

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	FORMACIÓN PROFESIONAL
---	--	----------------------------------

Curso:

**COCINERO PARA COMEDOR
ESCOLAR**

Año 1998.-

<p>Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFÍA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y FP Folio: 2 / 33 Año 1998</p>
---	-------------------------------	--

1. DENOMINACION DE LA OCUPACION

1.1 ADOPTADA PARA EL CURSO

- Cocinero para comedor escolar.

2- PERFIL OPERATIVO

2.1.TAREAS

- Organiza los menús para los comedores escolares.
- Confecciona recetas y elabora alimentos.
- Colabora en la atención de los niños en el comedor escolar.
- Evalúa necesidades y presupuesta materiales.

2.2. OPERACIONES

2.2.1. PRINCIPALES

- Identificar, ordenar, reconocer, lavar, pelar, , medir, cocinar, preparar, endulsar, disolver, hervir, ahuecar, grartinar, cortar, condimentar, empanar, freir, arrollar, rellenar, servir, cortar, colocar, cernir, picar, hornear, batir, amasar, estirar.

2.2.2. SECUNDARIAS

- Utiliza operaciones de repostería tales como decorar y armar postres.
- Confeccionar presupuestos.

2 .3.- MEDIOS DE TRABAJO

2.3.1. HERRAMIENTAS MANUALES

- Utencillos de cocina tales como:
Cubiertos de mesa, cuchilla, cuchara de madera, cucharón, espumadera, espátula, , prensapapas, abrelatas, batidor, cacerola, pavas, colador, fuentes, asadera, sartenes, biferas.

Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.	MONOGRAFÍA PROFESIONAL	DEA Y FP Folio: 3 / 33 Año 1998
---	-------------------------------	--

2.3.2.- MAQUINAS HERRAMIENTAS

- Cocina, heladera, procesadora, batidora, licuadora.

2.3.3.- INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

- Balanza, jarra graduada.

2.3.4.- MATERIALES

- Productos alimenticios tales como:
Azúcar, harina, sal, aceite, fideos, condimentos, café, fruta, verduras, lácteos, carnes, huevos, hortalizas, legumbres.
- Elementos para limpieza tales como:
Detergente, jabón, lavandina.

2.4. CONOCIMIENTOS RELACIONADOS

2.4.1.- TECNOLÓGICOS

- Referidos a:
Normas generales aplicables al oficio.
- Matemáticas:
Operaciones fundamentales, cálculos de medición, medidas de capacidad y peso.
- Mercilogía:
Materias primas, proceso de fabricación de materiales empleados.
- Generalidades sobre presupuestos y relaciones humanas.

3.- REQUISITOS PARA LA OCUPACION

3.1.- RELACIÓN LABORAL.

- Puede desarrollar la ocupación en relación de dependencia o en forma independiente.

3.2.- SUPERVISIÓN

- EJERCIDA

Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.	MONOGRAFÍA PROFESIONAL	DEA Y FP Folio: 4 / 33 Año 1998
---	-------------------------------	--

- Controla las tareas que delegan otras personas.

- RECIBIDA

- Recibe instrucciones específicas y detalladas de otras personas que tienen autoridad sobre el.

3.3.- RESPONSABILIDAD

- El trabajador es responsable de la calidad.
- Es responsable de la calidad y cantidad de lo que elabora y de sus medios de trabajo.
- Su trabajo depende totalmente de su iniciativa y sus errores ocasionarán pérdida de materiales y mano de obra.

3.4.- INTEGRACIÓN GRUPAL

- Trabaja en equipo.

4.- CONDICIONES DE TRABAJO

4.1.- FÍSICO- SENSORIALES

4.1.1. MOVILIDAD

- Dinámica:

Las tareas se efectúan desplazándose de un lado al otro con desplazamientos al ras del piso.

4.1.2.- POSICIONES

- No debe adoptar ninguna posición especial.

4.1.3. FUERZA

- Realiza fuerza liviana y pesada.

4.1.4.- USO DE MIEMBROS

- Trabaja usando ambas manos para manipular percibiendo al tacto textura, temperatura.

4.1.5.-CONVERSACIÓN

- Normal.

4.1.6.- AUDICIÓN

- Normal.

4.1.7.- VISIÓN

- Amplitud normal del cuerpo visual.

