



Dulce A Base De Parchitas

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	UC3.7513.0168
Unidad Curricular	Dulces a Base de P archita	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 parchita 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
Sinopsis (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 parchita para su comercialización. La unidad curricular está estructurada y organizado sistemáticamente en cuatro (4) ejes temáticos: 1. Dulces a base de parchita, 2.-Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, 3. Preparación de cascos de parchita, 4. Preparación de mermelada y cristal de parchita, 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 - Conocimientos en:		Puede acreditar o realizar equivalencias en esta unidad curricular de Dulces a Base de Parchita, cumpliendo con los procedimientos establecidos por el IN-CES en el proceso de acreditación de conocimientos por experiencia en ejercicio (véase Normas Técnicas, 2020)	

• Normas de manipulación de alimentos. • Normas de higiene y seguridad. • Uso y manejo de utensilios. • Uso y manejo de herramientas y artefactos electrodomésticos.	
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)	
Prepara dulces a base de parchita, 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 PARCHITAS		ESPECIFICA/TÉCNICA		UC3.7513.0168	
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 Parchita, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos garantizando un producto de calidad.					20
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 PARCHITAS 1.1 Origen. 1.2- Definición. 1.3 Materia Prima.	1a. Los elementos básicos y tipos de Dulces Criollos a base de Parchita son definidos de acuerdo a su elaboración, con base a los procedimientos técnicos.	• Observación de los elementos básicos de la dulcería a base de parchita. • Cumple con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	• Dulces de parchita clasificados según su tipo. • Selección de la materia prima, para elaborar dulces de parchita. • Registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de parchita. • Tríptico del proceso de elaboración de Dulces a Base de parchita.	• Dulces a base de parchita tipos y elaboración. • Características organolépticas de la parchita	5
	1b. Las características organolépticas del Dulce a Base de Parchita 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 Parchita 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 1. Página WWW. Cookpad. Recetas de parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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 .	Corrillos -Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	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 parchita, 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 parchita.	
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 parchita.	
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 parchita 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 parchita			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de parchita. 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 parchita. 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	Heteroevaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Selecciona materia prima de calidad para la elaboración de dulces a base de parchita, 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 PARCHITA	ESPECIFICA/TÉCNICA	UC3.7513.0168

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 parchita.	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 a Base de Parchita, 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 -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 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 parchita, 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 parchita.	
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 parchita.	
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 parchita 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	Heteroevaluación 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 PARCHITA	ESPECIFICA/TÉCNICA	UC3.7513.0168

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de diferente casco de parchita, 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 cascos de parchitas 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1Descripción 3.3. Técnicas de preparación de casco de Parchita.	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 cascos de parchita - Maneja y aplica de forma segura las técnicas para la preparación de cascos de parchita	- Mapa descriptivo del proceso de elaboración de cascos de parchita - Elabora cascos de parchita	- Tipos de materia prima. - Unidades de medida - preparación de cascos de parchita	5
	3b. La preparación del casco de Parchita se describe según el tipo dulces 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 cascos de parchita se utilizan 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 parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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 parchita, 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 parchita.	
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 parchita.	
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 parchita 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 Cascos de Parchita			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de cascos de parchita 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 cascos de parchita 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 cascos de parchita b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Lista de cotejo	Heteroevaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los cascos de parchita, características y formas.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
DULCES A BASE DE PARCHITA	ESPECIFICA/TÉCNICA	UC3.7513.0168

4. 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	
4. Preparación del mermelada y Cristal de Parchita. 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1Descripción 3.3. Técnicas de preparación de la mermelada y cristal de Parchita.	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 parchita. • Selecciona la materia prima para la elaboración de mermelada y cristal de parchita • Ejecuta las técnicas de trabajo para elaborar diferentes tipos de mermelada y cristal de parchita	• Elabora diferentes tipos de mermelada y cristal de parchita • Mapa mental de la preparación del mermelada y cristal de parchita	• Dulces a base de parchita tipos y elaboración.	5
	4b. La preparación de mermelada y cristal de parchita se describe según el tipo mermelada 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 las mermeladas y cristales , 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 parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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 parchita, 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 parchita.	
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 parchita.	
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 parchita 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 mermelada y cristal de parchita.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de mermelada y cristal de parchita 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 mermelada y cristal de parchita 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 mermelada y cristal de parchita b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Lista de cotejo	Heteroevaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de mermelada y cristal de parchita, 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 parchitas			Presencial		UC3.7513.0168		25		
Descripción									
Materiales			Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones				
Parchitas			20	Kilos					
Azúcar			10	Kilos					
Aliños dulces. Clavitos de especie, canela, anís dulces			500	Gramos					
Bicarbonatos									
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
			X	X		X		X	

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA				
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 parchitas como cascotes de parchitas, mermelada de parchita, cristal de parchita, 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	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 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 parchita	1. Página WWW. Cookpad. Recetas de parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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 del ponche de parchita.	1. Página Web. Cookpad. Recetas de parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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 arequipe	1. Página Web. Cookpad. Recetas de parchita. https://cookpad.com/ve/buscar/parchita 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

[https://dulcear.com/blog/dulces-venezolanos-recetas.](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 Parchita, 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>

