



UNIDAD CURRICULAR: BOMBONES Y FIGURAS DECORATIVAS CON CHOCOLATE.

CÓDIGO: UC3.7513.0202

TIPO DE UNIDAD CURRICULAR (UC): ESPECÍFICA/TÉCNICA

TOTAL DE HORAS ACADÉMICAS: 60 HORAS



Caracas, Agosto de 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	UC3.7513.0202
Unidad Curricular	Bombones y figuras decorativas con chocolate.	Tipo de Unidad Curricular	Específica / Técnica
Total horas de formación	60 horas (45 minutos) académicas	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar al talento humano en el área de bombonería y figuras decorativas con chocolate, para preparar y elaborar con creatividad, tomando en cuenta los estándares para brindar un servicio de calidad a los comensales cumpliendo con las normas de seguridad, higiene y manipulación de alimentos.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
Talento Humano, Bachilleres y Profesionales interesados en el área de gestión de alimentos y bebidas.			Nivel II. Desempeño autónomo.
Sinopsis (pertinencia)			
La unidad curricular de bombonería y figuras decorativas con chocolate, permite al talento humano conocer su historia y evolución, además de diseñar y crear sus propias bombones y figuras, aplicando las técnicas de manipulación y decoración con chocolate, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y los estándares internacionales. La unidad curricular está estructurada y organizado sistemáticamente en tres (3) ejes temáticos: 1. Chocolate, 2. Bombones y 3. Figuras decorativas con chocolate.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitador (a)	
- Trabajo productivo, cooperativo y liberador. - Valores éticos. - Método Dialéctico- sistémico. - Equidad de género. - Seguridad y salud en el trabajo. - Pensamiento complejo, sistémico, dialéctico.		Profesional universitario TSU o Licenciado, certificado en área de gastronomía o carreras afines, Formación docente.	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
Mayor de 15 años, habilidades de redacción y ortografía.		Formación o acreditación de conocimientos para adquirir habilidades de lectura y escritura y habilidades matemáticas, a fin de cumplir con los requisitos de ingreso a la Unidad Curricular.	
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)			
Elabora, innova y crea bombones y figuras decorativas con chocolate, presentando un producto de alta calidad, aplicando los métodos y procedimientos aprendidos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y los estándares internacionales.			

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Bombones y figuras decorativas con chocolate.	Específica / Técnica	UC3.7513.0202