4.2.- AMBIENTALES

4.2.1. LUGAR

- Trabaja en interiores.

4.2.2. TEMPERATURA

- Ambiental.

4.2.3.- HUMEDAD

- Ambiental.

4.2.4.- RUIDO

- Normal

4.2.5.- CONDICIONES CIRCUNDANTES

- Normales

4.2.6.- ILUMINACIÓN

- Fuente: natural o artificial

<p>Pcia. de Bs. As. - Dcción. Gral. de Cultura y Educación - Dcción. de Educación de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFÍA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y FP Folio: 6 / 33 Año 1998</p>
---	-------------------------------	--

4.3.- RIESGOS

- ELÉCTRICOS

- Exposición a equipos eléctricos que implican riesgos de sufrir descarga.

- QUEMADURAS

- Riesgo de sufrir quemaduras por el tipo de materiales empleados o por fuego.

- OTROS

- Cortaduras, contusiones.

5.- POLIVALENCIA OCUPACIONAL

5.1.- EQUIVALENTE

- Sin ningún otro tipo de capacitación podrá realizar tarea como cocinero doméstico.

5.2.- MAYOR

- A través de Cursos Complementarios podrá desempeñarse como cocinero de hotel, mozo.

6.- DURACIÓN DEL CURSO

150 hs.

6.1.- Especialización

120 hs.

6.2- Información tecnológica complementaria

30 hs.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 7 / 33</p>
--	---	--	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos alimentos, indicando la parte comestible de los vegetales y señalando su estado sanitario y de conservación. - Ordenar los alimentos en grupos de acuerdo a su calidad alimenticia. - Reconocer los elementos de la vajilla y de trabajo indicando su uso. 	<p>LOS ALIMENTOS Y LA COCINA</p> <p><u>Materiales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos varios. - Vajilla completa. - Elementos de trabajo. 	<p>IDENTIFICAR</p> <p>ORDENAR</p> <p>RECONOCER</p>	<ul style="list-style-type: none"> -- Identificar los distintos alimentos. - Determinar la parte comestible de los vegetales. - Ordenar los alimentos por grupos nutricionales. - Señalar su estado sanitario y de conservación. - Reconocer los elementos de la vajilla y de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI Los alimentos: grupos, valor alimentario. - HI : Requerimientos nutricionales de los niños en edad escolar. - HI: Enfermedades carenciales. - HI : Elementos de la vajilla y de trabajo. - HI : La cocina.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 8 / 33</p>
--	---	--	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Calcular y medir los distintos ingredientes de acuerdo a lo indicado según al número de comensales. - Lavar las verduras retirando todo el resto de tierra o suciedad. - Pelar con pelapapas extrayendo solamente la cáscara. - Cortar con cuchillo logrando el tamaño adecuado para cada hortaliza. - Medir agua con recipiente graduado en la cantidad calculada según el número de comensales. - Vertir la sémola en forma de lluvia para evitar la formación de grumos. - Cocinar arroz, sémola y fideos determinando el punto de cocción exacto. 	<p>CALDOS Y SOPAS</p> <p><u>Materiales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Papas-batatas - Verduras - Zapallo - Choclo - Arroz - Sémola - Fideos 	<p>LAVAR</p> <p>PELAR</p> <p>CORTAR</p> <p>MEDIR</p> <p>VERTIR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar verduras y hortalizas. - Pelar papas y batatas con pelapapas. - Cortar verduras. - Medir agua. - Medir sémola y arroz. - Verter la sémola en forma de lluvia. - Cocinar la sémola. - Cocinar fideos. Cocinar verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - CAL : Operaciones Básicas con números enteros y decimales. - CAL: Regla de tres simple. - HI : La jarra medidora. - HI : El arroz. - HI : La sémola. - HI : Fideos. - CAL : Medidores de peso. - CAL : Medidores de capacidad.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 9 / 33</p>
--	---	--	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Preparar infusiones utilizando los elementos dados y colar sin derramar.</p> <p>- Endulzar la infusión con azúcar revolviendo hasta su total disolución.</p> <p>- Disolver el polvo en el agua según las instrucciones dadas.</p> <p>- Disolver el polvo en la leche según las instrucciones dadas.</p>	<p>DESAYUNO Y POSTRE</p> <p><u>Materiales</u></p> <p>- Té - Café - Yerba mate - Azúcar - Polvo para preparar gelatina y flan.</p>	<p>PREPARAR</p> <p>COLAR</p> <p>MEDIR</p> <p>ENDULZAR</p> <p>DISOLVER</p>	<p>- Preparar.</p> <p>- Colar infusiones.</p> <p>- Medir leche.</p> <p>- Endulzar con azúcar.</p> <p>- Disolver polvo de gelatina en agua.</p> <p>- Disolver polvo de flan en la leche.</p>	<p>- Uso de ropa adecuada.</p> <p>- Orden y limpieza en el lugar de trabajo.</p> <p>- HI : El café.</p> <p>- HI : El té.</p> <p>-- HI : El azúcar.</p> <p>- HI : La leche.</p>

