

ELABORACIÓN DE PANES

Unidad Curricular

Puerto Ayacucho, diciembre 2022

FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Turismo	Área ocupacional	Panadería y Repostería
Sub Área Ocupacional	Panadero	Código de la Unidad Curricular	UC3.0000.125
Unidad Curricular	Elaboración de Pan	Tipo de Unidad Curricular	Específicas/Técnicas
Total horas de formación	96 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 panes artesanales y comerciales, 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			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 de panadería artesanal y comercial.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
1. Trabajo productivo, cooperativo y liberador. 6. Epistemología – Metodología – Teoría. 9. Seguridad y salud en el trabajo. 12. valores éticos.		- Profesional en el área de panadería - Liderazgo. - Trabajo en equipo. - Disciplina y responsabilidad. - Ética profesional. - Dominio y control de grupos. - Vocación de servicio. - Manejo de relaciones interpersonales. - Creatividad. - Sentido de pertenencia.	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
- Disponibilidad de tiempo para la formación. - Compromiso laboral y social.		-Panadería. -Seguridad e higiene.	

• Conocimientos en: • Normas de manipulación de alimentos. • Normas de higiene y seguridad. • Uso y manejo de utensilios. • Uso y manejo de herramientas y artefactos electrodomésticos. • Capacidad para trabajar en equipo.	-Amasado. -Seguridad e higiene y manipulación de alimentos.
--	--

Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)

-Aplica la forma correcta para los diferentes métodos, técnicas y procedimientos para la elaboración de panes, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos garantizando un producto de calidad.

-Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

-Identifica los tipos de técnicas de amasado, sobado y moldeado, características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.

-Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos, determinando con exactitud las técnicas de trabajo para la elaboración de la masa e importancia de la fermentación en la elaboración de panes, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.

-Maneja los procedimientos para el horneado aplicando la normas de seguridad y los tiempos de cocción en los diversos tipos de panes a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.



Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
ELABORACIÓN DE PANES.	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.125

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico	
-Aplica la forma correcta para los diferentes métodos, técnicas y procedimientos para la elaboración de panes, 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. Elaboración de pan. 1.1 Pan. 1.2-Tipos. -Pan dulce -Pan salado	1a. Los elementos básicos y tipos de pan son definidos de acuerdo a su elaboración, con base a los procedimientos técnicos.	-Observación de los conocimientos y elementos básicos de la panadería.	-Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Panes tipos y elaboración.	2	
	2					
	8					
		Total Horas				12

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.	-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 productos de panadería, 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 de panes.	
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 productos de panadería.	
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 productos de panadería 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 Elaboración de pan.			
Diagnóstica	Observación sistémica / Lista de cotejo	Coevaluación	Inicio
Formativa	Observación sistémica / Lista de cotejo	Coevaluación	Desarrollo
Sumativa	Esquemas y mapas / Mapa mental.	Heteroevaluación	Cierre

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
ELABORACIÓN DE PANES.	ESPECIFICAS / TÉCNICAS	UC3.0000.125

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 de panadeara.	-Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Describe el uso y aplicación de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	2	
	2b. Las normas de seguridad son utilizadas para no incurrir en accidentes laborales, cumpliendo con las leyes, reglamentos, manuales, y código que lo rigen.				2	
	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 panadería, 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					12	

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.	-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 productos de panadería, 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 de panes.	
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 productos de panadería.	
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 productos de panadería 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.			
Diagnóstica	Observación sistémica / Lista de cotejo	Coevaluación	inicio
Formativa	Observación sistémica / Lista de cotejo	Coevaluación	Desarrollo
Sumativa	Esquemas y mapas / Mapa mental.	Heteroevaluación	Cierre

