientes.	Organizador grafico elaborado con las características y materias primas, insumos y aditivos en la pastelería. Organizador grafico de las características de las harinas	Reconocemos las cualidades y características de los insumos de pastelería. Reconocemos la calidad de las harinas pasteleras	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica,	Las técnicas de pre elaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas, se aplican: - Dosificando los ingredientes, de acuerdo	Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad. Aplicar al proceso de elaboración de budín, y	Postres a base masas líquidas elaborados Crema volteada elaborada Budín elaborado	Elaboramos receta estandarizada de preparación de crema volteada y budín.	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	a la formulación y al orden establecido. - Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras.	crema volteada, partiendo de masas liquidas.				
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	- Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso. - Aplicando criterios de salud e higiene.	En el proceder practico oferta de pastelería: - Realizar el aprovisionamiento de géneros acorde a pedido, orden y demanda. - Utilizar ambientes de almacenamiento. - para stock de venta directa	Postres a base masas liquidas y semilíquidas elaborados Wafer elaborado Panqueques elaborado	Elaboramos receta estandarizada de preparación de Wafer y panqueques	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y	Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.	Las características generales de las masas y pastas dulces/saladas (azucaradas batidas, escaldadas, hojaldre) de múltiples para aplicaciones en pastelería se hornean según la característica y textura de la masa, controlando temperaturas y	Queque de yogurt elaborado	Elaboramos acorde a la ficha técnica de preparación de Queque de yogurt	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria		tiempos que garantice el éxito de un pastel cocido.				
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	La masa/pasta para cada producto se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.	Aplicar para todos los productos de pastelería. Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el horneado, gratinado cocción, entre otros procedimientos según se requiera.	Queque imperial elaborado	Elaboramos acorde a la ficha técnica de preparación de Queque imperial	S7 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido	La masa/pasta para cada producto se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.	Aplicar para todos los productos de pastelería. Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el horneado, gratinado cocción, entre otros procedimientos según se requiera.	Pasteles a base de masa batidas elaborados Brownie de chocolate elaborado	Elaboramos Brownie de chocolate	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria						
Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a la receta y/o ficha técnica, aplicando según el procedimiento de limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos establecido por la micro empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria	La masa/pasta para cada producto se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.	Aplicar para todos los productos de pastelería. Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el horneado, gratinado cocción, entre otros procedimientos según se requiera.	Bizcocho financier elaborado	Elaboramos Bizcocho financier	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 2/UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PASTELES Y BOCADITOS PARA EVENTOS INFANTILES						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado	Las manipulaciones previas a la cocción de los masas como cortado, fermentado, pintado, incorporación de	Durante el desarrollo práctico de preparación de las pasteles y bizcochos, siguiendo su ficha de especificación	Pasteles a base de masa batidas elaborados	Elaboramos bizcocho Gioconda	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	rellenos, entre otras se efectúan en el momento y forma requeridos, según protocolo del proceso, establecido en la ficha técnica.	técnica, manejo de tiempos y temperaturas de cocción, aplicando criterios de seguridad alimentaria:	Bizcocho Gioconda elaborada			
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas, según protocolo del proceso	Seleccionar planchas quemadores y hornos para el proceso de cocción o tratamiento térmico correspondiente de elaboraciones múltiples aplicaciones para productos de pastelería y repostería y similares.	Horno precalentado y quemadores a Punto Bizcocho gitano elaborado	Elaboramos bizcocho brazo gitano	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas, según protocolo del proceso	Pre caliente horno, mientras los preparados quedan a punto de llevar al tratamiento térmico (horneado, tostado, gratinado, entre otros)	Pie de limón elaborado	Elaboramos Pie de limón. Delimitamos áreas seguras y riesgos	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando	Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales	Pre caliente horno, mientras los preparados quedan a punto de llevar al tratamiento térmico (horneado, tostado, gratinado, entre otros)	Tartaleta de fresa elaborada Control de riesgos y quemaduras	Elaboramos Tartaleta de Fresa Realizamos taller de primeros auxilios	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

criterios de seguridad alimentaria.	son las previamente establecidas, según protocolo del proceso					
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.	Decidir medidas de seguridad y correcciones inmediatas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.	Pie de manzana elaborado	Elaboramos pastel de Pie de Manzana	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.	Aplicar los métodos seguridad industrial y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboración teniendo en cuenta, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria	Pastel de acelga elaborado	Elaboramos pastel de acelga a base de masa quebrada	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando	Aplicar los métodos seguridad industrial y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboración teniendo en cuenta, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria	Pastel de brócoli elaborado	Elaboramos pastel de Brócoli a base de masa quebrada	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

criterios de seguridad alimentaria.	cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.					
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.	Aplicar los métodos seguridad industrial y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboración teniendo en cuenta, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria	Pastel Quiche Lorraine elaborado	Elaboramos pastel de Quiche Lorraine de poro jamón y queso.	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.	Aplicar los métodos seguridad industrial y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboración teniendo en cuenta, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria	Bizcocho de manzana elaborado	Elaboramos bizcochos de manzana	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando	Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación, tomando	Aplicar los métodos seguridad industrial y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboración teniendo en cuenta, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria	Pastel de jamón y queso elaborado	Elaboramos pastel de jamón y queso a base de masa quebrada	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

criterios de seguridad alimentaria.	cuidados de seguridad industrial ante quemaduras.					

BIMESTRE 3/UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS PASTELES Y POSTRES PARA EVENTOS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Pre elaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros para masas, cremas y rellenos, de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Clasificar tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería y repostería asociándolos a los productos a elaborar.	Cremas dulces y rellenos elaborados	Elaboramos cremas pastelera, sirope, para rellenos	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros para masas, cremas y rellenos, de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Clasificar tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería y repostería asociándolos a los productos a elaborar.	Pastel Baklawa elaborada	Elaboramos Baklawa aplicando técnica de mil hojas	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa,	Clasificar tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes,	Pasteles Strudel de manzana con	Elaboramos Strudel de	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

para masas, cremas y rellenos, de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.	salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería y repostería asociándolos a los productos a elaborar.	masa philo elaborado	Manzana con masa philo		
Pre elaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros para masas, cremas y rellenos, de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Clasificar tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería y repostería asociándolos a los productos a elaborar.	Empanadas rellenas de carne a base de mas philo elaborado	Elaboramos empanadas rellenas de carne a base de masa philo	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar todo tipo de cremas y rellenos, para su uso y comercialización posterior.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Elaborar rellenos para pasteles se elaboran acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan, proponiendo posibles cambios o medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.	Bocaditos rellenos elaborados con base de masa hojaldre elaborados	Elaboramos orejitas, enrolladitos de hotdog, empanaditas de queso	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar todo tipo de cremas y rellenos, para su uso y comercialización posterior.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Elaborar rellenos para pasteles se elaboran acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan, proponiendo posibles cambios o medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.	Bocadito corbatitas elaborados	Elaboramos cojines y corbatas	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Elaborar todo tipo de cremas y rellenos, para su uso y comercialización posterior.	Las cremas y rellenos dulces y salados, como cremas con base grasa, salsas y farsas, se preparan y presentan aplicando las técnicas de elaboración establecidas y las técnicas de cocción y de abatimiento de temperatura.	Elaborar rellenos para pasteles se elaboran acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan, proponiendo posibles cambios o medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.	Chitos de manjar elaborado	Elaboramos cachitos con manjar blanco	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería acorde a las exigencias para su posterior consumo o distribución comercial.	Programar la producción de pasteles orientados a mejorar las técnicas inherentes a los procesos, para estandarización de posteriores servicios de comercialización de pasteles para eventos.	Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina , aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. Acordados para posteriores eventos.	Churros españoles elaborados	Elaboramos Churros Españoles	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería acorde a las exigencias para su posterior consumo o distribución comercial.	Las operaciones manuales reguladores o control en máquinas y equipos se informan de acuerdo a la programación de actividades productivas con el objetivo de evitar deterioros.	Identificar los tiempos y espacios de para desarrollar evaluaciones y diagnostico a los equipos de pastelería.	Churros acanalados elaborado	Elaboración de Churros acanalados Revisar antes y después de las actividades de elaboración	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería acorde a las exigencias para su posterior consumo o distribución comercial.	Las operaciones manuales reguladores o control en máquinas y equipos se informan de acuerdo a la programación de actividades productivas con el objetivo de evitar deterioros.	Identificar los tiempos y espacios de para desarrollar evaluaciones y diagnostico a los equipos de pastelería.	Donuts rellenas elaboradas	Elaboramos Donuts rellenas	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 4/UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS PASTELES Y POSTRES PARA EVENTOS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería de modo que resulten atractivas para los clientes y potenciales y su venta inmediata	Las ofertas de pastelería-repostería se proponen teniendo en cuenta: - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. - El suministro de las materias primas. La experiencia alcanzada. El equipamiento para la producción. La actitud emprendedora Factores económicos. - El tipo de servicio que se va a realizar. - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - La estacionalidad de los productos. - El tipo de local y su ubicación, entre otros.	Analizar y definir ofertas sencillas de pastelería-repostería, estimando las diferencias con posibles competidores. Contar con excelente actitud positiva y emprendedora Conocer los costos del mercado en relación a materias primas. Identificar productos de estación y su promotoría en pasteles. Realizar ventas internas que sirvan de apalancamiento y rotación de productos. Posición estrategia de comercio	Tabla de costos elaborada Alimentos de estación con valor agregado	Realizamos trabajos conjuntos basados en sociedad micro empresarial Realizamos costeos de nuestras elaboraciones Reconocemos los tipos de frutas de estación para promover valor agregado	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones en	En la práctica de preparación de postres y pasteles, tortas con masa hojaldre, philo, quebrada, galletera, leudada, liquida,	Técnica de decoración manejo de manga y boquillas. Galletas dulces	Ejecutamos tortas decoradas con manejo de mangas y boquillas.	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial o sirva de soporte a proyecto de emprendimiento .	base de masas y/o tipo hojaldre en: tartas, pasteles, panqueques, canelones, chesse cake , y otras pastelillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas, teniendo como guía la ficha técnica de elaboración.	etc., siguiendo su ficha de especificación técnicas de decoración, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - utilizar, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, amasadoras, batidoras, hornos para tratamiento térmico sobadora, entre otros) de aquellos productos que lo requieren, y elementos para decoración, mangas boquillas, bailarina, etc. - Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos. - Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones obtenidas.	elaborados	Elaboramos galletas de boquilla, coco, damero.		
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones en base de masas y/o tipo hojaldre en: tartas, pasteles, panqueques, canelones, chesse cake ,	En la práctica de preparación de postres y pasteles, tortas con masa hojaldre, philo, quebrada, galletera, leudada, liquida, etc., siguiendo su ficha de especificación técnicas de decoración, aplicando	Baños y Cubiertas elaborados	Elaboramos torta de chocolate y bizcocho base	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