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 10 / 33</p>
--	---	---	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Preparar hamburguesas de carne, de acuerdo a las medidas dadas de ingredientes.</p> <p>- Cocinar hamburguesas sobre plancha enmantecada en horno a fuego lento para lograr una correcta cocción.</p>	<p>HAMBURGUESAS DE CARNE</p> <p><u>Ingredientes.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne picada. - Mayonesa. - Queso rayado. - Huevo. - Sal. - Aceite. - Pan rayado. - Extracto de tomate. - Orégano. - Ajo. <p>Se entregaran en cantidades necesarias.</p>	<p>MEZCLAR</p> <p>FORMAR</p> <p>EMPANAR</p> <p>COCINAR</p>	<p>- Uso de ropa adecuada.</p> <p>-</p>	<p>Orden y limpieza en el lugar de trabajo.</p> <p>- HI : Las carnes y sus cortes.</p>

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 11 / 33</p>
---	--	--------------------------------	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Preparar zapallitos rellenos de acuerdo a las medidas dadas.</p> <p>- Cocinar zapallitos rellenos en horno moderado hasta su punto de cocción.</p>	<p>ZAPALLITOS RELLENOS</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Zapallitos de tronco. - Carne picada. - Cebolla. - Pan rallado. - Huevo. - Aceite. - Sal. - Condimentos. <p>Se entregarán en cantidades necesarias.</p>	<p>HERVIR</p> <p>AHUECAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>RELLENAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hervir zapallitos hasta que estén tiernos. - Cortarlos por la mitad. - Ahuecar el centro de cada zapallito. - Mezclar los ingredientes con el zapallito obtenido al ahuecar. - Cocinar la mezcla preparada. - Cocinar en asadera aceitada en horno moderado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI : Los condimentos.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 12 / 33</p>
--	---	---	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIENTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Preparar panqueques de acuerdo a las necesidades dadas mezclando la leche y la harina y luego agregar azúcar, huevo y hasta obtener una masa homogénea y espesa.</p> <p>- Cocinar los panqueques en la sartén vertiendo la masa en cucharón controlando su cocción en ambos lados para evitar que se quemen.</p>	<p>PANQUEQUES</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Huevo. - Azúcar - Sal - Harina - Leche 	<p>MEZCLAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar la harina con la leche evitando que se formen grumos. - Agregar el huevo la azúcar y la sal. - Cocinar los panqueques en la sartén vertiendo la masa con cucharón. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI : La harina.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 13 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Cocinar en agua hirviendo y salada los fideos hasta que estén a punto. - Colar los fideos y colocarlos en una asadera enmantecada. - Preparar salsa blanca mezclando la margarina y la leche y agregando luego la maizena. - Cocinar la salsa a fuego lento hasta que espese. - Cubrir los fideos y espolvorear con queso rallado. - Gratinar en horno caliente. 	<p>FIDEOS CON SALSA BLANCA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fideos - Maizena - Margarina - Nuez moscada - Queso rallado - Leche <p>Se entregarán en cantidades necesarias.</p>	<p>COCINAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>CUBRIR</p> <p>ESPOLVOREAR</p> <p>GRATINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinar en agua hirviendo los fideos. - Colarlos y colocarlos en una asadera enmantecada. - Mezclar la margarina derretida con la leche revolviéndolo. - Agregar la maizena y cocinar a fuego lento. - Cubrir los fideos con la preparación anterior. - Espolvorear con abundante queso de rallar. - Gratinar en horno caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI : Fideos. HI La maizena.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	PROGRAMA PANORÁMICO	FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 14 / 33