1. Realización o logro del participante.					Horas Teórico/Práctico
Maneja amplios conocimientos de la evolución histórica su clasificación y conservación de la Bombonería, siguiendo los estándares internacionales.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1. Bombones. 1.1. Origen de los bombones. 1.2. Clasificación de los bombones. 1.3. Elaboración de bombones. 1.4. Conservación de los bombones.	1. a El origen de los bombones se define de acuerdo a los referentes teóricos e histórico establecidos.	-Documenta adecuadamente el origen de los bombones de acuerdo con los antecedentes históricos establecidos.	- Prepara una exposición por un mapa conceptual sobre el origen de los bombones.	-Conoce y comprende el origen de los bombones de acuerdo a los referentes teóricos e históricos establecidos.	2
	1.b La clasificación de los bombones se describe de acuerdo a su elaboración.	- Clasifica y describe adecuadamente los bombones de acuerdo a su elaboración.	-Elabora un video académico sobre la clasificación de los bombones.	-Valora y comprende la clasificación de los bombones.	8
	1.c La elaboración de los bombones se planifica en función de la producción deseada, atendiendo a la estructura de costo.		-Diseña una estructura de costo para una producción de 50 bombones.	-Analiza y evaluá la estructura de costo de los bombones.	10
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Recursos y Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Actividad focal introductoria Desarrollo Discusiones guiadas Cierre Mapa conceptual	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas del eje temático. Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje bombones. - Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. - Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.	- Demostraciones del origen del bombones - Exposición de la clasificación de los bombones. - Mapa conceptual estructura de costo. - Lluvia de ideas la planificación de los bombones.
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: El origen de los bombones.	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: Diseña una estructura de costo para una producción de 50 bombones.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, auto-eficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1. Bombones.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: se le solicita al participante una exposición del origen de los bombones. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/exposición c.- Instrumento Lista de cotejo	Participación activa grupal Coevaluación	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Se solicitara al participante un video académico sobre la clasificación de los bombones. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/ asignación de tarea. c.- Instrumento Lista de cotejo	Participación activa individual Unidireccional	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Se le solicitará al participante elaborar una estructura de costo para una producción de 50 bombones. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/ asignación de tarea. c.- Instrumento: Lista de cotejo	Participación activa individual Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Conocimientos de la evolución histórica su clasificación y conservación de la Bombonería lo explica por medio un video académico, siguiendo los estándares internacionales.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)					
Unidad Curricular		Tipo de Unidad Curricular		Código de la Unidad Curricular	
Bombones y figuras decorativas con chocolate.		Específica / Técnica		UC3.7513	
2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Emplea las técnicas para fundir, mezclar, aromatizar y combinar el chocolate, teniendo en cuenta sus tipos, siguiendo el proceso de elaboración y cumpliendo las normas de higiene y seguridad laboral.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
2. Chocolate. 2.1 Definición de chocolate. 2.2. Tipos de chocolates. 2.3 Procesos de elaboración. 2.4. Conservación del chocolate.	1.a Los fundamentos básicos del chocolate son definidos de acuerdo a los referentes teóricos y conceptuales.	-Utiliza adecuadamente el lenguaje explicativo sobre chocolate. - Identifica los tipos y procesos y conservación de chocolate de acuerdo a su uso, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad en manipulación de alimento.	-Prepara una lámina en power point, donde explica los fundamentos básicos del chocolate. -Elabora un cuadro explicativo de los tipos, procesos y conservación del chocolate.	Comprende los elementos fundamentales en el chocolate.	2
	1.b Los procesos de elaboración del chocolate son identificados de acuerdo al uso específico cumpliendo con las normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimento.			Conoce la elaboración y conservación del chocolate cumpliendo con las normas de higiene, seguridad y manipulación de alimento.	8
	1.c La conservación del chocolate se describe de forma segura en concordancia con las normas de higiene y manipulación de alimento.				10
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Recursos y Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Actividad focal introductoria Desarrollo Discusiones guiadas Cierre Mapa conceptual	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas del eje temático. Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático protocolo. - Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. - Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.	- Demostraciones del origen del chocolate. - Exposición de los tipos de chocolates. - Mapa conceptual proceso del chocolate. - Lluvia de ideas la conservación del chocolate
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: Los fundamentos básicos del chocolate	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: Informe de la definición y objetivo en estudio. .	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, auto-eficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 2. Chocolate.			
Diagnóstica	a.- Procedimiento: se le solicitará al participante una exposición donde explica los fundamentos básicos del chocolate. b.- Técnica: análisis de producciones escritas y orales/exposición c.- Instrumento: Lista de cotejo	Participación activa grupal durante todo el proceso Coevaluación	Inicio
Formativa	a.- Procedimiento: Se solicitará al participante una tarea de registro fotográfico de la elaboración del chocolate, cumpliendo con las normas de seguridad y manipulación de alimento. b.- Técnica: análisis de producciones escritas y orales/ asignación de tareas c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa durante toda la sesión Unidireccional	Desarrollo
Sumativa	a.- Procedimiento: se le solicitará al participante un cuadro descriptivo sobre el proceso de elaboración del chocolate en una exposición grupal. b.- Técnica: análisis de producciones escritas y orales/ asignación de tareas c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa durante toda la sesión Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Expone mediante laminario en power point la definición del chocolate, sus tipos y el proceso de elaboración destacando las técnicas de fundir, mezclar, aromatizar y combinar.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Bombones y figuras decorativas con chocolate.	Específica / Técnica	UC3.7513.0202

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Aplica los procedimientos para la elaboración de figuras decorativas con chocolate siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3. Figuras decorativas con chocolate. 3.1. Mise en place. 3.2. Procedimientos para elaboración de figuras con chocolate. 3.4 Normas de higiene y manipulación de alimentos.	3.a Las figuras decorativas con chocolate se identifican de acuerdo al molde que se utiliza en su elaboración.	-Utiliza adecuadamente los moldes para realizar distintas figuras decorativas con chocolate.	- Elabora una lámina donde explique los diversos moldes utilizados en la elaboración de figuras decorativas con chocolate.	-Conoce ampliamente los distintos moldes de uso frecuente en la elaboración de figuras decorativas con chocolate.	5
	3.b El mise en place se describe de acuerdo a los requerimientos para la elaboración de las figuras decorativas con chocolate.	- Habilidad de realizar el mise en place para la elaboración de las figuras decorativas con chocolate.	-Prepara una presentación en (power point) donde realice la mise en place para la elaboración de las figuras decorativas con chocolate.	-Comprende ampliamente el mise en place para la elaboración de las figuras decorativas con chocolate.	5
	3.c La conservación de figuras decorativas con chocolate se realiza con las normas de higiene y manipulación de alimentos.	- Describe adecuadamente la conservación de las figuras decorativas con chocolate, aplicando las normas de higiene y manipulación de alimento.	- Presenta un informe donde explique la conservación de las figuras decorativas con chocolate.	Interpreta la conservación de la figuras decorativas con chocolate, aplicando las normas de higiene y manipulación de alimento..	5
					5
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Recursos y Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Actividad focal introductoria Desarrollo Discusiones guiadas Cierre Mapa conceptual	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas del eje temático. Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje figuras decorativas con chocolate. - Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. - Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.	- Demostraciones del mise en placer. - Exposición de los Procedimientos para elaboración de figuras con chocolate - Mapa conceptual de la conservación de figuras decorativas con chocolate.
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: figuras decorativas con chocolate.	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: Procedimientos para elaboración de figuras decorativas con chocolate.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, auto eficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3. Figuras decorativas con chocolate.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: se le solicitará al participante una exposición de los diversos moldes, para elaboración de las figuras decorativas con chocolate, presentado con láminas de power point. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/ Exposición. c.- Instrumento: Lista de cotejo	Participación activa grupal Coevaluación	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: se le solicitará una exposición sobre el mise en place para elaboración de las figuras decorativas con chocolate. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/ Exposición. c.- Instrumento: Lista de cotejo	Participación activa individual Unidireccional	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: se solicitará a los participantes un informe donde explique la conservación de las figuras decorativas con chocolate. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales/ asignación de tareas. c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa individual Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Elabora diversas figuras decorativas con chocolate por los diferentes moldes siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.		