o sirva de soporte a proyecto de emprendimiento .	y otras pastelillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas, teniendo como guía la ficha técnica de elaboración.	criterios de seguridad alimentaria: - utilizar, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, amasadoras, batidoras, hornos para tratamiento térmico sobadora, entre otros) de aquellos productos que lo requieren, y elementos para decoración, mangas boquillas, bailarina, etc. - Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos. - Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones obtenidas.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial o sirva de soporte a proyecto de emprendimiento .	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones en base de masas y/o tipo hojaldre en: tartas, pasteles, panqueques, canelones, chesse cake , y otras pastelillos entre otros, se efectúa:	En la práctica de preparación de postres y pasteles, tortas con masa hojaldre, philo, quebrada, galletera, leudada, liquida, etc., siguiendo su ficha de especificación técnicas de decoración, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - utilizar, herramientas y equipos de trabajo	Tortas especiales elaborados	Elaboramos torta helada	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas, teniendo como guía la ficha técnica de elaboración.	necesarios para hacer pasteles dulces realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, amasadoras, batidoras, hornos para tratamiento térmico sobadora, entre otros) de aquellos productos que lo requieren, y elementos para decoración, mangas boquillas, bailarina, etc. - Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos. - Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones obtenidas.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial o sirva de soporte a proyecto de emprendimiento .	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones en base de masas y/o tipo hojaldre en: tartas, pasteles, panqueques, canelones, chesse cake , y otras pastelillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y	En la práctica de preparación de postres y pasteles, tortas con masa hojaldre, philo, quebrada, galletera, leudada, liquida, etc., siguiendo su ficha de especificación técnicas de decoración, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - utilizar, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para	Tortas especiales elaborados	Elaboramos torta selva negra con foudge y crema chantilly	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas, teniendo como guía la ficha técnica de elaboración.	productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, amasadoras, batidoras, hornos para tratamiento térmico sobadora, entre otros) de aquellos productos que lo requieren, y elementos para decoración, mangas boquillas, bailarina, etc. - Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos. - Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones obtenidas.				
Definir ofertas sencillas de pastelería de modo que resulten atractivas para los clientes y potenciales manejando un pequeño stock de insumos e inventariados para su posterior elaboración y su venta.	Las ofertas de pastelería se proponen al respondiendo a la demanda del mercado en función a variables: - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. - El suministro de las materias primas de estación. - Los medios físicos, humanos y económicos. - El tipo de servicio que se va a realizar. - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - La estacionalidad de los productos	Definir una lista postres y elaboraciones de los que se compone y diseña la oferta y sus respectivas variantes de cada uno de ellos, de acuerdo al evento social, la disposición de materia prima, estación de producción. - Componer ofertas sencillas que resulten variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos	Diseño de Carta con lista de Pasteles, Dulces y Salados para eventos sociales elaborados.	Elaboramos lista de pasteles más comerciales. Diseñamos y prototipamos carta de servicios de pasteles y antojitos Organizamos ofertas de acuerdo a estudio de mercado	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	Las ofertas se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.					
Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas	Los costes de los productos elaborados se estiman a partir de las materia primas consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, conforme al procedimiento establecido.	Calcular costes de productos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para estimar posibles precios de las ofertas asociadas con medios informáticos.	Tabla de costos, presupuestos y ventas de productos elaborados	Realizamos nuestro libro de cuentas utilizando soporte informático.	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles, postres sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.	En la práctica de preparación de pasteles una masa hojaldre, philo siguiendo su ficha de especificación técnica: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles y otros dulces: pastel de choclo, gelatina, flan, combinados.	Postres clásicos comerciales elaborados	Elaboramos Pastel de Choclo, Flan y Gelatina	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles, postres sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.	En la práctica de preparación de pasteles una masa hojaldre, philo siguiendo su ficha de especificación técnica: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles y otros dulces: pastel de choclo, gelatina, flan, combinados.	Mazamorras de tradición peruana elaboradas elaborados	Elaboramos Mazamorra de cochino, morada y/o más tradicionales de la cocina peruana	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles, postres sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.	En la práctica de preparación de pasteles una masa hojaldre, philo siguiendo su ficha de especificación técnica: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles y otros dulces: pastel de choclo, gelatina, flan, combinados.	Postres del Perú y la Lima Antigua elaborados	Elaboramos Sanguito.	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	- Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.					

SEGUNDO GRADO – COCINA Y REPOSTERÍA

BIMESTRE 1/UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS BEBIDAS PARA EL CONSUMO DE DESAYUNOS AL PASO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Realizar diferentes operaciones de limpieza y desinfección en equipos y utensilios en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.	La limpieza de superficies, equipos y utensilios del área de producción en pastelería, se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.	Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción de pasteles, utilizando detergentes contra incrustaciones, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.	Aseo personal y uniformes aptos para inicio de labores	Realizamos correcto lavado de manos.	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Las instrucciones de seguridad y manipulación de productos utilizados en la limpieza se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación ambiental.	Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.	Productos de desinfectantes y métodos	Recojo clasificación y eliminación de residuos		
	Las instrucciones relativas al cuidado de equipos, máquinas y útiles se aplican para su conservación	Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las	Área de trabajo limpia aplicando normas de inocuidad y de protección del ambiente elaborados	Realiza limpieza y desinfección del taller de pastelería antes durante y después de las elaboraciones.		