---	--	--------------------------------------	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Calcular la cantidad de los distintos ingredientes y pesarlos de acuerdo a lo indicado según el número de comensales. - Batir los huevos con batidor hasta lograr una mezcla espumosa y homogénea. - Condimentar la carne con sal, pimienta, ajo y perejil a gusto. - Pasar los huevos batidos por ambas caras, dejar escurrir lo suficiente. - Empanar con pan rallado ambas caras hasta cubrir toda la carne. - Freir con aceite caliente hasta obtener un color dorado sin que se queme. 	<p style="text-align: center;">MILANESA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne - Huevos - Pan rallado - Aceite - Sal - Pimienta - Perejil - Ajo 	CORTAR CONDIMENTAR BATIR PICAR MEZCLAR PASAR EMPANAR FREIR	<ul style="list-style-type: none"> - Cortar la carne con cuchillo filoso. - Condimentar la carne. - Batir los huevos. - Picar ajo y perejil. - Mezclar con la preparación anterior. - Pasar por huevo ambas caras. - Empanar ambas caras. - Freir en aceite caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI : La carne y sus cortes.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 15 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Preparar el arrollado de acuerdo a las indicaciones dadas.</p> <p>- Cubrir en forma pareja el arrollado con el relleno seleccionado.</p> <p>- Arrollar suavemente evitando de que se quiebre.</p> <p>- Gratinar en horno caliente hasta dorarse.</p>	<p>ARROLLADO DE VERDURA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina leudante. - Huevos - Sal - Aceite - Acelga - Cebolla - Manteca - Pimienta - Nuez moscada - Queso rallado 	<p>HERVIR</p> <p>ESCURRIR</p> <p>PICAR</p> <p>REHOGAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>COLOCAR</p> <p>COCINAR</p> <p>DESMOLDAR</p> <p>RELLENAR</p> <p>GRATINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hervir acelga. - Escurrir acelga. - Picar finamente 1 acelga. - Rehogar la acelga. <p>Mezclar los ingredientes con el huevo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colocar en asadera sobre papel manteca. - Cocinar en horno moderado. <p>- Desmoldar la preparación sobre repasadores húmedos.</p> <p>Rellenar a gusto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gratinar en horno caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	PROGRAMA PANORÁMICO	FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 16 / 33
---	--	--------------------------------	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADiestRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar los ingredientes dados hasta formar una masa consistente. - Amasar la preparación sobre mármol. - Estirar la masa con palote dándole forma rectangular y un espesor de medio cm. - Cortar con cortante en forma de disco. - Picar finamente la cebolla y rehogar en aceite. - Mezclar la carne picada y la cebolla condimentando a gusto. - Rellenar los discos con cuchara, cerrar los moldes y rellenar en forma pareja. 	EMPANADAS DE CARNE <u>Ingredientes</u> <ul style="list-style-type: none"> - Carne picada. - Harina - Margarina - Huevos - Sal - Cebolla - Pimentón - Comino - Orégano - Aceitunas 	MEZCLAR AMASAR ESTIRAR CORTAR PICAR REHOGAR FREIR MEZCLAR CONDIMENTAR RELLENAR CERRAR REPULGAR COCINAR	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar la harina con la manteca y el agua. - Amasar la masa. - Estirar la masa con palote. - Cortar los discos de empanadas. - Picar cebolla. - Rehogar cebolla. - Freir la carne picada. - Mezclar todos los ingredientes del relleno. - Condimentar y terminar la cocción. - Rellenar las empanadas con cuchara. - Cerrar los bordes. - Repulgar. - Cocinar en aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI: La harina. - HI : Los condimentos.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 17 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Enmantecar la budinera de acuerdo a las sugerencias dadas. - Freir la carne picada con la cebolla, agregar el queso rallado y los condimentos. - Preparar la salsa blanca de acuerdo a las indicaciones dadas. - Colocar la preparación en la budinera y cocinar en horno caliente. - Desmoldar una vez tibio. 	<p>BIDIN DE CARNE PICADA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne picada - Manteca - Queso de rallar - Cebolla - Huevos - Sal - Pimienta - Nuez moscada - Harina - Leche 	<p>ENMANTECAR</p> <p>FREIR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>PREPARAR</p> <p>COLOCAR</p> <p>COCINAR</p> <p>DESMOLDAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enmantecar la budinera. - Freir la carne con la cebolla. - Mezclar a la carne el queso rallado y condimentar. - Preparar salsa blanca. - Colocar la preparación en budinera. - Cocinar en horno caliente. - Desmoldar el budín. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 18 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIENTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Medir con jarra medidora la harina y el azúcar. - Batir con batidora la manteca, los huevos y el azúcar, logrando una consistencia cremosa. - Mezclar la harina en forma envolvente con cuchara de madera. - Amasar sobre mesada y estirar con palote de madera obteniendo un espesor de más o menos un cm. - Cortar la masa con cortapasta redondo. - Cocinar en horno moderado durante 15'a 20'. 	