

## PLAN DE TRABAJO DE COCINA SALUDABLE 2 GRADO

TEMA. Planeación y organización técnica

### APRENDIZAJES ESPERADOS

Tomar en cuenta los elementos del contexto social, cultural y natural para la toma de decisiones en la resolución de los problemas Técnico en la preparación de alimentos.

### APRENDIZAJES ESPERADOS

Usan diferentes técnicas de planeación y organización para la implementación de los procesos técnicos.

### ACTIVIDADES.

- 1.- Que los alumnos diseñen, preparen y conserven un producto con base en una receta de bajo costo y con insumos producidos en la comunidad. Gestionar ante las instancias correspondientes la promoción y venta del producto.
- 2.-Elaborar un ensayo de la importancia de la alimentación y la nutrición en el desarrollo de la comunidad.
- 3.- Diseñar un programa de alimentación y nutrición personal o comunitaria que considere los resultados obtenidos con el diagnóstico de necesidades. Presentar las propuestas en plenaria.
- 4.- Elaborar gráficamente la planificación de las tareas para la preparación de un menú:
  - Organización de costos.
  - Administración de recursos.
  - Definición de los medios técnicos a emplear.
  - Cronograma de actividades.