		unidades de producción o servicio de alimentos.				
Manipular materias primas y pre elaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.	Las pre elaboraciones se realizan siguiendo instrucciones y de acuerdo con: La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas. La aplicación de técnicas de transformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten. Las fichas técnicas de pre elaboración. Las órdenes recibidas. La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.	Realizar pre elaboraciones de panadería para múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas: amasado, boleado, esponja, directo, masa madre previamente definidas, con adecuación del área de trabajo de acuerdo al flujo grama de producción. Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferente pre elaboraciones de múltiples aplicaciones. Calcular el volumen de insumos para elaboraciones se realizan con apoyo de la ficha técnica del producto, técnicas de preparación, temperatura, tiempo. Aplicar normativa de seguridad alimentaria, evitando la contaminación cruzada.	Acondicionamiento de área de trabajo Diagrama de flechas y operaciones. masa madre elaborados Seguridad industrial en el taller	Realizamos mantenimiento de equipos Aprendemos el funcionamiento de maquinaria y equipos Elaboramos masa madre, calculando tiempo y temperatura de fermentación registrando la cantidad de insumos Socializamos en la seguridad industrial en el taller de panadería	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación,	Panes artesanales de mi localidad y costumbres elaborados.	Elaboramos panes artesanales de mi ciudad, localidad.	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.	Pan chapla elaborado Panes artesanales del Perú elaborados.	Elaboramos pan Chapla y pan artesanal aplicando método de esponja	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones	Las elaboraciones sencillas de panadería	En el taller práctico de preparación y presentación	Pan chuta elaborado	Elaboramos pan artesanal Chuta.	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica.	Seguridad industrial en el taller de panadería Pan de camote elaborado	Elaboramos pan artesanal de Camote.	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.	Pan pita elaborado	Elaboramos pan artesanal Pan Pita	S7 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como:	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información	Pan de maíz elaborado	Elaboramos pan artesanal de maíz.	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de panadería artesanal y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como: método de amasado y fermentación, horneado, cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En el taller práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y amasado, o directo elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, reposo, entre otros, aplicados en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de acuerdo a norma técnica peruana.	Pan chimango elaborado	Elaboramos pan artesanal Chimango.	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 2/UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS BEBIDAS PARA EL CONSUMO DE DESAYUNOS AL PASO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples sándwiches, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples sándwiches se preparan para su comercialización en relación a mi carrito sandwichero.	Realizar y presentar desayunos sencillos con panes elaborados de acuerdo con la definición del producto, en la ficha técnica, aplicando técnicas básicas de cocina: cortes del, despepitado, batido, fritura, entre otros.	Mise en place para sándwich de pescado Sándwich de Pescado Arrebozado elaborado	Elaboramos sándwich de pan ciabatta con pescado frito arrebozado	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples sándwiches, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.	Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes desayunos en combinación de panes comerciales y artesanales, en relación a nuestro proyecto mi carrito sandwichero.	Mise en place para sándwich Sándwich Butifarra elaborado	Elaboramos sándwich Butifarra en pan Baguette	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples sándwiches, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de desayunos y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.	Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes desayunos en combinación de panes comerciales y artesanales, en relación a nuestro proyecto mi carrito sandwichero.	Mise en place para sándwich Sándwich Hamburguesa elaborados	Elaboramos sándwich hamburguesa y su pan clásico	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.	Mise en place para sarsas y ajíes Sándwich de Palta elaborado	Elaboramos sarsa, cremas, ajíes, café pasado, mise en place para juegos y desayunos Elaboramos sándwich: queso, palta, aceitunas, tamal, jamonada, etc.	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de	Mise en place para jugos elaborados Jugos y batidos fríos elaborados	Elaboramos jugos de fruta y en combinación de frutas y verduras	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.				
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.	Mi se en place para Jugos y bebidas elaborados Jugos y bebidas a base de frutas y leche elaborados	Elaboramos sarsa, cremas, ajíes, café pasado, mise en place para juegos y desayunos	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos,	Bebidas calientes ponche de habas elaborados	Elaboramos bebidas calientes para desayunos	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.				
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.	Bebidas calientes especiales leche fresca con milo para niños y jóvenes elaborados	Elaboramos bebidas en base a leche y combinación de productos procesados	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros.	Sándwiches con embutidos elaborados	Elaboramos Sándwich con embutidos	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.				
Realizar bajo supervisión, la adquisición de ingredientes para la elaboración preparación rellenos y complementos de desayunos, en función de las instrucciones recibidas o acordadas del emprendimiento.	Las materias primas se recepcionan, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, en caso de productos perecibles el estado de madurez, proyectadas para el servicio de alimentación o puesta en marcha de la atención de desayunos del emprendimiento.	En un caso práctico de recepción de géneros o materias primas y distribución, para la atención de oferta desayunos: Comprobar etiquetas, estado de madures: conservas en lata, embutidos, lácteos, aceitunas, palta, entre otros. La atención consta en elaborar, sándwich y bebidas con rellenos fríos, calientes, frutas y endulzantes para jugos y batidos, característica de cada producto manteniendo la normativa higiénico-sanitaria.	Sándwiches elaborados con Huevo y Embutidos elaborado	Elaboramos sándwich con y huevo y combinación de huevo y embutidos	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 3/UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS SÁNDWICH PARA EL CONSUMO AL PASO				
Propósitos de Aprendizaje	**Evaluación de los Aprendizajes**	**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**

APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.	Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.	Panes artesanales del Perú elaborados. Pan tanta wawa elaborado	Elaboramos pan Tanta Wawa.	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.	Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y panadería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.	Pan Mollete elaborado Pan misthiChongo elaborado Pan Kusay elaborado	Elaboramos panes de Cajamarca, Junín, Huánuco	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las técnicas.	Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.	Pan Chuta elaborado Pan Tres puntas elaborado	Elaboramos panes de cusco, Arequipa	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto	El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el	Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.	Pan Marraqueta elaborado	Elaboramos panes Tacna	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

y técnicas básicas de elaboración.	proceso de elaboración, de acuerdo con las técnicas.					
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.	Pan andino de tachira elaborado	Panes artesanales de latino América elaborados	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de	Pan Jaco Falso elaborado	Elaboramos pan Pao Jaco falso francés de Brasil	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		seguridad laboral y de manipulación de alimentos.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.	Pan ciabatta elaborado	Elaboramos panes comerciales Elaboramos Ciabatta	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de	Pan Hamburguesa elaborado	Elaboramos pan hamburgués	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		seguridad laboral y de manipulación de alimentos.				
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.	Pan francés elaborado	Elaboramos pan francés	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de panadería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.	Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.	En caso práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de panadería artesanal: -Aplicar técnicas básicas de fermentación amasado método de esponja y elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos: amasado, fermentado horneado, entre otros, en la receta y/o ficha técnica. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de	Pan Baguette elaborado	Elaboramos Pan Baguete	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		seguridad laboral y de manipulación de alimentos.				

BIMESTRE 4/UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS SÁNDWICH PARA EL CONSUMO AL PASO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración/ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas del establecimiento e instrucciones recibidas.	Las zonas de consumo se ambientan con implementos decorativos, generando familiaridad y seguridad para los servicios de alimentación de nuestro carrito sandwichero, disponiendo de complementos de técnicas básicas para la atención al cliente.	La decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se efectúa siguiendo órdenes de servicio: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples de atención al cliente del carrito y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.	Carrito sandwichero decorado Técnicas de comedor y atención al cliente	Realizamos ambientación de carrito sandwichero Realizamos taller de atención al cliente Realizamos recreación de atención y servido de comida rápida y/o desayunos	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.	La preparación de comida rápida y bebidas sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y: -Utilizando los recipientes adecuados. -Aplicando técnicas básicas de elaboración, cortes, frituras, cocción.	En lo práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de indicaciones dadas para la elaboración de una comida rápida y sencilla: mayonesa base - Seleccionar la maquinaria justificando la decisión en función de la comida rápida.	Equipos de cocción, maquinarias y herramientas Organizador de situaciones de riesgos y prevención Taller limpio Mayonesa base para elaborados	Ejecutamos Manejo apropiado de equipos de cocina Organizamos secuencia de elaboración para evitar accidentes Realizamos limpieza del área de trabajo	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	-Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción. -Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios. -Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.	- Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas. - Describir las normas de utilización. - Explicar los riesgos asociados a su manipulación. - Explicar el mantenimiento de uso necesario. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de comida rápidas y sencillas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.		Elaboramos mayonesa base teniendo los cuidados necesarios		
Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.	La preparación de comida rápida y bebidas sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y: -Utilizando los recipientes adecuados. -Aplicando técnicas básicas de elaboración, cortes, frituras, cocción. -Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción. -Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios. -Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.	En lo práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de indicaciones dadas para la elaboración de una comida rápida y sencilla: mayonesa base - Seleccionar la maquinaria justificando la decisión en función de la comida rápida. - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas. - Describir las normas de utilización. - Explicar los riesgos asociados a su manipulación.	Sándwich de pollo elaborado	Elaboramos sándwich de pollo deshilachado y mayonesa	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		- Explicar el mantenimiento de uso necesario. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de comida rápidas y sencillas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.				
Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.	La preparación de comida rápida y bebidas sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y: -Utilizando los recipientes adecuados. -Aplicando técnicas básicas de elaboración, cortes, frituras, cocción. -Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción. -Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios. -Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.	En lo práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de indicaciones dadas para la elaboración de una comida rápida y sencilla: mayonesa base - Seleccionar la maquinaria justificando la decisión en función de la comida rápida. - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas. - Describir las normas de utilización. - Explicar los riesgos asociados a su manipulación. - Explicar el mantenimiento de uso necesario. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de comida rápidas y sencillas más significativos, mostrando receptividad y	Sándwich hamburguesa elaborada	Elaboramos sándwich de Chorizo	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		siguiendo las instrucciones recibidas.				
Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.	La preparación de comida rápida y bebidas sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y: -Utilizando los recipientes adecuados. -Aplicando técnicas básicas de elaboración, cortes, frituras, cocción. -Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción. -Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios. -Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.	En lo práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de indicaciones dadas para la elaboración de una comida rápida y sencilla: mayonesa base - Seleccionar la maquinaria justificando la decisión en función de la comida rápida. - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas. - Describir las normas de utilización. - Explicar los riesgos asociados a su manipulación. - Explicar el mantenimiento de uso necesario. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de comida rápidas y sencillas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.	Sándwich de hamburgués elaborada	Elaboramos hamburguesa royal y papitas al hilo	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar comidas rápidas sencillas y bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y	La elaboración de comida rápida, sándwiches y platos combinados se realiza bajo supervisión, aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la	En la práctica: Aplicar técnicas de comida rápida en base cocina básica. Atendiendo a su destino o consumo inmediato.	Mise en place elaborado Salchipapas con papa nativa elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos Salchipapas con papa nativas	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