<p>MASITAS CROCANTES</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina - Azúcar - Margarina - Huevos 	<p>MEDIR</p> <p>BATIR</p> <p>AGREGAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>AMASAR</p> <p>ESTIRAR</p> <p>CORTAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Medir la harina y el azúcar. - Batir la manteca con el azúcar y los huevos. - Agregar los huevos. - Mezclar la harina. - Amasar. - Estirar la masa con palote. - Cortar la masa con un cortapasta redondo. - Cocinar en horno moderado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 19 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Ahuecar con cuchara el centro de las manzanas. - Acondicionar las manzanas en asadera enmantecada. - Cocinar en horno moderado hasta que se dore la cáscara. - Pelar la fruta y cortarla en trozos pequeños. - Colocar la fruta cortada en una olla con agua endulzada a gusto. - Cocinar sobre la hornalla con fuego suave. 	<p>MANZANAS AL HORNO</p> <p>COMPOTA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzanas - Margarina - Azúcar 	<p>AHUECAR COLOCAR ACONDICIONAR</p> <p>COCINAR</p> <p>PELAR</p> <p>CORTAR</p> <p>ENDULZAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ahuecar manzanas. - Colocar en el centro de la manzana azúcar. - Acondicionar las manzanas en asadera enmantecada. - Cocinar manzanas al horno. - Pelar las frutas. - Cortar las frutas. - Endulzar la compota. - Cocinar en hornalla a fuego suave. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 20 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Disolver la levadura en agua tibia. - Tomar la harina cernida con la levadura agregando de a poco la leche necesaria. - Amasar durante 10' hasta obtener un bollo liso y suave. - Estirar con palotes en forma rectangular. - Untar la masa en forma pareja con la mezcla. - Arrollar la masa. - Cortar con cuchillo filoso rollitos de más o menos 5 cm. de largo. - Acomodar los rollitos sin tocarse en una asadera enmantecada. - Cocinar en horno a una temperatura moderada durante 1 hora aproximadamente. 	<p>MASA DULCE DE LEVADURA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina - Huevos - Agua - Leche - Azúcar - Levadura 	<p>DISOLVER CERNIR TORNAR</p> <p>AMASAR</p> <p>ESTIRAR MEZCLAR</p> <p>UNTAR</p> <p>ARROLLAR</p> <p>CORTAR</p> <p>ACOMODAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Disolver la levadura con el agua. - Cernir la harina con cernidor. - Tornar la harina con la levadura y la leche. - Amasar la masa. - Estirar la masa en forma rectangular. - Mezclar el azúcar y la manteca. - Untar la masa con la mezcla. - Arrollar la masa. - Cortar rollitos de 5 cm. de largo. - Acomodar los rollitos en una asadera enmantecada. - Cocinar en horno a temperatura moderada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	PROGRAMA PANORÁMICO	FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 21 / 33
---	--	--------------------------------------	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Calcular la cantidad de los distintos ingredientes y pesarlos con la balanza de acuerdo a lo indicado según el número de comensales. - Pelar las cebollas con cuchillo retirando sólo las capas exteriores secas y picarlas con cuchillo en el tamaño indicado. - Rehogar cebollas hasta que queden tiernas y cristalinas sin que se quemen. - Cortar la carne según el tamaño señalado y dorarlo sin que se queme. - Rallar la zanahoria en el tamaño indicado del rallador. - Pelar papas con pelapapas y cortarlas según el tamaño aconsejado. - Agregar tomates triturados en la cantidad indicada. 	<p>GUISOS</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cebolla - Carne - Papas - Zanahorias - Tomates - Condimentos - Fideos - Queso rallado 	<p>CORTAR</p> <p>PELAR</p> <p>REHOGAR</p> <p>FREIR</p> <p>RALLAR</p> <p>AGREGAR</p> <p>CONDIMENTAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cortar la carne en cuadraditos. - Pelar las verduras. - Rehogar la cebolla en aceite. - Freir la carne. - Rallar la zanahoria. - Agregar los tomates picados. - Condimentar. - Cocinar con agua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo. - HI : La balanza.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 22 / 33</p>
--	---	---	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADiestRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Medir agua con recipiente graduado en la cantidad calculada según el número de comensales.</p> <p>- Condimentar con sal y orégano a gusto.</p> <p>- Cocinar los fideos guiseros hasta lograr su punto de cocción: ni crudos ni recocidos.</p>				

