



**Dulce a Base de Naranja**

**Unidad Curricular**

Tucupita, Abril 2023

| FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Área de Conocimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Operarios de procesamiento de alimentos, de la confección, ebanistas, otros artesanos y afines | Área ocupacional                                                                                                                                                                                                                                                       | Operarios de procesamiento de alimentos y afines |
| Sub Área Ocupacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Panaderos, pasteleros y confiteros                                                             | Código de la Unidad Curricular                                                                                                                                                                                                                                         | UC3.7513.0167                                    |
| Unidad Curricular                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dulces a Base de naranja                                                                       | Tipo de Unidad Curricular                                                                                                                                                                                                                                              | Específica/Técnica                               |
| Total horas de formación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 76 horas                                                                                       | Modalidad de Formación y Autoformación Productiva                                                                                                                                                                                                                      | Presencial                                       |
| <b>Propósito clave de la Unidad Curricular</b><br>Formar a los y las participantes con los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para la elaboración de dulces a base de naranja para su comercialización, aplicando de forma correcta los métodos, técnicas y procedimientos específicos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                  |
| Dirigido a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nivel de dominio esperado                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Personas mayores de 16 años</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nivel II. Desempeño Autónomo                     |
| <b>Sinopsis (pertinencia)</b><br>Permite a los participantes obtener la capacidad de manejar herramientas, materiales y equipos, necesarios para su correcto desempeño, de acuerdo a la preparación y elaboración de los productos a base de naranja para su comercialización.<br>La unidad curricular está estructurada y organizado sistemáticamente en cuatro (4) ejes temáticos: 1. Dulces a base de naranja, 2.-Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, 3. Preparación de mermelada y cristal de naranja, 4. Preparación de torta de naranja, cuyos contenidos han sido diseñados por logros, es decir, competencias de lo más simple a lo más complejo. Por medio de este método se propicia la oportunidad de aprender nuevas ocupaciones, de acuerdo a las posibilidades del participante. En este sentido, es importante resaltar que un gran porcentaje del éxito de esta formación dependerá del interés, las prácticas y la autodisciplina del participante. |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                  |
| Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                | Perfil del facilitadora (o)                                                                                                                                                                                                                                            |                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajo productivo, cooperativo y liberador.</li> <li>Epistemología – Metodología – Teoría.</li> <li>Seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>Valores éticos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesional en el área de Dulcería Criolla</li> <li>Experiencia profesional en el área de Formación Profesional.</li> <li>Certificado de Salud</li> <li>Formación en higiene y manipulación de alimentos</li> </ul>             |                                                  |
| Perfil genérico de ingreso del participante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                | Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)                                                                                                                                                                                        |                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Preferiblemente 6to grado aprobado.</li> <li>Saber leer y escribir</li> <li>Mayor de 14 años</li> <li>Conocimientos en:</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                | Puede acreditar o realizar equivalencias en esta unidad curricular de Dulces a Base de Naranja, cumpliendo con los procedimientos establecidos por el IN-CES en el proceso de acreditación de conocimientos por experiencia en ejercicio (véase Normas Técnicas, 2020) |                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de manipulación de alimentos.</li> <li>• Normas de higiene y seguridad.</li> <li>• Uso y manejo de utensilios.</li> <li>• Uso y manejo de herramientas y artefactos electrodomésticos.</li> </ul> |  |
| <b>Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)</b>                                                                                                                                                                             |  |
| Prepara dulces a base de naranja, teniendo en cuenta el calculo de costos y las habilidades de trabajo armónico en equipo, siguiendo las normas y procedimientos establecidos de seguridad, higiene y salud en el trabajo.                        |  |

| Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios) |                           |                                |
|--------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Unidad Curricular                          | Tipo de Unidad Curricular | Código de la Unidad Curricular |
| DULCE A BASE DE NARANJA                    | ESPECIFICA/TÉCNICA        | UC3.7513.0167                  |