de manipulación de alimentos.	temperatura de servicio, según la naturaleza de producto consignado en mi carrito sandwichero.	Según la naturaleza de sus componentes. Cumpliendo con las normas de manipulación, realiza elaborados para comida rápida según la ficha técnica establecida, dosificación y presentación.				
Elaborar comidas rápidas sencillas y bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.	La elaboración de comida rápida, sándwiches y platos combinados se realiza bajo supervisión, aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio, según la naturaleza de producto consignado en mi carrito sandwichero.	En la práctica: Aplicar técnicas de comida rápida en base cocina básica. Atendiendo a su destino o consumo inmediato. Según la naturaleza de sus componentes. Cumpliendo con las normas de manipulación, realiza elaborados para comida rápida según la ficha técnica establecida, dosificación y presentación.	Mise de alas de pollo Fritura de alas Alitas a la BBQ elaborado	Realizamos mise el place Elaboramos alitas de pollo a la BBQ	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar comidas rápidas sencillas y bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.	Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias básica en base a temperuras, arrebozados en gran fritura los utensilios se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos	Prestar asistencia al ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de cocina básica siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico- sanitaria y de seguridad. Aplicar técnicas, arrebozados, tempuras entre otros a cocción por gran fritura	Mise en place para broaster Pollo Broaster elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos pollo broaster según la ficha técnica	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Elaborar comidas rápidas sencillas y bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.	Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias básica en base a temperaturas, arrebozados en gran fritura los utensilios se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos	Prestar asistencia al ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de cocina básica siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico- sanitaria y de seguridad. Aplicar técnicas, arrebozados, tempuras entre otros a cocción por gran fritura,	Mise en place para Tequeños y huacamole Tequeños con huacamole elaborados	Realizamos mise en place Realizamos porcionado y fritura de tequeños	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar comidas rápidas sencillas y bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.	Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias básica en base a temperaturas, arrebozados en gran fritura los utensilios se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos	Prestar asistencia al ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de cocina básica siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico- sanitaria y de seguridad. Aplicar técnicas, arrebozados, tempuras entre otros a cocción por gran fritura,	Mise en place para enchiladas Enchiladas elaboradas	Realizamos mise en place Elaboramos Enchiladas	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

TERCER GRADO – COCINA Y REPOSTERÍA

BIMESTRE 1/UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS COMIDAS VEGANAS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades mi fuente de soda vegana y comida internacional.	La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida. El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.	Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad gastronómica de cocina internacional y comida vegana, evitando contaminación cruzada.	Norma técnica de higiene y seguridad alimentaria	Realizamos acuerdos y asignamos responsabilidades en protocolos de limpieza y desinfección de nuestro taller de cocina	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar las operaciones utilizando brigada y utensilios, cuchillos y batería menor de cocina necesaria para los procesos de elaboración y mantenimiento las condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de	Los utensilios, cuchillos y demás equipos que constituyen la brigada de cocina se mantiene con limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales	Clasificar los distintos tipos utensilios de cocina menor y mayor utilizado en el desarrollo de técnicas culinarias y la cocina internacional, cumpliendo el estricto control de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.	Batería menor, utensilios de cocina Brigada de Cocina Funciones de los Cuchillos de Chef	Reconocemos los utensilios más usados en la cocina internacional Reconocemos la brigada de cocina Uso y manejo apropiado del cuchillo chef	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

comida internacional y vegana destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a recetas y fichas técnicas y normativa aplicable de manipulación alimentaria.						
Ejecutar las operaciones utilizando brigada y utensilios, cuchillos y batería menor de cocina necesaria para los procesos de elaboración y mantenimiento las condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de comida internacional y vegana destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a recetas y fichas técnicas y normativa aplicable de manipulación alimentaria.	Los utensilios, cuchillos y demás equipos que constituyen la brigada de cocina se mantiene con limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales	Describir todo tipo de equipos y maquinaria distribuidos en la cocina, explicando funciones, normas de manipulación y mantenimiento.	Equipos de cocina, infraestructura, zonas de trabajo	Reconocemos las zonas de trabajo en la cocina Reconocemos el uso apropiado de equipos y maquinarias usados en la cocina.	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia,	Clasificar las materias primas alimentarias de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el	Materias primas alimentarias en la cocina cualidades y conservación. Tubérculos y raíces Bulbos	Reconocemos sensorialmente los tubérculos y raíces utilizados en la cocina gastronomía	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	proceso de elaboración o conservación.	Almacenamiento Conservación de materias primas	Realizamos diferenciación entre tubérculos y bulbos Reconocemos los métodos de conservación y almacenamiento		
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	Identificar y caracterizar materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, entre otras), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de pre elaboración y sus necesidades de conservación.	Materias primas alimentarias según su forma, tamaño, cualidades gastronómicas Hierbas aromáticas Hierbas medicinales	Recocemos las Hortalizas y Hierbas aromáticas Realizamos cuadro descriptivo de forma y usos de las hierbas aromáticas en la gastronomía	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración,	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla,	Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.	Técnicas culinarias básicas cortes en tubérculos elaborados Cortes básicos en tubérculos Cortes básicos en bulbos	Realizamos cortes en tubérculos y bulbos según la ficha técnica Elaboramos tortilla española aplicando técnicas culinarias básicas	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.		Tortilla Española elaborada			
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.	Técnicas de Cortes básicos cuadrado Corte Brunoise en cebolla elaborado Corte Jardinera en zanahorias y betarraga elaborado Corte Macedonia en papa Ensalada Rusa Elaborada	Realizamos practica de cortes: Cuadrado (Brunoise, jardinera, paisana macedonia) Elaboramos ensalada rusa	S7 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión	El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.	Técnicas de Cortes básicos largos en legumbres Corte juliana en legumbres Corte batonnet en tubérculos -papa Corte emincier en zanahorias Cicelerer cebollas	Realizamos cortes en legumbres tipo Largos (juliana, batonet, emincier, ciceler)	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.					
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, puré, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.	Mise en Place tubérculos Técnica de Torneados en papas elaborado Verduras cortas y blanqueadas elaboradas	Realizamos mise en place practica de cortes torneados Elaboramos ensaladas verduras cocida con técnica de blanqueado	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 2/UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS COMIDAS VEGANAS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Pre elaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su	La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas culinarias en cortes	Ejecutar las operaciones de pre elaboración de los diferentes géneros culinarios y realizarlas, de	Mise en place en verduras Verduras cocidas a la plancha	Elaboramos vegetales cocidos utilizando	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