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 23 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar la sémola en forma de lluvia cuando la leche rompa ek hervor. - Agregar los huevos de a uno. - Revolver la preparación con cuchara de madera cocinándola durante 15'. - Formar los Noquis cuando la sémola esté fría pasándolos por el marcador sin presionar demasiado. - Freir en aceite caliente hasta que estén dorados. 	<p>ñoQUIS DE SÉMOLA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sémola - Sal - Leche - Margarina - Aceite - Huevos 	<p>HERVIR INCORPORAR</p> <p>AGREGAR</p> <p>REVOLVER</p> <p>ENFRIAR</p> <p>FORMAR</p> <p>FREIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hervir la leche. - Incorporar la sémola en forma de lluvia. - Agregar los huevos. - Revolver la sémola con cuchara de madera. - Dejar enfriar la sémola. - Formar los ñoquis con el marcador de ñoquis. - Freir en aceite caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 24 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Cernir la harina con el tamiz con movimientos suaves. - Disolver la levadura en medio posillo de agua tibia. - Incorporar en forma de lluvia la harina. - Mezclar los ingredientes con cuchara de madera. - Dejar levar hasta que duplique el volúmen. - Colocar la masa en asadera aceitada distribuyéndola en forma pareja. - Cocinar en horno moderado durante 15'a 20'. 	<p>PIZZA DE LEVADURA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina - Levadura - Aceite - Sal - Agua tibia 	<p>CERNIR</p> <p>DISOLVER</p> <p>INCORPORAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>LEVAR</p> <p>COLOCAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cernir la harina. - Disolver la levadura con el agua tibia. - Incorporar la harina. - Mezclar los ingredientes. - Dejar levar en ambiente templado. - Colocar la masa en asadera aceitada. - Cocinar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 25 / 33</p>
--	---	---	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Cernir la harina con el tamiz con movimientos suaves. - Disolver los gramos de levadura indicada en medio posillo de agua tibia. - Incorporar la harina en forma de lluvia. - Amasar durante 10' la masa obtenida. - Cortar la masa con cuchillo formando bollos similares. - Levantar los bollos hasta que dupliquen su volumen. - Hornear los panes en horno moderado durante 30' o 40'. 	<p>PAN CASERO</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina - Agua - Azúcar - Levadura 	<p>CERNIR</p> <p>DISOLVER</p> <p>INCORPORAR</p> <p>AMASAR</p> <p>CORTAR</p> <p>LEVAR</p> <p>HORNEAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cernir harina. - Disolver la levadura con el agua. - Incorporar la harina. - Amasar. - Cortar la masa en bollos. - Levantar - Hornear los panes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 26 / 33</p>
