



Dulces a Base de Guayaba

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	UC3.7513-0163
Unidad Curricular	Dulces a Base de Ahuyama	Tipo de Unidad Curricular	Específica/Técnica
Total horas de formación	76 horas	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar a los y las participantes con los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para la elaboración de dulces a base de guayaba 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
Personas mayores de 16 años			Nivel II. Desempeño Autónomo
Síntesis (pertinencia)			
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 guayaba para su comercialización. La unidad curricular está estructurada y organizado sistemáticamente en cuatro (4) ejes temáticos: 1. Dulces a base de guayaba, 2.-Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, 3. Preparación de mermelada y cristal de guayaba, 4. Preparación de Bocadillos de Guayaba, 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)	
- Trabajo productivo, cooperativo y liberador. - Epistemología – Metodología – Teoría. - Seguridad y salud en el trabajo. - Valores éticos.		- Profesional en el área de Dulcería Criolla - Experiencia profesional en el área de Formación Profesional. - Certificado de Salud - Formación en higiene y manipulación de alimentos	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
- Preferiblemente 6to grado aprobado. - Saber leer y escribir - Mayor de 14 años		Puede acreditar o realizar equivalencias en esta Unidad Curricular Dulces a Base de Guayaba, cumpliendo con los procedimientos establecidos por el INCES en el proceso de Acreditación de Conocimientos por Experiencia en Ejercicio (véase Normas Técnicas, 2020).	

Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)

Prepara dulces a base de guayaba, 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 guayaba			Específica/técnica		UC3.7513-0163
1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Aplica de forma correcta los diferentes métodos, técnicas y procedimientos para la elaboración de Dulces a Base de Guayaba, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos garantizando un producto de calidad.					76
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 guayaba 1.1 Origen. 1.2- Definición. 1.3 Materia Prima.	1a. Los elementos básicos y tipos de Dulces Criollos a base de Guayaba son definidos de acuerdo a su elaboración, con base a los procedimientos técnicos.	- Observación de los elementos básicos de la dulcería a base de guayaba. - Cumple con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Dulces de guayaba clasificados según su tipo. - Selección de la materia prima, para elaborar dulces de guayaba. - Registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de guayaba. - Tríptico del proceso de elaboración de Dulces a Base de guayaba.	- Dulces a base de guayaba tipos y elaboración. - Características organolépticas de la guayaba	5
	1b. Las características organolépticas del Dulce a Base de Guayaba 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 Guayaba 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 - Actividad generadora de información previa - Ilustraciones	Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos. - Tableros didácticos: pizarra. Recursos Educativos Digitales Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 1. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 2. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.	- Corrillos - Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	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 guayaba, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	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 guayaba.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	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 guayaba..	
4) Motivacionales:	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 guayaba 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
Tema 1. Dulces a base de guayaba			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de guayaba. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un tríptico descriptivo del proceso de elaboración de Dulces a Base de guayaba. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Realizar actividades prácticas para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos. b.- Técnica: Pruebas pedagógicas c.- Instrumento: Rubrica	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Selecciona materia prima de calidad para la elaboración de dulces a base de guayaba, 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	Específica/Técnica	UC3.7513-0163

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 (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. 2.1-definición. 2.2- normas de seguridad 2.2.1. Áreas críticas o de alto riesgo 2.2.2- equipo de protección personal 2.3- normas de higiene 2.3.1 tipos 2.3.2 importancia 2.3.3 microorganismo -tipos 2.3.4 desinfección o descontaminación 2.3.5- control preventivo. 2.4-manipulación de alimentos 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 guayaba.	• Mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos. • 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 Dulces Criollos, 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				

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad generadora de información previa - Preguntas intercaladas - Actividad focal introductoria	-Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos. -Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Página Www. Organización Panamericana de la Salud. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos. https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos	- Lluvia de ideas - Interrogatorio
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	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 guayaba, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	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 guayaba.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	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 guayaba.	
4) Motivacionales:	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 guayaba 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
Tema 2. Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Realizar un mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos. b.- Técnica: Esquemas y mapas c.- Instrumento: Mapa mental/Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un cartel informativo de las Normas de Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Realizar actividades teórico – prácticas para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos. b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Lista de cotejo	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	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 GUAYABA	ESPECIFICA/TÉCNICA	UC3.7513-0163