utilización culinaria, inmediata o posterior, aplicando técnicas de cortes, largos, cortes, técnicas de cocción, concentración, expansión y mixtas, según correspondan, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	básicos idóneas en cada caso: Brunoise, jardinera, paisana macedonia, juliana, bastones, emincier, ciceler, técnicas de cocción: parrilla, plancha, esclafados, pure, fondos y derivados, por concentración, expansión o mixta según sea el caso, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.	Verduras cocidas a la parrilla Verduras escalfadas Pure de papas elaborados	métodos de cocción: parrilla, plancha, esclafados, pure de papa.		
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de fondos, a sopas de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. Identificar necesidades de elaboraciones de fondos básicos a cremas y sopas derivadas salsas de la atención de ofertas gastronómicas y servicios básicos de alimentación.	Mise en place de verdura Para fondo Fondo de verduras elaborado Crema de verduras elaborado	Método de cocción para fondos de verdura Realizamos mise en place Elaboramos Fondo de verduras Elaboramos Crema de verduras	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazonamiento entre otras, se verifican consistencia, sabor y brillo en salsas	Mise en place para Fondo de Aves/rubio Fonde de Aves elaborado Sopa Saint German Elaborada	Método de cocción para fondo de Rubio Realizamos mise en place para fondo de ave Elaboramos Fondo de Rubio Elaboramos Sopa Saint German	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.				
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazonamiento entre otras, se verifican consistencia, sabor y brillo en salsas comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	Mise para Fumet de Pescado Fumet de pescado elaborado Sopa de Cangrejos Elaborado	Método de cocción para fondo Fumet Realizamos mise en place para fumet de pescado Elaboramos Fumet Elaboramos sopa de cangrejos	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de	Efectuar las operaciones culinarias necesarias para la obtención de salsas básicas, para platos de fondos, con una perfecta manipulación higiénico	Mise para fondo oscuro Fondo Oscuro elaborados Clarificado de fondo oscuro elaborado	Método de cocción para fondo oscuro Realizamos mise en place para fondo oscuro	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	sanitaria, en el orden y tiempo establecidos		Elaboramos fondo oscuro de res Clarificado fondo oscuro		
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	Efectuar las operaciones culinarias necesarias para la obtención de salsas básicas, para platos de fondos, con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos	Fondo oscuro clarificado Salsas Española elaborada	Realizamos mise en place Elaboramos Salsa Española	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los	Efectuar las operaciones culinarias necesarias para la obtención de salsas	Fondo oscuro clarificado	Realizamos mise en place	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	básicas, para platos de fondos, con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos	Suprema de Pollo en salsa española elaborada	Elaboramos Suprema de Pollo en salsa española		
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	Justificar los métodos de técnicas de ligazón, textura, basados en culinarias francesa para para obtener platos con las características específicas o idénticas partiendo de su elaboración de fondos a derivadas salsas, aplicar roux, bechamel, crema de leche, mantequilla o el que se requiera.	Mise para Demi Glace base Mise para asado de res Condimentado y sellado de carne Carne asada Asado de res es salsa Demi Glace elaborado	Mise en place Elaboramos Demi Glace Elaboramos Asado de Res en salsa Demi Glace con torneados de papas	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya. La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras cocción, fondos, sopas y platos, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	Realizar las operaciones de precisión de técnicas culinarias regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.	Fondo oscuro clarificado Salsa Suprema Elaborado Ternera condimenta y cocida Ternera en salsa suprema elaborada		S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Realizar las operaciones de precisión de técnicas culinarias regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.	Mise en place de verdura. Verduras blanqueadas Verduras salteadas Pollo deshuesado y fileteado Pollo a la plancha con verduras salteada elaborada	Mise en place para guarniciones y pollo a plancha Elaboramos Pollo a la Plancha con verduras salteadas	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 3/UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 BRINDAMOS SERVICIOS DE COMIDA AL ESTILO ITALIANO

Propósitos de Aprendizaje		Evaluación de los Aprendizajes		6 pasos del Método de Proyectos	Temporalización	Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de fondos, a sopas de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. Identificar necesidades de elaboraciones de fondos básicos a cremas y sopas, salsa y derivadas de acorde a los servicios del proyecto y servicios básicos de alimentación.	Mise para bechamel Salsas emulsionadas – Bechamel elaborada	Elaboramos salsa ligadas roux - Bechamel	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de fondos, a sopas de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. Identificar necesidades de elaboraciones de fondos básicos a cremas y sopas, salsa y derivadas de acorde a los servicios del proyecto y servicios básicos de alimentación.	Pescado en Salsa bearnesa elaborada	Elaboramos roux - Bearnesa Elaboramos Mise en place Pescado en salsa bearnesa	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de fondos, a sopas de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. Identificar necesidades de elaboraciones de fondos básicos a cremas y sopas, salsa y derivadas de acorde a los servicios del proyecto y servicios básicos de alimentación.	Salpicón de pollo Elaborados	Elaboramos Mise en place Mayonesa base Elaboramos salpicón de pollo	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de fondos, a sopas de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. Identificar necesidades de elaboraciones de fondos básicos a cremas y sopas, salsa y derivadas de acorde a los servicios del proyecto y servicios básicos de alimentación.	Pescado frito en azafrán con papas a la duquesa elaborados	Elaboramos Mise en place Técnicas de cocción en tubérculos Elaboramos papas san florentín con filete de pescado en azafrán con papa a la duquesa	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de los platos a la carta en base a carnes: aves,	Huevos revueltos para desayunos Elaborado Huevos cocote para desayunos Elaborado	Reconocemos las condiciones del huevo Elaboramos huevo cocote, pasado, escalfado	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

acompañamiento o composición de platos de cocina.	la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados		Elaboramos homelet, huevos revueltos, desayunos americanos		
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de los platos a la carta en base a carnes: aves, pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados	Risoto elaborado	Reconocemos los tipos de arroz técnicas de cocción Arroz pilaf, creole Elaboramos risotto	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de los platos a la carta en base a carnes: aves, pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados	Pollo enrollado elaborado	Elaboramos Mise en place Elaboramos enrollado	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	previsiones de producción.					
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de los platos a la carta en base a carnes: aves, pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados	Gordon Blue de pollo elaborado	Gordon Blue utilizando técnica de gran fritura	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de los platos a la carta en base a carnes: aves, pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados	Pollo en papillote en salsa bechamel elaborado	Elaboramos Mise en place Elaboramos filete de pollo a plancha Elaboramos al papillote en salsa bechamel	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten	Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'des espumado' y clarificado entre otras se ejecutan en	Efectuar pre elaboraciones necesarias para la elaboración de guarniciones, homelet, platillos según la técnica de	Brochetas con papa a la parrilla elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos brochetas	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica (fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros) y de las previsiones de producción.	los platos a la carta en base a carnes: aves, pescado, ternera aplicar técnicas culinarias de cocina francés o que requiere de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados				

BIMESTRE 4/UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 BRINDAMOS SERVICIOS DE COMIDA AL ESTILO ITALIANO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Pre elaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso, tales como eviscerado, des escamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión	Describir las operaciones de pre elaboración de los diferentes géneros culinarios y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.	Pescado a vapor y verduras en salsa a la menier elaborado	Elaboramos técnicas de cocción en pescado Elaboramos pescado al vapor en salsa a la menier	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Pre elaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización	La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de pre elaboración en cada caso,	Describir las operaciones de pre elaboración de los diferentes géneros culinarios y realizarlas, de forma que los mismos	Filete de pescado a la plancha con verduras a la parrilla elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos filete de pescado a la plancha con	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	tales como eviscerado, des escamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión	resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.		verduras a la parrilla		
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.	Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, de la cocina internacional y francesa, siguiendo las recetas base a base de carne de pollo en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.	Lomo al Strogonoft elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos lomo al strogonoft con técnicas culinarias de cocina mediterránea	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, de la cocina internacional y francesa, siguiendo las recetas base a base de carne de pollo en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.	Mise de place de pizza Masa a punto Pizza a los tres quesos y pepperoni elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos nuestra pizza en función a los ingredientes locales	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos	Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones	Mise en place	Elaboramos Pan al ajo Bruschetas	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	elementales, de la cocina internacional y francesa, siguiendo las recetas base a base de carne de pollo en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.	Pan al ajo elaborado bruschetas			
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, de la cocina internacional y francesa, siguiendo las recetas base a base de carne de pollo en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.	Mise en place Salsa roja elaborada Espagueti en salsa boloñesa y pan al ajo elaborados	Elaboramos mise en place Espagueti a la Boloñesa	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica	Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.	Mise en place para Frittata de verduras elaborada	Elaboramos Frittata de verduras	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	y de la oferta gastronómica del establecimiento					
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.	Mise en place Fetuccini a la carbonada elaborado	Elaboramos Fetuccini a la carbonara	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.	Mise en place Canelones de carne elaborado	Elaboramos Canelones rellenos de carne con salsa de champiñones	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la	Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas,	Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y	Mise en place Ensalada caprese elaborada	Elaboramos Ensalada caprese Ensalada pan Zanella	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

oferta gastronómica del establecimiento.	cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento	tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.				