--	---	--	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Pelar las papas con pelapapas. - Hervir las papas peladas en agua salada. - Preparar un puré homogéneo. - Agregar al puré los huevos de a uno y la harina mientras se continúa revolviendo. - Condimentar la preparación a gusto. - Formar tiras cilíndricas, cortar y pasar por el marcador de ñoquis o tenedor. - Cocinar los oquis en abundante agua caliente. 	<p>ÑOQUIS DE PAPAS</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Papas - Huevos - Harina - Sal - Pimienta - Nuez moscada - Queso rallado 	<p>PELAR HERVIR</p> <p>PREPARAR</p> <p>AGERGAR</p> <p>CONDIMENTAR</p> <p>FORMAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pelar papas. - Hervir papas. - Preparar puré. - Agregar al puré ls huevos y harina. - Condimentar la preparación. - Formar los ñoquis con marcador. - Cocinar los ñoquis con abundante agua caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uo de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 27 / 33</p>
--	---	--	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar los ingredientes en un bols. - Condimentar la preparación a gusto. - Agregar ls huevos de a uno y seguir revolviendo hasta lograr una pasta homogénea. - Espolvorear un repasador con abundante pan rallado. - Distribuir la preparación sobre el repasador cubriendo con queso y jamón. - Arrollar con la ayuda del repasador y clocar sobre placa enmantecada. - Cocinar en horno moderado más o menos una hora. 	<p>ROLLO DE CARNE</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne picada. - Cebolla. - Aceite. - Diente de ajo. - Perejil. - Orégano. - Huevo. - Queso fresco. - Sal. - Pimienta. - Jamón cocido. - Pan rallado. 	<p>MEZCLAR</p> <p>CONDIMENTAR</p> <p>AGREGAR.</p> <p>AMASAR</p> <p>ESPLVOREAR.</p> <p>DISTRIBUIR</p> <p>ARROLLAR</p> <p>COLOCAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar la carne con la cebolla, ajo y perejil. - Condimentar la preparación. - Agregar los huevos. - Amasar hasta que quede una pasta homogénea. - Espolvorear un repasador con abundante pan rayado. - Distribuir la preparación sobre el repasador, encimar el queso y el jamón. - Arrollar con la ayuda del repasador. - Colocar el rollo sobre placa enmantecada. - Cocinar sobre horno moderado una hora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uo de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 28 / 33</p>
--	---	---	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Medir la harina al ras de la taza. - Desmenuzar la margarina e la harina. - Agragar el agua de a poco. - Mezclar los ingredientes formando una preparación homogénea. - Forrar la tartera con la masa de más o menos 1 cm. d espesor. - Cubrir totalmente con la preparación de huevos y leche. - Cortar los tomates en rodaja finas y colocarlos sobre la tarta. - Cocinar en horno moderado durante una hora. 	<p>TARTA</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina - Margarina - Agua - Sal - Tomates - Leche - Huevos - Condimentos 	<p>MEDIR</p> <p>DESMENNUZAR</p> <p>AGREGAR</p> <p>MEZCLAR</p> <p>FORRAR</p> <p>CORTAR</p> <p>BATIR</p> <p>INCORPORAR</p> <p>COCINAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Medir la harina. - Desmenuzar la margarina. - Agregar el agua. - Mezclar todos los ingredientes. - Forrar con la masa una tartera. - Cortar los tomates en rodajas. - Batir los huevos con leche. - Incorporar a la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uo de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 29 / 33</p>
--	---	---	---