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
ELABORACIÓN DE PANES.	ESPECIFICAS / TÉCNICAS	UC3.0000.125

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica los tipos de técnicas de amasado, sobado y moldeado, 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 la masa 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1 Descripción 3.3. Técnicas de preparación de la masa. 3.3.1 Amasado. -Definición -Tipos. -Técnica de trabajo -Características. 3.3.2. Sobado. -Definición -Técnica de trabajo. -Características. 3.3.3. Boleado. -Definición -Finalidad. -Técnica de trabajo. 3.3.4. Moldeado -Formas -Técnica de trabajo.	3a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos	-Selecciona y usa las técnicas para la preparación, fermentación y horneado de la masa, de acuerdo al uso específico.	-Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Describe la preparación de la masa para la elaboración de productos de panadería, según la técnica de trabajo utilizada	2
	3b. La preparación de la masa se describe según el tipo de pan a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				2
	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.				2
	3d. Las técnicas para la preparación de las masas, se utilizan de acuerdo al tipo de producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				6
Total Horas					12

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.	-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 productos de panadería, 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 de panes.	
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 productos de panadería.	
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 productos de panadería 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 la masa			
Diagnóstica	Observación sistémica / Lista de cotejo	Coevaluación	inicio
Formativa	Análisis de producciones escrita y orales / Escritas: informes, investigaciones, portafolios, asignaciones-tareas.	Coevaluación	Desarrollo
Sumativa	Análisis de producciones escrita y orales / Escritas: informes, investigaciones,	Coevaluación	Cierre



Guía de Evaluación

Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
	portafolios, asignaciones-tareas.		



Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
ELABORACIÓN DE PANES.	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.125

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos, determinando con exactitud las técnicas de trabajo para la elaboración de la masa e importancia de la fermentación en la elaboración de panes, 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.Fermentación de la masa 4.1 Definición 4.2 Tipos. 4.3 Tiempo	4a. La fermentación se define, de acuerdo a su utilidad para la elaboración de productos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Distingue los tipos y el tiempo de fermentación de la masa según la utilidad y uso.	- Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Elabora panes partiendo de una masa madre y técnica de fermentación.	2
	4b. Los tipos de fermentación se describen para desarrollar el sabor y olor de los productos de panadería, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene de los alimentos.				2
	4c. El tiempo de fermentación es utilizado para obtener el crecimiento de los productos de panadería, cumpliendo los parámetros establecidos.				8
Total Horas					12

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-El aprendizaje mediante proyectos (AMP) -Preguntas intercaladas (PI)	-Tableros didácticos: pizarra. -Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías.	-Demostración -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 productos de panadería, 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 de panes.	
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 productos de panadería.	
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 productos de panadería 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 N 4 FERMENTACIÓN DE LA MASA			
<i>Diagnóstica</i>	Observación sistémica / Lista de cotejo.	Coevaluación	Inicio
<i>Formativa</i>	Pruebas pedagógicas / Prácticas.	Heteroevaluación	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	Esquemas y mapas / Mapa mental.	Heteroevaluación	Cierre



Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
ELABORACIÓN DE PANES.	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.125

5. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico	
-Maneja los procedimientos para el horneado aplicando la normas de seguridad y los tiempos de cocción en los diversos tipos de panes a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.					20	
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución	
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión		
5.Horneado 5.1 Definición 5.2 Temperatura 5.3 Tiempo de cocción	5a. La elaboración de los productos de panadería de definen de acuerdo al horneado, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Elabora productos de panadería según la técnica de trabajo.	-Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Describe los tiempos de cocción, según la temperatura para el producto fina de calidad.	2	
	2					
	8					
Total Horas					12	



Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Preguntas intercaladas (PI) -Ilustraciones -Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos (ABAC)	-Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. -Tableros didácticos: pizarra.	-Exposición -Interrogatorio -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 productos de panadería, 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 de panes.	
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 productos de panadería.	
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 productos de panadería 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 N 5 HORNEADO			
Diagnóstica	Observación sistémica / Registro descriptivo.	Coevaluación	Inicio
Formativa	Pruebas pedagógicas / Prácticas.	Heteroevaluación	Desarrollo
Sumativa	Pruebas pedagógicas / Prácticas.	Heteroevaluación	Cierre