CUARTO GRADO – COCINA Y REPOSTERÍA

BIMESTRE 1/UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS ANTICUCHOS DE CORAZÓN Y OTROS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	El aprovisionamiento interno de materias primas para la puesta preparación de cocina peruana, tradicional y cocina regional requiere de los condimentos y utensilios y equipos necesarios para las preparaciones de aderezos culinarias más significativas, de la cocina peruana, basados en sus historia y tradición se efectúa a partir de la ficha de técnica y según los procedimientos establecidos.	Seleccionar utensilios, herramientas y materias primas, condimentos; acorde para la preparación aderezos de los potajes culinarios más representativos de la cocina peruana, tradicional y cocina regional, respetando su historia, culinarias y tradición más representativas por sus valores gastronómicos y culturales.	Mise en place para Aderezos Aderezo rojo, verde, amarillo elaborados	Reconocemos ingredientes para aderezos Elaboramos mise en place Elaboramos aderezos: rojo, amarillo, verde.	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada	El aprovisionamiento interno de materias primas para la puesta preparación de cocina peruana, tradicional y cocina regional requiere de los condimentos y utensilios y equipos necesarios para las	Seleccionar utensilios, herramientas y materias primas, condimentos; acorde para la preparación aderezos de los potajes culinarios más representativos de la cocina peruana, tradicional y cocina regional,	Mise en place Arroz con pollo Elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos Arroz con pollo	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	preparaciones de aderezos culinarias más significativas, de la cocina peruana, basados en sus historia y tradición se efectúa a partir de la ficha de técnica y según los procedimientos establecidos.	respetando su historia, culinarias y tradición más representativas por sus valores gastronómicos y culturales.				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	El aprovisionamiento interno de materias primas para la puesta preparación de cocina peruana, tradicional y cocina regional requiere de los condimentos y utensilios y equipos necesarios para las preparaciones de aderezos culinarias más significativas, de la cocina peruana, basados en sus historia y tradición se efectúa a partir de la ficha de técnica y según los procedimientos establecidos.	Seleccionar utensilios, herramientas y materias primas, condimentos; acorde para la preparación aderezos de los potajes culinarios más representativos de la cocina peruana, tradicional y cocina regional, respetando su historia, culinarias y tradición más representativas por sus valores gastronómicos y culturales.	Mise en place Ají de Gallina Elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos Ají de gallina	S3 UD1/1 (05 horas) I	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus	Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria de comida peruana tradicional y cocina regional, tales como hidratado, remojado, molido, salteado, rehogado, hervido, fritura, tostado, horneando en tierra, entre otras, se ejecutan en función de la	Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de la cocina peruana tradicional y cocina regional de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y técnicas ancestrales y de	Mise en place para salsas Crema a la huancaína y papas elaborado Crema Ocopa y papas cocidas elaboradas	Reconocemos ingredientes y Elaboramos mise en place Elaboramos crema a la huancaína Elaboramos crema ocopa	S3 UD1/1 (05 horas) II	Aplica habilidades técnicas

ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	definición del producto o plato de cocina a elaborar, teniendo como guía la ficha técnica o receta.	acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. Cocina peruana tradicional entradas clásicas: I, II, III, cremas y guarniciones				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	El aprovisionamiento interno de materias primas para la puesta preparación de cocina peruana, tradicional y cocina regional requiere de los condimentos y utensilios y equipos necesarios para las preparaciones de aderezos culinarias más significativas, de la cocina peruana, basados en sus historia y tradición se efectúa a partir de la ficha de técnica y según los procedimientos establecidos.	Seleccionar utensilios, herramientas y materias primas, condimentos; acorde para la preparación aderezos de los potajes culinarios más representativos de la cocina peruana, tradicional y cocina regional, respetando su historia, culinarias y tradición más representativas por sus valores gastronómicos y culturales.	Mise en place Estofado de pollo Elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos Estofado de pollo	S4 UD1/1 (05 horas) I	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria de comida peruana tradicional y cocina regional, tales como hidratado, remojado, molido, salteado, rehogado, hervido, fritura, tostado, horneando en tierra, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar, teniendo como	Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de la cocina peruana tradicional y cocina regional de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y técnicas ancestrales y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.	Mise en place para papas rellena y guarnición Papa rellena de carne y sarsa criolla elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos papa rellena con sarsa criolla y lechuga en chifanade	S4 UD1/1 (05 horas) II	Aplica habilidades técnicas

	guía la ficha técnica o receta.	Cocina peruana tradicional entradas clásicas: I, II, III, cremas y guarniciones				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria de comida peruana tradicional y cocina regional, tales como hidratado, remojado, molido, salteado, rehogado, hervido, fritura, tostado, horneando en tierra, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar, teniendo como guía la ficha técnica o receta.	Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de la cocina peruana tradicional y cocina regional de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y técnicas ancestrales y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. Cocina peruana tradicional entradas clásicas: I, II, III, cremas y guarniciones	Mise en place de verduras Solterito clásico elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos solterito	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria de comida peruana tradicional y cocina regional, tales como hidratado, remojado, molido, salteado, rehogado, hervido, fritura, tostado, horneando en tierra, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar, teniendo como guía la ficha técnica o receta.	Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de la cocina peruana tradicional y cocina regional de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y técnicas ancestrales y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. Cocina peruana tradicional entradas clásicas: I, II, III, cremas y guarniciones	Mise en place para cebiche Cebiche clásico elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos cebiche de pescado	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones	Las técnicas de cocinado específicas para cada	Efectuar las operaciones para realizar las	Mise en place	Elaboramos mise en place	S7 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	elaboración culinaria de comida peruana tradicional y cocina regional, tales como hidratado, remojado, molido, salteado, rehogado, hervido, fritura, tostado, horneando en tierra, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar, teniendo como guía la ficha técnica o receta.	elaboraciones culinarias de la cocina peruana tradicional y cocina regional de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y técnicas ancestrales y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. Cocina peruana tradicional entradas clásicas: I, II, III, cremas y guarniciones	Escabeche tradicional de pescado elaborado	Elaboramos escabeche de pescado		
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las operaciones manuales y mediante proceso máquinas y equipos se ejecutan, teniendo en cuenta las condiciones de regeneración de géneros así establecer las condiciones idóneas de operación.	Realizar las operaciones de elaboración culinarias más complejas describiendo las condiciones y sus procesos de preparación previos a la elaboración platos tradicionales de la cocina peruana, entradas, fondos, entre otros. Mise para platillos de Cocina peruana tradicional Anticuchos carretillero	Mise en place anticuchos Anticuchos y pancita con papas cocidas y ají carretillero elaborados	Reconocemos ingredientes y elaboramos mise en place Elaboramos anticuchos de corazón y chinchulines, pancita	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana tradicional y sus cocinas Regional, de acuerdo con la	Las operaciones manuales y mediante proceso máquinas y equipos se ejecutan, teniendo en cuenta las condiciones de regeneración de géneros así establecer las	Realizar las operaciones de elaboración culinarias más complejas describiendo las condiciones y sus procesos de preparación previos a la elaboración platos tradicionales de la cocina	Mise en place cebiche de pota Cebiche con chicharrón de pota elaborado	Reconocemos ingredientes y elaboramos mise en place Elaboramos Cebiche de pota con chicharrón	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	condiciones idóneas de operación.	peruana, entradas, fondos, entre otros. Mise para platillos de Cocina peruana tradicional Anticuchos carretillero				

BIMESTRE 2/UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS ANTICUCHOS DE CORAZÓN Y OTROS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Mise de verduras y carnes para Sopa la minuta tradicional elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos sopa la criolla - minuta	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas	Mise en place verduras y carnes Minestrone elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos menestrón	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Caldo de gallina elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos caldo de Gallina	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado	Majarisco tumbesino elaborado	Reconocemos los insumos de la cocina peruana del norte Elaboramos mise en place Elaboramos Majarisco	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

un elevado estándar de calidad.	corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Clásica Sopa Norteña de plátano elaborado	Reconocemos los insumos Elaboramos mise en place Elaboramos caldo de bolas de plátano	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Mise en place Pepián de choclo piurano con Gallina elaborado	Reconocemos los insumos Elaboramos mise en place Elaboramos pepián de cholco y gallina	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de	Mise en place Tamalitos Verde piuranos elaborados	Reconocemos los insumos Elaboramos mise en place Elaboramos tamalitos verdes	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Mise en place Arroz con pato lambayecano elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos arroz con pato	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Mise en place Causa Ferreñafana elaborada	Elaboramos mise en place Causa ferreña fana	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En un supuesto práctico de preparación de cocina regional del norte utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Cocina peruana tradicional, Cocina Peruana del Norte	Mise en place shilpida de Cajamarca elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos Cecina Shilpida	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 3/UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS COMIDA LOCAL						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de	Mise en place Frito trujillano elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos frito trujillano	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de	Mise en place Shambar elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos Shambar	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado	Mise en place Cuchi Kanka Ancashino elaborado	Realizamos mise en place Elaboramos Cuchi kanca	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				

Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros.	Mise en place Juanes elaborados	Elaboramos mise place Elaboramos Juanes	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina.	Mise en place Inchicapi de gallina elaborado	Elaboramos mise place Elaboramos inchicapi de gallina	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana.	Mise en place Locro de gallina huanuqueño elaborado	Realizamos Mise en place Elaboramos Locro de gallina	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano	Mise en place Tamales de Comatrana Ica elaborados	Realizamos Mise en place Elaboramos tamales	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.	Mise en place Mancha pecho Cañetano elaborado	Realizamos Mise en place Mancha pecho	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado	Mise en place Picante a la tacneña elaborado	Realizamos Mise en place Elaboramos Picante a la tacneña	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros	Mise en place Huatia Puneña elaborada	Realizamos Mise en place Elaboramos Huatia	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				

BIMESTRE 4/UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS COMIDA LOCAL

Propósitos de Aprendizaje		Evaluación de los Aprendizajes		6 pasos del Método de Proyectos	Temporalización	Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas,	Mise en place Rocoto Relleno y paste del papa arequipeño elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos rocoto relleno con pastel de papas.	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas.	Mise en place Adobo con papas doradas elaborado	Elaboramos adobo arequipeño con papa doradas.	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana.	Mise en place Arroz con pato elaborado	Elaboramos mise en place y arroz con pato	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina peruana y sus cocinas Regional, de acuerdo con la definición de cada lugar respetando, las técnicas básicas de preparación, sus ingredientes tradicionales, historia y un elevado estándar de calidad.	Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de cocina regional peruana tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica y de elaboración la sazón del cocinero y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas	Mise en place Escabeche de gallina cusqueño elaborado	Elaboramos mise en place cusco escabeche de gallina	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales,	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de	Mise en place Caldo de Mote Patasca elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos de Pastaca	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de	Mise en place Chiri Uchú elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos Chiri Uchu	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales, pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado	Diseño bosquejo Construcción de horno	Realizamos diseño dimensionamiento	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales, pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros	pachamanquero - huatia	construcción de horno		

Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales, pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros.	Mise en place Pachamanca siete sabores y humitas dulce elaborada	Elaboramos mise en place Elaboramos humita y pachamanca 7 sabores	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales, pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana. Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina.	Mise en place Caldo de cabeza elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos Caldo de Cabeza	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				
Elaborar platos de cocina de peruana tradicional, utilizando técnicas milenarias de la cocina rustica a fogón, piedras y hornos en tierra, técnicas de cocina fusión y Novo andina, en función de los objetivos gastronómicos propuestos en la revaloración de técnicas ancestrales y fines y económicos del emprendimiento.	Los productos de temporada e ingredientes regionales se incluyen en la preparación y diseño de cocina ancestral a base de hornos y fogones, impulsa nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales, pudiendo innovar según el género utilizado y técnicas aprendidas.	En lo práctico de preparación de cocina regional del norte, centro y sur del Perú, utilizado ingrediente y técnicas apropiadas de acuerdo a las recetas o fichas técnicas de preparación, de aderezos, licuados, aliñado, bases de otros potajes, tamales, sopas, arroces, causas, de acuerdo al temario asignado Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. Aplicar técnicas culinarias adaptadas a la cocina peruana. Aplicar técnicas de cocina ancestral, de uso cotidiano en las cocinas regionales técnicas rusticas. Utilizar condimentos y preparados propios de la cocina peruana.	Mise en place Chicharrón Colorado elaborado	Elaboramos mise en place Elaboramos chicharrón colorado	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Elaborar comidas tradicionales, clásicas, típicas y regionales, Novo andina. Utilizar equipos de cocina y rústicos en los procesos de elaboración y cocción sea: batan, mortero, horno de barro o piedra, entre otros. Chinguirito; Arroz con Pato; Causa Ferreña fana; Estofado de Loche; Tortilla de Raya; Seco de Cabrito, entre otros				

QUINTO GRADO – COCINA Y REPOSTERÍA

BIMESTRE 1/UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 BRINDAMOS SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre	Formulado y estandarizado de recetas Pasteles y bocaditos dulces para eventos elaborados	Elaboramos minimalistas pastelitos dulces eventos	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.	Mini pastelitos dulces elaborado	Elaboramos mini pastelitos dulces eventos	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces,	Formulado y estandarizado de recetas Pasteles y bocaditos salados para eventos elaborados	Elaboramos mini pastelitos salados eventos I	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

posterior consumo o distribución comercial.	- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos	Formulado y estandarizado de recetas Pasteles y bocaditos salados para eventos elaborados	Elaboramos mini pastelitos salados eventos II	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre	Pasteles y bocaditos rellenos de carne para Eventos Elaborados	Elaboramos mini pastelitos rellenos a base de carne de cerdo y langostinos para eventos	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.	Pasteles y bocaditos rellenos de carne vegetal para Eventos Elaborados	Elaboramos mini pastelitos rellenos eventos II	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces,	Pasteles y bocaditos rellenos de carne para Eventos Elaborados	Elaboramos bocaditos fríos embalados y refrigerados para la estación en servicio	S7 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

posterior consumo o distribución comercial.	- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los	- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.	Bebidas Fantasías elaboradas I	Elaboramos Bebidas sin alcohol de Fantasía I	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas					
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.	Bebidas Fantasías elaboradas II	Elaboramos Bebidas sin alcohol de Fantasía II	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

BIMESTRE 2/UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 BRINDAMOS SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Preparar y presentar productos hechos a	La elaboración de productos hechos a base	En un caso práctico de preparación pasteles y	Pasteles Minimalistas	Elaboramos pasteles	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	bocaditos minimalista y de tendencia con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.	elaborados	minimalistas acordes al servicio		
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista y de tendencia con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para	Pasteles de texturas crujientes elaborados	Elaboramos pasteles de texturas de contrastes crujientes para servicios de bufets	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	- Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares. - Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas	En un caso práctico de preparación pasteles y bocaditos minimalista y de tendencia con variedades de masas referenciados a su ficha de especificación técnica, elabora pasteles dulces, aplicando criterios de seguridad alimentaria: - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer pasteles dulces, salados, con rellenos realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones para eventos culturales, reuniones y festivos, productos de pastelería y repostería y similares.	Postres Japones elaborados Postres de Indulgencia Asiática elaborados	Elaboramos postres con técnicas de dulcería japonesa	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		- Manejar los equipos, una vez preparados para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, fríos, conservadoras, empacadoras, etc.; entre otros) de aquellos productos que lo requieren.				
Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.	El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.	Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas de acuerdo al menaje y utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.	Montaje de menaje Servido de mesa de corte francés Servido de mesa tipo bufet Servido de Mesa centro tipo isla	Realizamos montaje acorde a los menajes y elaboraciones culinarias del servicio de catering	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	Efectuar elaboraciones culinarias con técnicas de cocina avanzadas, cumpliendo alto desempeño en la presentación, emplatado y distribución materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.	Bufet de comida internacional de Grecia elaborada	Elaboramos platillos emblemáticos de la cocina Grecia internacional con técnicas de cocina avanzada	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	Efectuar elaboraciones culinarias con técnicas de cocina avanzadas, cumpliendo alto desempeño en la presentación, emplatado y distribución materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.	Bufet de comida internacional y Oriente elaborada	Elaboramos platillos emblemáticos de la cocina Oriente internacional con técnicas de cocina avanzada	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	Efectuar elaboraciones culinarias con técnicas de cocina avanzadas, cumpliendo alto desempeño en la presentación, emplatado y distribución materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.	Bufet de comida internacional y China elaborada	Elaboramos platillos emblemáticos de la cocina China internacional con técnicas de cocina avanzada	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos	Aplicar técnicas de servido de corte francés, productos y complementos en función de la tipología de un establecimiento y de las particularidades de la oferta gastronómica del mismo	Oferta Gastronómica de corte Frances elaborada	Realizamos elaboraciones culinarias servicios de catering, de tipo francés I	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos	Aplicar técnicas de servido de corte francés, productos y complementos en función de la tipología de un establecimiento y de las particularidades de la oferta gastronómica del mismo	Oferta Gastronómica de corte Frances elaborada	Realizamos elaboraciones culinarias servicios de catering, de tipo francés II	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los	Aplicar técnicas de servido de corte francés, productos y complementos en función de la tipología de un establecimiento y de las particularidades de la oferta gastronómica del mismo	Oferta Gastronómica de corte americana elaborada	Realizamos elaboraciones culinarias servicios de catering, de tipo americano.	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	procedimientos establecidos					