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<p>- Pelar las cebollas con cuchillo retirando solo las capas exteriores secas y picarlas con cuchillo en el tamaño indicado.</p> <p>- Freir las cebollas hasta que queden tiernas y cristalinas sin que se quemem agregando la carne y la salsa blanca.</p> <p>- Rellenar cada panqueque con relleno necesario.</p>	<p>CANELONES</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Panqueques - Carne picada - Cebolla - Aceite - Condimentos - Salsa blanca 	<p>PELAR</p> <p>PICAR</p> <p>FREIR</p> <p>AGREGAR</p> <p>RELLENAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pelar cebollas. - Picar las cebollas. - Freir las cebollas con la carne. - Agregar la salsa blanca. - Rellenar los panqueques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uo de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

<p align="center">PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN</p>	<p align="center">DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p align="center">PROGRAMA PANORÁMICO</p>	<p>FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR FOLIO: 30 / 33</p>
---	--	---	--

OBJETIVOS	CROQUIS Y TÍTULO	FASES	ADIESTRAMIENTOS	NOCIONES COMPLEMENTARIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Agregar al puré los huevos, la harina y la salsa revolviendo con un tenedor. - Formar una masa suave y consistente. - Armar las croquetas redondéandolas. - Colocar en el centro al queso cortado en dados. - Empanar con pan rallado cubriéndolas totalmente. - Freir en aceite caliente hasta dorarlas. 	<p>CROQUETAS DE PAPAS.</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Puré de papas - Queso mantecoso - Sal - Huevos - Aceite - Harina - Pan rallado 	<p>AGREGAR</p> <p>FORMAR</p> <p>ARMAR</p> <p>COLOCAR</p> <p>EMPANAR</p> <p>FREIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Agregar al puré, huevos, harina y sal. - Formar una masa consistente. - Armar las croquetas. - Colocar el queso. - Empanar - Freir en aceite caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uo de ropa adecuada. - Orden y limpieza en el lugar de trabajo.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS Y CULTURA DIRECCIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL	CUADRO ANALÍTICO	ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR Folio: 32 / 33	REFERENCIAS Operación desarrollada Parcialmente Operación repetida parcialmente Operación desarrollada completamente Operación repetida
---	-------------------------	---	--

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
CALDOS Y SOPAS	☐	☐	☐	☐	☐																									
DESAYUNO Y POSTRE				☐	☐	☐	☐	☐																						
HAMBURGUESAS DE CARNE					☐				☐	☐																				
ZAPALLITOS RELLENOS					☐						☐	☐	☐																	
PANQUEQUES				☐	☐				☐																					
FIDEOS CON SALSA BLANCA				☐	☐									☐																
MILANESAS			☐		☐				☐	☐					☐	☐	☐													
ARROLLADO DE VERDURA			☐		☐				☐		☐		☐	☐	☐		☐	☐												

EM ☐
PA ☐
NA ☐
DA ☐
S ☐
DE ☐
CA ☐
RN ☐
E ☐

BU
DIN
DE
CA
RN
E
PIC
AD
A

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS Y CULTURA DIRECCIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>CUADRO ANALÍTICO</p>	<p>ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR Folio: 33 / 33</p>	<p>REFERENCIAS</p> <table> <tr> <td>Operación desarrollada Parcialmente</td> <td>Operación repetida parcialmente</td> </tr> <tr> <td>Operación desarrollada completamente</td> <td>Operación repetida</td> </tr> </table>	Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente	Operación desarrollada completamente	Operación repetida
Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente						
Operación desarrollada completamente	Operación repetida						

MA
SIT
AS
CR
OC
AN
TES

MA
NZ
AN
AS
AL
HO
RN
O

MA
SA
DU
LC
E
DE
LE
VA
DU
RA

GUI
SO
S

ñO
QUI
S
DE

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS Y CULTURA DIRECCIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>CUADRO ANALÍTICO</p>	<p>ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR Folio: 34 / 33</p>	<p>REFERENCIAS</p> <table> <tr> <td>Operación desarrollada Parcialmente</td> <td>Operación repetida parcialmente</td> </tr> <tr> <td>Operación desarrollada completamente</td> <td>Operación repetida</td> </tr> </table>	Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente	Operación desarrollada completamente	Operación repetida
Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente						
Operación desarrollada completamente	Operación repetida						

SE
MO
LA

PIZ
ZA
DE
LE
VA
DU
RA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

PA
N
CA
SE
RO

ÑO
QUI
S
DE
PA
PA

RO
LL
O
DE
CA
RN
E

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS Y CULTURA DIRECCIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>CUADRO ANALÍTICO</p>	<p>ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR Folio: 35 / 33</p>	<p>REFERENCIAS</p> <table> <tr> <td>Operación desarrollada Parcialmente</td> <td>Operación repetida parcialmente</td> </tr> <tr> <td>Operación desarrollada completamente</td> <td>Operación repetida</td> </tr> </table>	Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente	Operación desarrollada completamente	Operación repetida
Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente						
Operación desarrollada completamente	Operación repetida						

TA
RT
A

CA
NE
LO
NE
S

CR
OQ
UE
TA
S
DE
PA
PA

<p>PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS Y CULTURA DIRECCIÓN DE ADULTOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>CUADRO ANALÍTICO</p>	<p>ESPECIALIDAD: COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR Folio: 36 / 33</p>	<p>REFERENCIAS</p> <table><tr><td>Operación desarrollada Parcialmente</td><td>Operación repetida parcialmente</td></tr><tr><td>Operación desarrollada completamente</td><td>Operación repetida</td></tr></table>	Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente	Operación desarrollada completamente	Operación repetida
Operación desarrollada Parcialmente	Operación repetida parcialmente						
Operación desarrollada completamente	Operación repetida						