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
Elaboración de pan	Presencial	UC3.0000.125	20
DESCRIPCIÓN			
Materiales	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Harina de trigo	40	kg	
Aceite	5	lts	
Sal	2	kg	
Azúcar	5	kg	
Huevo	60	unidades	
Levadura	1	kg	
Esencia	2	lts	
Mantequilla	5	kg	
Chocolate	2	kg	
Mermeladas	2	kg	
Arequipe	2	kg	
Dulce de guayaba	2	kg	
Queso	5	kg	
Panela	2	kg	
Equipos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Cocina	1	Unidad	
nevera	1	Unidad	
Mesa de trabajo	5	Unidad	
horno	1	Unidad	
Programas (software)/Aplicaciones	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
NO APLICA			
Herramientas	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Jarra medidora	5	Unidad	
Balanza	2	Unidad	
Batidor de mano	5	Unidad	
Cuchillo tipo sierra	5	Unidad	



RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA									
Bandejas metálicas		20	Unidad						
Cuchillos de distintos tamaños		20	Unidad						
Rodillo de madera		20	Unidad						
Mesa de trabajo		05	Unidad						
Maquinarias		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Sobadora		1	Unidad						
Batidora		1	Unidad						
Amasadora		1	Unidad						
Licuadora		1	Unidad						
Instrumentos		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Manga pastelera		10	Unidad						
Brocha		10	Unidad						
Espátula		10	Unidad						
Paños de lino		20	Unidad						
Boquillas para mangas		50	Unidad						
Colador o tamiz		5	Unidad						
Cuchara de madera		10	Unidad						
Equipos de Seguridad e Higiene		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Extintor		1	Unidad						
Guantes		20	Unidad						
Gorros		20	Unidad						
Delantal		20	Unidad						
Tapa Boca		20	Unidad						
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)									
Características del espacio de formación y autoformación productiva		-Infraestructura adecuada. -Buena ventilación. -Buena iluminación. -Mobiliario deben ser metálicos.							
Dimensiones del espacio físico (m²)		Acceso a Internet		Conexión de red		Audio		Video	
75MTR2		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
		X		X		X		X	
Mobiliario		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Sillas		20	Unidad						
Mesas		20	Unidad						



RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA			
Carteleras	1	Unidad	
Pizarra acrílica	1	Unidad	
Capacidad instalada del espacio (número)			
Mínima	Máxima		
10	20		
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva			
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)		Campo de Aplicación	
-Elabora productos de panadería como panes, pasteles, tortas, 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 Cacique Aramare .	
		-“AULA TALLER”.	
		-Comunidad Organizada.	
		-Venetur.	
		-Escuela Gastronómica Amazonas.	
		-Escuela de Chocolateria.	



COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01	Adriana Medina	Gerente Regional	Bachiller
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	02	Medardo Gonzalez	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	Técnico Superior
	03	Yackson Silva	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	Universitario
	04	Jose Gregorio Hernandez	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	Bachiller
	05	Rubiel Henao	Inversiones JKHENAO	Bachiller
	06	Jennire Romero	Artes Tortas Jeizel	Bachiller
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	07	Freddymar Hernández	Formación Profesional / Currículo y Didáctica	Universitario
	08	Rocio Rincón	Formación Profesional / Acreditación y Certificación Ocupacional	Bachiller
	09	Rosana Ramos	Formación Profesional / Programa Turismo	Universitario

Nº	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	Claudia Rojas		



RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

- Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos.
- Tableros didácticos: pizarra.
- Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías.
- Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

<https://academia.edu;>
<https://gremipabcn;>
<https://www.fao.org;>
<https://biblus.us.es;>
<https://docer.com.ar;>