| 1. Realización o logro del participante                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       | Horas Teórico/Práctico |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--|
| Aplica la forma correcta para los diferentes métodos, técnicas y procedimientos para la elaboración de Dulces a Base de Naranja , cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos garantizando un producto de calidad. |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       |                        |  |
| Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)                                                                                                                                                                                                                                  | Criterios de Desempeño                                                                                                                                                                                               | Evidencias de Desempeño                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       | Lapso de Ejecución     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                      | Observación Directa                                                                                                                                         | Producto                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Conocimiento y Comprensión                                                                            |                        |  |
| 1. Dulces A Base De Naranjas<br>1.1 Origen.<br>1.2- Definición.<br>1.3 Materia Prima.                                                                                                                                                                                     | 1a. Los elementos básicos y tipos de Dulces Criollos a base de Naranja son definidos de acuerdo a su elaboración, con base a los procedimientos técnicos.                                                            | • Observación de los elementos básicos de la dulcería a base de naranja.<br><br>• Cumple con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. | • Dulces de naranja clasificados según su tipo.<br><br>• Selección de la materia prima, para elaborar dulces de naranja.<br><br>• Registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.<br><br>• Tríptico del proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja. | • Dulces a base de naranja tipos y elaboración.<br><br>• Características organolépticas de la naranja | 5                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1b. Las características organolépticas del Dulce a Base de Naranja se identifican con base a los procedimientos técnicos establecidos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       | 5                      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | .1c. Los tipos de Dulces a Base de Naranja se clasifican según su elaboración, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos establecidas.                                            |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       | 10                     |  |
| Total Horas                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                       | 20                     |  |

| Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Estrategias de Enseñanza                                                                        | Medios Instruccionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Técnicas Instruccionales      |
| -Actividad focal introductoria<br>-Actividad generadora de información previa<br>-Ilustraciones | Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos.<br>-Tableros didácticos: pizarra.<br><b>Recursos Educativos Digitales</b><br>1. Página WWW. Cookpad. Recetas de naranja.<br><a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a><br>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela.<br><a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a><br>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a> . | Corrillos<br>-Lluvia de ideas |
| Estrategias de aprendizaje                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |
| <b>1) Cognitivas.</b>                                                                           | Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de naranja, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |
| <b>2) Metacognitivas.</b>                                                                       | Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |
| <b>3) Estrategia de regulación de recursos:</b>                                                 | Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |
| <b>4) Motivacionales:</b>                                                                       | Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de naranja utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |

| Guía de Evaluación                      |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Evaluación según su propósito           | Técnicas e instrumento                                                                                                                                                                                                                    | Formas de participación                             | Ubicación temporal de la evaluación |
| <b>Tema 1. Dulces a base de naranja</b> |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                     |
| <i>Diagnóstica</i>                      | a.- <b>Procedimiento:</b> Realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.<br>b.- <b>Técnica:</b> Análisis de producciones escritas y orales<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo         | Coevaluación<br>Participación activa individual     | Inicio                              |
| <i>Formativa</i>                        | a.- <b>Procedimiento:</b> Elaborar en equipo un tríptico descriptivo del proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja.<br>b.- <b>Técnica:</b> Análisis de producciones escritas y orales<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo | Coevaluación<br>Participación activa grupal         | Desarrollo                          |
| <i>Sumativa</i>                         | a.- <b>Procedimiento:</b> Realizar actividades teórico – prácticas para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos.<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo                          | Heteroevaluación<br>Participación activa individual | Cierre                              |
| <b>Evidencia de aprendizaje</b>         | Selecciona materia prima de calidad para la elaboración de dulces a base de naranja, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos.                                                  |                                                     |                                     |

| Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Unidad Curricular                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      | Tipo de Unidad Curricular                                                                                            | Código de la Unidad Curricular                                                                                                                                          |                                                                                                |                        |
| DULCES A BASE DE GUAYABA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                      | ESPECIFICA/TÉCNICA                                                                                                   | UC3.7513.0167                                                                                                                                                           |                                                                                                |                        |
| 2. Realización o logro del participante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | Horas Teórico/Práctico |
| Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS).                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | 16                     |
| Ejes Temáticos<br>(Unidades de Aprendizaje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Criterios de Desempeño                                                                                                                                                                                                                                               | Evidencias de Desempeño                                                                                              |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | Lapso de Ejecución     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      | Observación Directa                                                                                                  | Producto                                                                                                                                                                | Conocimiento y Comprensión                                                                     |                        |
| 2.- Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.<br>2.1-Definición.<br>2.2- Normas de seguridad<br>2.2.1. Áreas críticas o de alto riesgo<br>2.2.2- Equipo de protección personal<br>2.3- Normas de higiene<br>2.3.1 Tipos<br>2.3.2 Importancia<br>2.3.3 Microorganismo -Tipos<br>2.3.4 Desinfección o descontaminación<br>2.3.5- Control preventivo.<br>2.4-Manipulación de alimentos<br>2.4.1 Importancia | 2a. Las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, son definidas de acuerdo a su uso y ámbito de aplicación.                                                                                                                                         | Maneja y aplica de forma segura, las normas de higiene y manipulación en los productos elaborados a base de naranja. | Mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos.<br><br>Cartel informativo de las Normas de Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. | Describe el uso y aplicación de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. | 4                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2b. Las normas de seguridad son utilizadas para no incurrir en accidentes laborales, cumpliendo con las leyes, reglamentos, manuales, y código que lo rigen.                                                                                                         |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | 4                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2c. Las normas de higiene son utilizadas para la prevención de enfermedades proporcionando un sentido de bienestar personal, cumpliendo con los estandartes establecido                                                                                              |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | 4                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2d. Los productos de base de Naranja, se elaboran utilizando de forma segura, las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos y son descritas de acuerdo a su uso y aplicación, cumpliendo con las leyes, reglamentos, manuales y código que lo rigen. |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | 4                      |
| Total Horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |                                                                                                | 16                     |

| Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Estrategias de Enseñanza                                                                                 | Medios Instruccionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Técnicas Instruccionales            |
| -Actividad generadora de información previa<br>-Preguntas intercaladas<br>-Actividad focal introductoria | -Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos.<br>-Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías.<br><b>Recursos Educativos Digitales</b><br>1. Página Www. Organización Panamericana de la Salud. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.<br><a href="https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos">https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos</a> | -Lluvia de ideas<br>-Interrogatorio |
| Estrategias de aprendizaje                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
| <b>1) Cognitivas.</b>                                                                                    | Realizar actividades teórico – prácticos para llevar a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de naranja, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
| <b>2) Metacognitivas.</b>                                                                                | Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
| <b>3) Estrategia de regulación de recursos:</b>                                                          | Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |
| <b>4) Motivacionales:</b>                                                                                | Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de naranja utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                   |                                     |

| Guía de Evaluación                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Evaluación según su propósito                                             | Técnicas e instrumento                                                                                                                                                                                                                                | Formas de participación                             | Ubicación temporal de la evaluación |
| <b>Tema 2. Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |                                     |
| <i>Diagnóstica</i>                                                        | a.- <b>Procedimiento:</b> Realizar un mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos.<br>b.- <b>Técnica:</b> Esquemas y mapas<br>c.- <b>Instrumento:</b> Mapa mental/Lista de cotejo                                          | Coevaluación<br>Participación activa individual     | Inicio                              |
| <i>Formativa</i>                                                          | a.- <b>Procedimiento:</b> Elaborar en equipo un cartel informativo de las Normas de Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.<br>b.- <b>Técnica:</b> Análisis de producciones escritas y orales<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo | Coevaluación<br>Participación activa grupal         | Desarrollo                          |
| <i>Sumativa</i>                                                           | a.- <b>Procedimiento:</b> Realizar actividades teórico – prácticas para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos.<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo                                      | Heteroevaluación<br>Participación activa individual | Cierre                              |
| <b>Evidencia de aprendizaje</b>                                           | Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS).                                                                                                           |                                                     |                                     |

| Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios) |                           |                                |
|--------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Unidad Curricular                          | Tipo de Unidad Curricular | Código de la Unidad Curricular |
| DULCES A BASE DE NARANJA                   | ESPECIFICA/TÉCNICA        | UC3.7513.0167                  |

| 3. Realización o logro del participante                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | Horas Teórico/Práctico |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de mermeladas, características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.                   |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | 20                     |
| Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)                                                                                                                                                                                     | Criterios de Desempeño                                                                                                                                                                                   | Evidencias de Desempeño                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | Lapso de Ejecución     |
|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          | Observación Directa                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Producto                                                                                                                                                                         | Conocimiento y Comprensión                                                                                                                                     |                        |
| <b>3. Preparación de mermeladas y cristal de Naranjas.</b><br>3.1. Materia prima<br>3.1.1 Definición<br>3.2. Unidades de medida<br>3.2.1 Descripción<br>3.3. Técnicas de preparación de la mermelada y cristal de Naranjas.. | 3a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumple las normas de higiene y manipulación de alimentos.</li><li>• Sigue el procedimiento para la preparación del mermelada y cristal de naranja</li><li>• Maneja y aplica de forma segura las técnicas para la preparación del mermelada y cristal de naranja</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mapa descriptivo del proceso de elaboración de mermelada y cristal de naranja</li><li>• Elabora mermelada y cristal de naranja</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de materia prima.</li><li>• Unidades de medida</li><li>• preparación de mermelada y cristal de naranja</li></ul> | 5                      |
|                                                                                                                                                                                                                              | 3b. La preparación de la mermelada y del cristal se describe según el tipo de variedad a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | 5                      |
|                                                                                                                                                                                                                              | 3c. Las unidades de medida son utilizadas para obtener un producto de buena calidad, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | 5                      |
|                                                                                                                                                                                                                              | 3d. Las técnicas para la preparación de la mermelada y el cristal , se utilizan de acuerdo al tipo de producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | 5                      |
| Total Horas                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                | 20                     |

| Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Estrategias de Enseñanza                                                                                                                              | Medios Instruccionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Técnicas Instruccionales                        |
| Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos (ABAC)<br>-Preguntas intercaladas (PI)<br>-El discurso del docente: entre explicar y convencer | -Tableros didácticos: pizarra.<br>-Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías.<br><b>Recursos Educativos Digitales</b><br>1. Página WWW. Cookpad. Recetas de naranja.<br><a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a><br>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela.<br><a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a><br>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a> . | -Demostración<br>-Corrillos<br>-Lluvia de ideas |
| Estrategias de aprendizaje                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
| <b>1) Cognitivas.</b>                                                                                                                                 | Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de naranja, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                 |
| <b>2) Metacognitivas.</b>                                                                                                                             | Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |
| <b>3) Estrategia de regulación de recursos:</b>                                                                                                       | Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |
| <b>4) Motivacionales:</b>                                                                                                                             | Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de naranja utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |

| Guía de Evaluación                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                     |                                     |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Evaluación según su propósito                                  | Técnicas e instrumento                                                                                                                                                                                                                     | Formas de participación                             | Ubicación temporal de la evaluación |
| <b>Tema 3. Preparación del mermelada y cristal de naranja.</b> |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                     |                                     |
| <i>Diagnóstica</i>                                             | a.- <b>Procedimiento:</b> Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de mermelada y cristal de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Hoja de registro                | Coevaluación<br>Participación activa individual     | Inicio                              |
| <i>Formativa</i>                                               | a.- <b>Procedimiento:</b> Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de mermelada y cristal de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Análisis de producciones escritas y orales<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo | Coevaluación<br>Participación activa grupal         | Desarrollo                          |
| <i>Sumativa</i>                                                | a.- <b>Procedimiento:</b> Ejecuta las técnicas para la elaboración de mermelada y cristal de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo                                                         | Heteroevaluación<br>Participación activa individual | Cierre                              |
| <b>Evidencia de aprendizaje</b>                                | Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de mermelada y cristal de naranja, características y formas.                                                                                           |                                                     |                                     |

| Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios) |                           |                                |
|--------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Unidad Curricular                          | Tipo de Unidad Curricular | Código de la Unidad Curricular |
| DULCES A BASE DE NARANJA                   | ESPECIFICA/TÉCNICA        | UC3.7513.0167                  |

| 4. Realización o logro del participante                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | Horas<br>Teórico/Práctico |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
| Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de torta de Naranja , características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | 20                        |
| Ejes Temáticos<br>(Unidades de Aprendizaje)                                                                                                                                                                      | Criterios de Desempeño                                                                                                                                                                              | Evidencias de Desempeño                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                          |                                                 | Lapso de Ejecución        |
|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                     | Observación Directa                                                                                                                                                                                                                                                                       | Producto                                                                                                 | Conocimiento y Comprensión                      |                           |
| <b>4. Preparación de Tortas de Naranja.</b><br>3.1. Materia prima<br>3.1.1 Definición<br>3.2. Unidades de medida<br>3.2.1Descripción<br>3.3. Técnicas de preparación de Tortas de Naranja.                       | 4a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                                                          | • Maneja y aplica de forma segura, las normas de higiene y manipulación en los productos elaborados a base de naranja.<br>• Selecciona la materia prima para la elaboración de tortas de naranja<br>• Ejecuta las técnicas de trabajo para elaborar diferentes tipos de tortas de naranja | • Elabora diferentes tipos de tortas de naranja<br>• Mapa mental de la preparación del tortas de naranja | • Dulces a base de naranja tipos y elaboración. | 5                         |
|                                                                                                                                                                                                                  | 4b. La preparación de Las Tortas a base de naranja se describe según su elaboración , cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | 5                         |
|                                                                                                                                                                                                                  | 4c.Las unidades de medida son utilizadas para obtener un producto de buena calidad, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | 5                         |
|                                                                                                                                                                                                                  | 4d. Las técnicas para la preparación de las tortas de Naranja, se utilizan de acuerdo al tipo de producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | 5                         |
| Total Horas                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |                                                 | 20                        |

| Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Estrategias de Enseñanza                                                                                                                              | Medios Instruccionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Técnicas Instruccionales                        |
| Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos (ABAC)<br>-Preguntas intercaladas (PI)<br>-El discurso del docente: entre explicar y convencer | -Tableros didácticos: pizarra.<br>-Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías.<br><b>Recursos Educativos Digitales</b><br>1. Página WWW. Cookpad. Recetas de naranja.<br><a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a><br>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela.<br><a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a><br>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a> . | -Demostración<br>-Corrillos<br>-Lluvia de ideas |
| Estrategias de aprendizaje                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
| <b>1) Cognitivas.</b>                                                                                                                                 | Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de naranja, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                 |
| <b>2) Metacognitivas.</b>                                                                                                                             | Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |
| <b>3) Estrategia de regulación de recursos:</b>                                                                                                       | Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de naranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |
| <b>4) Motivacionales:</b>                                                                                                                             | Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de naranja utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |

| Guía de Evaluación                              |                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Evaluación según su propósito                   | Técnicas e instrumento                                                                                                                                                                                                        | Formas de participación                             | Ubicación temporal de la evaluación |
| <b>Tema 4. Preparación de Torta de naranja.</b> |                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |                                     |
| <i>Diagnóstica</i>                              | a.- <b>Procedimiento:</b> Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de tortas de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Hoja de registro                | Coevaluación<br>Participación activa individual     | Inicio                              |
| <i>Formativa</i>                                | a.- <b>Procedimiento:</b> Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de tortas de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Análisis de producciones escritas y orales<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo | Coevaluación<br>Participación activa grupal         | Desarrollo                          |
| <i>Sumativa</i>                                 | a.- <b>Procedimiento:</b> Ejecuta las técnicas para la elaboración de tortas de naranja<br>b.- <b>Técnica:</b> Observación<br>c.- <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo                                                         | Heteroevaluación<br>Participación activa individual | Cierre                              |
| <b>Evidencia de aprendizaje</b>                 | Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de tortas de naranja, características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.             |                                                     |                                     |

| RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA                                                          |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|---------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|-------|---------------------|-------|----|
| Denominación de la Unidad Curricular                                                                                 |  |                   | Modalidad de formación y autoformación productiva |                  | Código de unidad curricular |       | Nº de participantes |       |    |
| Dulces a base de naranja                                                                                             |  |                   | Presencial                                        |                  | UC3.7513.0167               |       | 25                  |       |    |
| Descripción                                                                                                          |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Materiales                                                                                                           |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| Naranja                                                                                                              |  |                   | 20                                                | Kilos            |                             |       |                     |       |    |
| Azúcar                                                                                                               |  |                   | 10                                                | Kilos            |                             |       |                     |       |    |
| Aliños dulces. Clavitos de especie, canela, anís dulces                                                              |  |                   | 500                                               | Gramos           |                             |       |                     |       |    |
| Bicarbonatos                                                                                                         |  |                   | 10                                                | Gramos           |                             |       |                     |       |    |
| Harina de trigo                                                                                                      |  |                   | 10                                                | Kilos            |                             |       |                     |       |    |
| Equipos                                                                                                              |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| Ollas                                                                                                                |  |                   | 1                                                 | 50 litros        |                             |       |                     |       |    |
| Paletas                                                                                                              |  |                   | 25                                                |                  |                             |       |                     |       |    |
| Utensilios de cocina                                                                                                 |  |                   | 25                                                |                  |                             |       |                     |       |    |
| Programas (software)/aplicaciones                                                                                    |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| No aplica                                                                                                            |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Herramientas                                                                                                         |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| Envases de vidrio y plásticos de 100-200-250-450-750.                                                                |  |                   | 100                                               |                  |                             |       |                     |       |    |
| Maquinarias                                                                                                          |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| Cocina                                                                                                               |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Licuadora                                                                                                            |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Colador                                                                                                              |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Instrumentos                                                                                                         |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| No aplica                                                                                                            |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Equipos de seguridad e higiene                                                                                       |  |                   | Cantidad                                          | Unidad de medida | Especificaciones            |       |                     |       |    |
| Guantes, papeleras, delantales                                                                                       |  |                   | 25                                                |                  |                             |       |                     |       |    |
| Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo) |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Características del espacio de formación y autoformación productiva                                                  |  |                   |                                                   |                  |                             |       |                     |       |    |
| Dimensiones del espacio físico (m²                                                                                   |  | Acceso a internet |                                                   | Conexión de red  |                             | Audio |                     | Video |    |
|                                                                                                                      |  | Si                | No                                                | Si               | No                          | Si    | No                  | Si    | No |

| RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA                                                                                                                                                                                                                  |        |          |                                                                           |                  |   |  |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---|--|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |        | X        | X                                                                         |                  | X |  | X |
| Mobiliario                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | Cantidad | Unidad de medida                                                          | Especificaciones |   |  |   |
| Sillas                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | 20       | Unidad                                                                    |                  |   |  |   |
| Mesas                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | 20       | Unidad                                                                    |                  |   |  |   |
| Carteleras                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | 1        | Unidad                                                                    |                  |   |  |   |
| Pizarra acrílica                                                                                                                                                                                                                                                             |        | 1        | Unidad                                                                    |                  |   |  |   |
| Capacidad instalada del espacio (número)                                                                                                                                                                                                                                     |        |          |                                                                           |                  |   |  |   |
| Mínima                                                                                                                                                                                                                                                                       | Máxima |          |                                                                           |                  |   |  |   |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                            | 20     |          |                                                                           |                  |   |  |   |
| Saldo productivo de la formación y autoformación productiva                                                                                                                                                                                                                  |        |          |                                                                           |                  |   |  |   |
| Evidencias de producto (resultado de aprendizaje)                                                                                                                                                                                                                            |        |          | Campo de aplicación                                                       |                  |   |  |   |
| Elabora productos de dulcería criolla a base de naranja como torta a base de naranja, mermelada de naranja, cristal de naranja, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. |        |          | C.f.s yakera.<br>-“aula taller”.<br>-comunidad organizada.<br>-cortudelta |                  |   |  |   |

| COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE |      |                       |                       |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| Rol                                                                                 | Nro. | Nombre y Apellido     | Dependencia / Unidad  | Nivel de Formación |
| COORDINACIÓN GENERAL                                                                | 01   | Yecenia Valderrey     | Gerencia Regional     | Universitario      |
|                                                                                     | 02   | Tamaiba Coll          | Formación Profesional | Universitario      |
| APOYO TÉCNICO<br>(CONOCEDORES DEL<br>ESTADO DEL ARTE)                               | 03   | Rosinda Bravo         | Formación Profesional | Universitario      |
|                                                                                     | 04   | Roxana Olivero        | Formación Profesional | Universitario      |
|                                                                                     | 05   | Robert Astudillo      | Formación Profesional | Universitario      |
|                                                                                     | 06   | Esther García         | Formación Profesional | Universitario      |
|                                                                                     | 07   | Milagro Jimenez       | Formación Profesional | Universitario      |
| SISTEMATIZACIÓN DE LA<br>UNIDAD CURRICULAR                                          | 08   | Diana Pereira         | Formación Profesional | Universitario      |
|                                                                                     | 09   | Marys Coll De Marcano | Formación Profesional | Universitario      |

| Nº | Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva | Revisado por | Fecha de Revisión |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | Liz Marcano                                                         | Liz Marcano  | Marzo de 2025     |

**RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES**

| TEMA 1                                                        | IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Dulces a base de naranja                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Página WWW. Cookpad. Recetas de naranja. <a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a></li> <li>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. <a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a></li> <li>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a>.</li> </ol> |
| TEMA 2                                                        | IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2. Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. | Página Www. Organización Panamericana de la Salud. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos. <a href="https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos">https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos</a>                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 3                                                        | IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. Preparación de la mermelada y cristal de naranja           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Página Web. Cookpad. Recetas de naranja. <a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a></li> <li>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. <a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a></li> <li>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a>.</li> </ol> |
| TEMA 4                                                        | IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4. Preparación de torta de naranja                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Página Web. Cookpad. Recetas de naranja. <a href="https://cookpad.com/ve/buscar/naranja">https://cookpad.com/ve/buscar/naranja</a></li> <li>2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. <a href="https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html">https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html</a></li> <li>3. Blog. <a href="https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas">https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas</a>.</li> </ol> |

#### REFERENCIAS RECOMENDADAS

<https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas>.

<https://cookpad.com/ve/buscar/dulces%20criollos>

<https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html>

La Unidad Curricular: Dulces a base de Naranja, del Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES) está disponible en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional License. (CC BY-NC-ND 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