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico	
Elabora diferentes tipos de mermeladas y cristal, de acuerdo a sus 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		
3. Preparación de mermeladas y cristal de Guayaba. 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1 Descripción 3.3. Técnicas de preparación de la mermelada y cristal de Guayaba.	3a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos	- Cumple las normas de higiene y manipulación de alimentos. - Sigue el procedimiento para la preparación de mermeladas y cristal de guayaba - Maneja y aplica de forma segura las técnicas para la preparación de mermeladas y cristal de guayaba	- Mapa descriptivo del proceso de elaboración de mermeladas y cristal de guayaba - Elabora mermeladas y cristal de guayaba	- Tipos de materia prima. - Unidades de medida - preparación de mermeladas y cristal de guayaba	5	
	3b. La preparación de la mermelada y del cristal se describe según el tipo de productos 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) - Preguntas intercaladas (PI) - El discurso del docente: entre explicar y convencer	- Tableros didácticos: pizarra. - Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 3. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.	- Demostración - Corrillos - Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	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 Guayaba, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	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 Guayaba.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	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 Guayaba.	
4) Motivacionales:	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 Guayaba 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
Tema 3. Preparación de mermeladas y cristal de guayaba			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de mermeladas y cristal de guayaba b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Hoja de registro	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de mermeladas y cristal de guayaba b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Ejecuta las técnicas para la elaboración de mermeladas y cristal de guayaba b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Lista de cotejo	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar las mermeladas y cristal de guayaba		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)					
Unidad Curricular		Tipo de Unidad Curricular		Código de la Unidad Curricular	
Dulces A Base De Guayaba		Especifica/Técnica		UC3.7513-0163	
4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Prepara diferentes tipos de Bocadillos, aplicando las técnicas, de acuerdo al tipo de producto, 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	
4. Preparación de Bocadillos de Guayaba. 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1 Descripción 3.3. Técnicas de preparación de Bocadillos de Guayaba.	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 guayaba • Selecciona la materia prima para la elaboración de bocadillo de guayaba • Ejecuta las técnicas de trabajo para elaborar bocadillo de guayaba	• Elabora bocadillo de guayaba • Mapa mental de la preparación de la bocadillo de guayaba	• Tipos de materia prima. • Unidades de medida • preparación de bocadillo de guayaba	5
	4b. La preparación de Los Bocadillos de Guayaba se describe según el tipo de bocadillos a elaborar, 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
	3d. Las técnicas para la preparación de los Bocadillos de Guayaba, 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) - Preguntas intercaladas (PI) - El discurso del docente: entre explicar y convencer	- Tableros didácticos: pizarra. - Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 3. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.	- Demostración - Corrillos - Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	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 guayaba, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	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 guayaba.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	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 guayaba.	
4) Motivacionales:	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 guayaba 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
Tema 4. Preparación de bocadillo de guayaba			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de bocadillo de guayaba. b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Hoja de registro	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de bocadillo de guayaba . b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Ejecuta las técnicas para la elaboración de bocadillo de guayaba. b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Lista de cotejo	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar bocadillo de guayaba, características y formas.		

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 guayaba	Presencial	UC3.7513-0163	25
Descripción			
Materiales	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Guayaba	20	Kilos	
Azucar	10	Kilos	
Aliños dulces	500	Gramos	
Clavitos de especie	500	Gramos	
Canela	500	Gramos	
Anís dulce	500	Gramos	
Bicarbonato	500	Gramos	
Envases de vidrio	100	Unidad	De 100-200-250-450-750 gramos
Envases de plástico	100	Unidad	De 100-200-250-450-750 gramos
Equipos	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Ollas	1	50 litros	
Cocina	10		
Programas (software)/aplicaciones	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
No aplica			
Herramientas	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Paletas	25	Unidad	
Utensilios de cocina	25	Unidad	
Colador	25	Unidad	
Maquinarias	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Licuada	10		
Instrumentos	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
No aplica			
Equipos de seguridad e higiene	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Guantes	100	Pares	
Papeleras	1	Unidad	
delantales	25	Unidad	
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)			
Características del espacio de formación y autoformación productiva			

Recursos y espacios 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
		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 guayaba como bocadilloos de guayaba, mermelada de guayaba, cristal de guayaba, 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. -“aula taller”. -comunidad organizada. -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 (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	03	Rosinda Bravo	Formación Profesional	Universitario
	04	Rosana Oliveros	Formación Profesional	Universitario
	05	Robert Astudillo	Formación Profesional	Universitario
	06	Esther Garcia	Formación Profesional	Universitario
	07	Milagro Jimenez	Formación Profesional	Universitario
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	08	Diana Pereira	Formación Profesional	Universitario
	09	Marys Coll De Marcano	Formación Profesional	Universitario

N°	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 guayaba	1. Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 3. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.
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. https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
3. Preparación de Preparación de mermeladas y cristal de guayaba	1. Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 3. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.
TEMA 4	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
4. Preparación de bocadillos de guayaba	1. Página WWW. Cookpad. Recetas de guayaba. https://cookpad.com/ve/buscar/guayaba 2. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 3. Blog. https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

(N.d.). Dulcear.com. Retrieved April 30, 2025, from <https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas>

Dulces criollos - 80 recetas caseras. (n.d.). Cookpad. Retrieved April 30, 2025, from <https://cookpad.com/ve/buscar/dulces%20criollos>

Biscuit, C. (2018, September 30). Historia de los dulces típicos de Venezuela. *Blogspot.com*. <https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html>

La Unidad Curricular: Dulces a base de Guayaba, 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>