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA									
Denominación de la Unidad Curricular		Modalidad de formación y autoformación productiva		Código de unidad curricular		N° de participantes			
Bombones y figuras decorativas con chocolate.		Específica / Técnica		UC3.7513.0202		20			
DESCRIPCIÓN									
Materiales		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Hojas de papel bond		1	Resma	Tamaño carta					
Hojas de rotafolio		30	láminas	Color blanco					
Lápices de grafito		1	caja	N°2B					
Bolígrafos		3	Unidad	Punta fina de color negro y azul					
Marcadores de pizarra acrílica		6	Unidad	Colores varios (azul, negro, rojo)					
Borrador de pizarra acrílica		1	Unidad						
Equipos		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Video Beam		1	Unidad						
Laptop o CPU		1	Unidad						
Dispositivos digitales		1	Unidad	Cada participante debe contar con un dispositivo para realizar los videos y audios					
Programas (software)/Aplicaciones		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Podcast									
Canva, OBS, Openshot, otros									
Herramientas		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
No aplica									
Maquinarias		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
No aplica									
Instrumentos		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
No aplica									
Equipos de Seguridad e Higiene		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Extintor de incendios		1	Unidad						
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)									
Características del espacio de formación y autoformación productiva		Aula taller: Buena iluminación natural y artificial, ventilación adecuada y temperatura agradable. Condiciones acústica interna y externa, ambientación acorde a la formación, y el mobiliario y equipo deberá adaptarse a la talla y necesidades del educando.							
Dimensiones del espacio físico (m)		Acceso a Internet		Conexión de red		Audio		Video	
		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
		XX		X		X		X	
Mobiliario		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Sillas		21	Unidad						
Mesas		21	Unidad						
Escritorio		1	Unidad						

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA		
Capacidad instalada del espacio (número)		
Mínima	Máxima	
12	15	
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva		
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)		Campo de Aplicación
1. - Conoce la definición del chocolate, sus tipos y el proceso de elaboración de cumpliendo las técnicas de fundir, mezclar, aromatizar y combinar. 2. - Conocimientos de la evolución histórica su clasificación y conservación de la Bombonería lo explica por medio un video académico, siguiendo los estándares internacionales. 3. - Elaborar diversas figuras decorativas con chocolate por los diferentes moldes siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.		Comedores: escolares, populares, hospitalarios, hoteles, restaurantes, para la comunidades de emprendedores.

COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01	ALEX ANDARCIA	GERENTE REGIONAL	UNIVERSITARIO
	02	LAURIE ZABALA	JEFE DIVISIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL	UNIVERSITARIO
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	03	MIRLAY GARCÍA	CHEFF	UNIVERSITARIO
	04	LISBETH PALACIO	CHEFF	UNIVERSITARIO
	05	JANINA CHIRINOS	CHEFF	UNIVERSITARIO
	06	FRANK ACUÑA	JEFE DE CFS PESQUERO LA PLAYA	UNIVERSITARIO
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	08	JANNELIS BRITO	CURRÍCULO Y DIDÁCTICA	UNIVERSITARIO

Nº	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	LIZ MARY MARCANO	LIZ MARY MARCANO	2023

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
1.- Chocolate.	1. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático protocolo. 2. Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. 3. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. 4. Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
2.- Bombones.	. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje bombones. 2. Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. 3. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. 4. Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
3.-. Figuras decorativas con chocolate.	1. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje figuras decorativas con chocolate. 2. Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. 3. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. 4. Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático y orienta el aprendizaje.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

Costaguta, E.M (2008) Chocolate. Editorial albatros.

Perez verdan, y, pascual julve, R, & perez Grijalbo. C.C (2010). estudio del comportamiento de diferentes tipos de chocolate en la Elaboracion y decoracion de tortas.

Varga pirlalta, D.V (2018) elaboracion de bombones de chocolate a base de cacao sin aroma (thebroma cacao) y su comercializacion en la ciudad de ambito. COV. Clasificación de Ocupaciones Venezolana.

INCES (2020). *Normas Técnicas del INCES. Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista, Gerencia General de Formación Profesional, Gerencia de Currículo y Didáctica.*

La Unidad Curricular: Bombones y figuras decorativas con chocolate [tiene licencia CC BY-NC-ND 4.0](#). © 2 por [Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista \(INCES\)](#)