BIMESTRE 3/UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACION, CREACION Y PLANIFICACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 BRINDAMOS SERVICIO DE COCINA ESPECTACULAR AL PASO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas,	Mise para ensaladas Entradas de cocina avanzada Ensalada Waldorf Elaborada Ensalada de Fideos elaborada	Elaboramos entradas con técnicas de cocina avanzada I	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.	Mise para ensaladas Entradas de cocina avanzada Ensalada Waldorf Elaborada Ensalada de Fideos elaborada	Elaboramos entradas con técnicas de cocina avanzada II	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y	Oferta de cocina avanzada - Postres fríos	Elaboramos postres fríos con técnicas de cocina avanzada I	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad,	Oferta de cocina avanzada - Postres fríos	Elaboramos postres fríos con técnicas de cocina avanzada II	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas:	Oferta de cocina avanzada Platillos de fondos fríos	Elaboramos platillos de fondo fríos con técnicas de cocina avanzada I	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		- Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.	Oferta de cocina avanzada Platillos de fondos fríos	Elaboramos platillos de fondo fríos con técnicas de cocina avanzada II	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.	Oferta de cocina avanzada Platillos de fondos calientes	Elaboramos platillos de fondo caliente con técnicas de cocina avanzada I	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas	Oferta de cocina avanzada Platillos de fondos calientes	Elaboramos platillos de fondo caliente con técnicas de cocina avanzada II	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

para el servicio de catering.		culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional,	Cocteles con técnicas avanzada	Elaboramos bebidas con técnicas de cocina molecular I	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos. Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				
Ejecutar el proceso de servido de, elaboraciones utilizando técnicas culinarias envasadas, con materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, del encargado del evento y según el procedimiento establecido.	En un caso práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de servicios, platillos, ingredientes, técnicas culinarias en pasteles, en su amplia variedad, entradas frías y calientes en su amplia variedad, fondos, guarniciones, aplica técnicas culinarias en base a cocina francesa, mediterránea, innovación, molecular, internacional, cocina exótica, japonesa y creativa con materiales y actividades concretas: - Asistir en la elaboración, utilizando, técnicas culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.	Cocteles con técnicas avanzada	Elaboramos bebidas con técnicas de cocina molecular II	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

		Aplica técnicas de cocina molecular con innovación de bebidas.				

BIMESTRE 4/UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 BRINDAMOS SERVICIO DE COCINA ESPECTACULAR AL PASO						
Propósitos de Aprendizaje		**Evaluación de los Aprendizajes**		**6 pasos del Método de Proyectos**	**Temporalización**	**Gestiona Proyectos de Emprendimiento Económico o Social**
APRENDIZAJE ESPERADO	**DESEMPEÑOS**	**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)**	**ACTIVIDADES**	**CRONOGRAMA SEMANAL**	**CAPACIDADES**
Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	Los alimentos, bebidas y complementos solicitados se transportan hasta el cliente utilizando los útiles establecidos para ello como bandejas, fuentes, plaqués, carros u otros, manteniendo la atención al cliente.	En la practica el servicio es caracterizado por una tipología: - Toma de pedido y revisar, puesta de mesa cubertería, cristalería adecuada en función del plato con estilo y elegancia, agradece visita, aplica técnicas de comedor.	Gestión de orden de servicio Técnicas de comedor en banquetes y eventos	Realizamos simulación y taller de atención al cliente para eventos.	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	Los alimentos, bebidas y complementos solicitados se transportan hasta el cliente utilizando los útiles establecidos para ello como bandejas, fuentes, plaqués, carros u otros, manteniendo la atención al cliente.	En la practica el servicio es caracterizado por una tipología: - Toma de pedido y revisar, puesta de mesa cubertería, cristalería adecuada en función del plato con estilo y elegancia, agradece visita, aplica técnicas de comedor.	Técnicas de comedor en banquetes y eventos	Realizamos taller práctico de tendido de mesas estilo formal e informal	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	Las elaboraciones culinarias, bebidas se presentan acorde a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quinceaños, matrimonios, protocolares.	Definir elaboraciones acordes a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quince años, matrimonios, protocolares indicando elementos que las componen, características de conservación y de servicio.	Desayunos corporativos elaborados Desayunos elaborados	Realizamos elaboraciones para desayunos corporativos	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	Las elaboraciones culinarias, bebidas se presentan acorde a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quinceaños, matrimonios, protocolares.	Definir elaboraciones acordes a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quince años, matrimonios, protocolares indicando elementos que las componen, características de conservación y de servicio.	Eventos corporativos Bautizos elaborados	Realizamos elaboraciones para de servicios de alimentación para Bautizos	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	Las elaboraciones culinarias, bebidas se presentan acorde a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quinceaños, matrimonios, protocolares.	Definir elaboraciones acordes a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quince años, matrimonios, protocolares indicando elementos que las componen, características de conservación y de servicio.	Eventos corporativos Bufet elaborados		S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Prestar el servicio en barra o en mesa de los alimentos, bebidas aplicando las técnicas de servicio establecidas para	Las elaboraciones culinarias, bebidas se presentan acorde a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet,	Definir elaboraciones acordes a los servicios del evento corporativo: Desayunos, almuerzos, cenas, bufet, bautizos, quince años, matrimonios,	Eventos corporativos Quince años elaborados	Realizamos elaboraciones para de servicios de Bufet	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

cada producto con el objetivo se alcancen o superen las expectativas del cliente.	bautizos, quinceaños, matrimonios, protocolares.	protocolares indicando elementos que las componen, características de conservación y de servicio.				
Elaborar platos de cocina con innovación, mediterránea, exótica, tailandesa, y /o a base de técnicas de cocina francesa y del mundo en función de los objetivos gastronómicos propuestos y económicos de los eventos corporativos.	Las técnicas culinarias francesa y novedosas e internacionales se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia	Justificar la posible oferta comercial según la orden de servicio en relación al evento corporativo y a aplicación de técnicas en la preparación de platos nuevos con adaptación de potencial demanda.	Eventos corporativos Matrimonios elaborados	Realizamos elaboraciones para servicios de Matrimonios	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar platos de cocina con innovación, mediterránea, exótica, tailandesa, y /o a base de técnicas de cocina francesa y del mundo en función de los objetivos gastronómicos propuestos y económicos de los eventos corporativos.	Las técnicas culinarias francesa y novedosas e internacionales se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia	Justificar la posible oferta comercial según la orden de servicio en relación al evento corporativo y a aplicación de técnicas en la preparación de platos nuevos con adaptación de potencial demanda.	Eventos corporativos Despedidas elaborados	Realizamos elaboraciones para servicios de Despedidas	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaborar platos de cocina con innovación, mediterránea, exótica, tailandesa, y /o a base de técnicas de cocina francesa y del mundo en función de los objetivos gastronómicos propuestos y	Las técnicas culinarias francesa y novedosas e internacionales se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia	Justificar la posible oferta comercial según la orden de servicio en relación al evento corporativo y a aplicación de técnicas en la preparación de platos nuevos con adaptación de potencial demanda.	Eventos corporativos Fiesta de promoción	Realizamos elaboraciones para servicios de fiestas de promoción	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

económicos de los eventos corporativos.						
Elaborar platos de cocina con innovación, mediterránea, exótica, tailandesa, y /o a base de técnicas de cocina francesa y del mundo en función de los objetivos gastronómicos propuestos y económicos de los eventos corporativos.	Las técnicas culinarias francesa y novedosas e internacionales se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia	Justificar la posible oferta comercial según la orden de servicio en relación al evento corporativo y a aplicación de técnicas en la preparación de platos nuevos con adaptación de potencial demanda.	Eventos corporativos Graduaciones	Realizamos elaboraciones para servicios de para Graduación	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas