



Gerencia de Currículo y Didáctica

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Unidad Curricular

Puerto Ayacucho, diciembre 2022



**Gobierno Bolivariano
de Venezuela**

Ministerio del Poder Popular
para la **Educación**

Instituto Nacional
de **Capacitación y Educación Socialista**



FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Turismo	Área ocupacional	Panadería y Repostería
Sub Área Ocupacional	Pastelero, Repostero	Código de la Unidad Curricular	UC3.0000.127
Unidad Curricular	Pastelería y Repostería	Tipo de Unidad Curricular	Específicas/Técnicas
Total horas de formación	100 horas	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Mixta
Propósito clave de la Unidad Curricular Formar a los y las participantes con los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarios para la elaboración de productos de pastelería y repostería, como tortas, pasteles, galletas, postres, entre otros, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en 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 identificar y comprender las técnicas, bases y fundamentos en pastelería y repostería, con el objeto de elaborar diferentes tipos de productos, según el procedimiento a utilizar, usando adecuadamente las herramientas, los materiales y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
- Trabajo productivo, cooperativo y liberador. - Seguridad y salud en el trabajo. - Valores éticos.		- Conocedor en áreas 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. - Cooperativismo	



Perfil genérico de ingreso del participante	Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)
• Ser mayor de 16 años de edad. • Disponibilidad de tiempo para la formación. • Compromiso laboral y social. • Conocimientos en: ◦ normas de manipulación de alimentos ◦ normas de higiene ◦ normas de seguridad ◦ uso y manejo de utensilios ◦ uso y manejo de herramientas y artefactos electrodomésticos. • Capacidad para trabajar solo o en equipo.	• Panadería • Repostería • Cocina básica • Lectura y escritura
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)	
1- Identifica la pastelería y la repostería así como su función e importancia según su evolución, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. 2- Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos e importancia según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS). 3- Identifica la materia prima según el uso en la pastelería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. 4- Identifica la materia prima según el uso en la repostería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. 5- Distingue los tipos de masa que existe en la pastelería y repostería, elabora productos según el procedimiento técnico, 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
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.127

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica la pastelería y la repostería así como su función e importancia según su evolución, cumpliendo con lo establecido en 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	
1.PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. 1.1-Definición. 1.2Origen y evolución. 1.3-Funciones. 1.4 -Importancia	1a. La pastelería y la repostería se define según su uso y ámbito de aplicación.	-Observación de los conocimientos, para la aplicación de los elementos básicos de la pastelería y repostería.	-Elaboración de un cuadro explicativo del origen, evolución y función de la pastelería y repostería.	-Comprensión de los elementos fundamentales en la pastelería y repostería.	4
	1b. Los elementos básicos de la pastelería y repostería son definidos de acuerdo a su origen y evolución.				8
	1c. La función e importancia de la de la pastelería y repostería, se se distinguen siguiendo los procedimientos aplicados por el panadero.				8
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Actividad focal introductoria -El discurso expositivo-explicativo del docente	•Tableros didácticos: pizarra, para describir de manera sistemática. •Medios Impresos, se usarán como material de apoyo para definir conceptos	-Exposición -Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Como, por ejemplo: Elaborar productos de pastelería y repostería como tortas, pasteles, galletas, dulces, bizcochos, cremas, entre otros, con alianza de pastelerías industriales y artesanales.	
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 pastelería.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos y su aprendizaje a través de lluvias de ideas. Como, por ejemplo: Realizar mesas de trabajo donde los estudiantes interactúen entre sí para determinar los conocimientos previos de pastelería y repostería.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje. Como por ejemplo contar anécdotas, chistes, cantar canciones entre otros.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1 PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. -Identifica la pastelería y la repostería así como su función e importancia según su evolución, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
Diagnóstica	Observación Sistémica / Lista de cotejo	Heteroevaluación	Inicio
Formativa	Apruebas pedagógicas / Orales.	Heteroevaluación	Desarrollo
Sumativa	Esquemas y mapas / Mapas mentales	Coevaluación	Cierre

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.127

2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
-Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos e importancia 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 identificadas según su uso y aplicación, para la realización del trabajo de manera segura y apropiada, cumpliendo con los estándares de calidad.	-Maneja las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Descripción del uso de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, en la elaboración de productos de pastelería y repostería.	-Comprensión del uso y aplicación de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos en la pastelería y repostería.	4
	2b. Las normas de seguridad se utilizan para no incurrir en accidentes laborales, cumpliendo con las leyes, reglamentos, manuales, y código que lo rigen.				4
	2c. Las normas de higiene se utilizan para la prevención de enfermedades proporcionando un sentido de bienestar personal, cumpliendo con los estandartes establecidos.				4
Total Horas					16

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Actividad generadora de información previa -Preguntas intercaladas (PI)	-Medios impresos -Material bibliográfico digital	-Mesa redonda -Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Como, por ejemplo: Elaborar productos de pastelería y repostería como tortas, pasteles, galletas, dulces, bizcochos, cremas, entre otros, con alianza de pastelerías industriales y artesanales.	
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 pastelería.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos y su aprendizaje a través de lluvias de ideas. Como, por ejemplo: Realizar mesas de trabajo donde los estudiantes interactúen entre sí para determinar los conocimientos previos de pastelería y repostería.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje. Como por ejemplo contar anécdotas, chistes, cantar canciones entre otros.	

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. -Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos e importancia según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS)			
Diagnóstica	Observación Sistémica / Lista de cotejo	Heteroevaluación	Inicio
Formativa	Esquemas y mapas / Mapas mentales	Heteroevaluación	Desarrollo
Sumativa	Esquemas y mapas / Mapas mentales	Heteroevaluación	Cierre

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.127

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico	
-Identifica la materia prima según el uso en la pastelería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, 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		
3.-MATERIA PRIMA (PASTE- LERÍA) 3.1 Definición 3.1.1 Origen 3.1.2 Importancia 3.1.3 Utilidad 3.2 Tipos 3.3 Clasificación.	3a. La materia prima usada en la pastelería es identificada según su uso específico, para la realización de trabajo de manera apropiada, siguiendo los procedimientos establecidos.	-Selecciona la materia prima de pastelería acuerdo a su uso.	-Cuadro comparativo de la materia prima de pastelería y repostería.	-Compresión de la materia prima de pastelería según su origen e importancia.	4	
	3b. La utilidad de la materia prima usada en la pastelería se describe según su uso, cumpliendo con las normas, reglamentos, manuales, códigos que lo rigen y estándares de calidad.	-Describe la importancia de la materia prima según su utilidad.			10	
	3c. La materia prima de la pastelería se distingue según sus características y función cumpliendo con los estándares d calidad.				6	
						20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-El discurso del docente: entre explicar y convencer	-Medios Impresos, se usarán como material de apoyo para definir conceptos	-Lluvias de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Como, por ejemplo: Elaborar productos de pastelería y repostería como tortas, pasteles, galletas, dulces, bizcochos, cremas, entre otros, con alianza de pastelerías industriales y artesanales.	
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 pastelería.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos y su aprendizaje a través de lluvias de ideas. Como, por ejemplo: Realizar mesas de trabajo donde los estudiantes interactúen entre sí para determinar los conocimientos previos de pastelería y repostería.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje. Como por ejemplo contar anécdotas, chistes, cantar canciones entre otros.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3 MATERIA PRIMA (PASTELERÍA)			
-Identifica la materia prima según el uso en la pastelería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
Diagnóstica	Observación Sistémica / Lista de cotejo	Heteroevaluación	Inicio
Formativa	Apruebas pedagógicas / Orales.	Coevaluación	Desarrollo
Sumativa	Esquemas y mapas mentales / Mapa conceptual.	Coevaluación	Cierre

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.127

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica la materia prima según el uso en la repostería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, 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	
4.-MATERIA PRIMA (REPOSTERÍA) 4.1 Definición 4.1.1 Origen 4.1.2 Importancia 4.1.3 Utilidad 4.2 Tipos 4.3 Clasificación.	4a. La materia prima usada en la repostería es identificada según su uso específico, para la realización de trabajo de manera apropiada, siguiendo los procedimientos establecidos.	-Identifica el origen e importancia de la materia prima de acuerdo a su uso.	-Cuadro comparativo de la materia prima de pastelería y repostería.	-Comprensión de la materia prima de repostería según su origen e importancia.	4
	4b. La utilidad de la materia prima usada en la repostería se describe según su uso, cumpliendo con las normas, reglamentos, manuales, códigos que lo rigen y estándares de calidad.	-Describe los tipos de materia prima de acuerdo a su clasificación.			8
	4c. La materia prima de la repostería se distingue según sus características y función cumpliendo con los estándares d calidad.				8
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)	-Material impreso (libros, documentos fotocopias)	-Corrillos
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Como, por ejemplo: Elaborar productos de pastelería y repostería como tortas, pasteles, galletas, dulces, bizcochos, cremas, entre otros, con alianza de pastelerías industriales y artesanales.	
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 pastelería.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos y su aprendizaje a través de lluvias de ideas. Como, por ejemplo: Realizar mesas de trabajo donde los estudiantes interactúen entre sí para determinar los conocimientos previos de pastelería y repostería.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje. Como por ejemplo contar anécdotas, chistes, cantar canciones entre otros.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema N 4 -MATERIA PRIMA (REPOSTERÍA)			
-Identifica la materia prima según el uso en la repostería, de acuerdo a su origen y utilidad para la elaboración de productos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
<i>Diagnóstica</i>	Pruebas pedagógicas / Pruebas prácticas	Heteroevaluación	Inicio
<i>Formativa</i>	Análisis de producciones escritas y orales / Orales: exposiciones.	Coevaluación	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	Análisis de producciones escritas y orales / Orales: exposiciones.	Coevaluación	Cierre



Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC3.0000.127

5. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
-Distingue los tipos de masa que existe en la pastelería y repostería, elabora productos según el procedimiento técnico, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.					24
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
5.- MASA, TIPOS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. 5.1.-Definición. 5.2.- Importancia. 5.3.-Tipos de masa - Masa batida - Masa arenisca - Masa fermentada - Masa escaldad - Masa hojaldre 5.4.- Procedimientos 5.5.-Tipos de productos - Pasteles - Budin - Galletas - Bizcocho - Crema - Postres	5a. La masa que se usa en los productos de pastelería y repostería se define según el tipo de materia prima utilizado para la realización del trabajo.	-Identifica la masa de pastelería y repostería se acuerdo al producto elaborado.	-Exposición de productos elaborados de pastelería y repostería.	-Conocimiento en la elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo a el tipo de masa.	8
	5b. Los tipos de masa de pastelería y repostería son clasificados según sus características específicas, siguiendo los procedimientos para la elaboración de los diferentes productos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación.	-Describe los tipos de masa, según el procedimiento aplicado. -Maneja los procedimientos adecuados para la elaboración de pan y demás productos de pastelería y repostería.			8
	5c. Los productos elaborados según el tipo de masa de pastelería y repostería se distinguen de acuerdo a los procedimientos,métodos y técnicas utilizados tecnológicamente, cumpliendo los estándares de calidad.				8
Total Horas					24

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Objetivos o intenciones -Ilustraciones -El aprendizaje mediante proyectos (AMP)	-Material impreso y digital -Se usarán imágenes proyectables (diapositivas, afiches y fotografías) -Material impreso y digital	-Exposición -Demostración -proyecto
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para llevar a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Como, por ejemplo: Elaborar productos de pastelería y repostería como tortas, pasteles, galletas, dulces, bizcochos, cremas, entre otros, con alianza de pastelerías industriales y artesanales.	
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 pastelería.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos y su aprendizaje a través de lluvias de ideas. Como, por ejemplo: Realizar mesas de trabajo donde los estudiantes interactúen entre sí para determinar los conocimientos previos de pastelería y repostería.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje. Como por ejemplo contar anécdotas, chistes, cantar canciones entre otros.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema N 5 MASAS, TIPOS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. Distingue los tipos de masa que existe en la pastelería y repostería, elabora productos según el procedimiento técnico, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
Diagnóstica	Pruebas pedagógicas / Pruebas prácticas	Heteroevaluación	Inicio
Formativa	Análisis de producciones escritas y orales / Orales: exposiciones.	Coevaluación	Desarrollo
Sumativa	Análisis de producciones escritas y orales / Orales: exposiciones.	Coevaluación	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
Pastelería y Repostería	Mixta			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		
Leche condensada	5	Lata		
Azúcar inpalpable	5	Kg		
Leche en polvo	5	Kg		
Cacao en polvo	2	Kg		
Colorante	12	Unidad		
Gelatina	10	Unidad		
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	
Noaplica				
Herramientas	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones	
Jarra medidora	5	Unidad		
Balanza	2	Unidad		

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA									
Batidor de mano			5	Unidad					
Cuchillo tipo sierra			5	Unidad					
Bandejas metálicas			20	Unidad					
Cuchillos de distintos tamaños			20	Unidad					
Rodillo de madera			20	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					
Rebanadora			5	Unidad					
Exprimidor de frutas			2	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	
75mtrs2		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		
10		20		
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva				
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)			Campo de Aplicación	
-Elaboración de un cuadro explicativo del origen, evolución y función de la pastelería y repostería. -Descripción del uso de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, en la elaboración de productos de pastelería y repostería. -Cuadro comparativo de la materia prima de pastelería y repostería. -Exposición de productos elaborados de pastelería y repostería.			-C.F.S Cacique Aramare “AULA TALLER” -Comunidad Organizada, -Venetur -Escuela Gastronómica Amazonas -Escuela de Chocolatería.	



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://pasteleria.com>; <https://www.consumoteca.com>

<http://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%Ada/>

<https://es.slideshare.net/>

