



Gerencia de Currículo y Didáctica

ELABORACIÓN DE TORTAS
U.C UNIDAD CURRICULAR

Puerto Ayacucho, Mayo 2025

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	UC.3.7512.0518
Unidad Curricular	Elaboración de Tortas	Tipo de Unidad Curricular	Específica /Técnica
Total horas de formación	60 Horas	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar a los y las participantes en los conocimientos teóricos y habilidades prácticas necesarias para preparar diferentes tipos de tortas, entendiendo sus ingredientes, técnicas de preparación, decoración y presentación, 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
- Jóvenes mayores de 16 años. - Público en general			Nivel II. Desempeño Autónomo
Sinopsis (pertinencia)			
Permite a los y las participantes conocer el proceso de creación y preparación de tortas y pasteles, aplicando técnicas de repostería e ideas creativas para su decoración.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
- Seguridad y salud en el trabajo - Trabajo productivo, cooperativo y liberador - Valores ético		- Conocedor en el área de la repostería. - Liderazgo. - Trabajo en equipo. - Dominio y control de grupos. - Manejo de relaciones interpersonales. - Creatividad. - Sentido de pertenencia. - Cooperativismo - Formación en higiene y manipulación de alimentos.	
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. -Nociones básicas en: normas de higiene y manipulación de alimentos y uso de utensilios. -Capacidad para trabajar solo o en equipo.		Tener formación básica en el área.	
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)			
Preparar tortas, con conocimientos en gestión de ingredientes y habilidades técnicas para su preparación, manteniendo la higiene y seguridad en la cocina, además de adaptarse a nuevas tendencias en la repostería.			

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Elaboración de Tortas	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC.3.7512.0518

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica las técnicas de preparación, manejo de instrumentos y utensilios necesarios para la elaboración de tortas, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.					12
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1.- Fundamentos de la repostería 1.1. Historia y evolución de las tortas 1.2. Técnicas básicas de la repostería. 1.2.1. Batido y cremosidad. 1.2.2. Mezcla de ingredientes. 1.2.3. Uso del batidor manual o eléctrico. 1.2.4. Horneado. 1.3. Instrumentos y utensilios necesarios.	1a. La historia y evolución de las tortas es identificada según el momento histórico en que surge, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Indica cada una de las etapas de evolución de las tortas.	-Discusión socializada donde describe cada una de las etapas de la evolución de las tortas.	-Identifica las etapas de evolución de las tortas.	4
	1b. Las técnicas básicas de la repostería son aplicadas según la receta y la presentación deseada en el producto final, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Describe las técnicas básicas de la repostería.	-Exposición donde describe las técnicas básicas de la repostería.	-Conoce las técnicas básicas de la repostería.	4
	1c. Los instrumentos y utensilios son utilizados según las exigencias y procedimientos en la elaboración de tortas, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Explica el uso adecuado de los instrumentos y utensilios empleados en la elaboración de tortas.	-Exposición práctica donde explica el uso adecuado de los instrumentos y utensilios empleados en la elaboración de tortas.	-Distingue los instrumentos y utensilios empleados en la elaboración de tortas.	4
Total Horas					12

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad focal introductoria a través de debates y discusiones dirigidas. - Actividad generadora de discusión - Discurso expositivo – explicativo del facilitador	Recursos y Medios Instruccionales -Referencias documentales y bibliográficas de la temática. - Materiales visuales para presentar las temáticas de la asignatura. - Búsqueda permanente en las plataformas tecnológicas en línea. Recursos Educativos Digitales - Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas. -Archivos de audio / video muestran ejemplo del contenido del eje temático. - Ejercicios que permiten consolidar el aprendizaje del eje temático.	- Dialogo – Discusión - Exposición - Lluvia de ideas - Preguntas Generadoras
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso a través de videos y charlas proporcionando el pensamiento critico	
2) Metacognitivas.	Evaluación de su proceso de formación constantemente	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para el aprendizaje	
4) Motivacionales:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos garantizando el aprendizaje	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1 - Fundamentos de la repostería			
<i>Diagnóstica</i>	a. Procedimiento: Se aplicará una discusión socializada donde describe cada una de las etapas de la evolución de las tortas. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: lista de cotejo	Coevaluación	Inicio
<i>Formativa</i>	a. Procedimiento: se solicitara al participante una exposición donde describe las técnicas básicas de la repostería. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Escala de estimación.	Coevaluación	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a. Procedimiento: Exposición práctica donde explica el uso adecuado de los instrumentos y utensilios empleados en la elaboración de tortas. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: lista de cotejo.	Unidireccional	Cierre
Evidencia del Aprendizaje	Utiliza eficazmente las técnicas de mezcla, batido y horneado para elaborar tortas.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Elaboración de Tortas	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC.3.7512.0518

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)					12
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.	- Define qué son las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Discusión guiada donde define qué son las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Describe las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	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.	-Menciona la importancia de las normas de higiene en la manipulación de alimentos.	- Prueba práctica donde establezca la importancia de las normas de higiene en la manipulación de alimentos.	- Detalla importancia de las normas de higiene en la manipulación de alimentos	4
	2c. Las normas de higiene se utilizan para la prevención de enfermedades proporcionando un sentido de bienestar personal, cumpliendo con los estandartes establecidos.	- Explica como se debe realizar la desinfección de los alimentos.	-Mapa mental donde explica como se debe realizar la desinfección de los alimentos.	-Describe como se debe realizar la desinfección de los alimentos.	4
Total Horas					12

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad focal introductoria a través de debates y discusiones dirigidas. - Actividad generadora de discusión - Discurso expositivo – explicativo del facilitador	Recursos y Medios Instruccionales -Referencias documentales y bibliográficas de la temática. - Materiales visuales para presentar las temáticas de la asignatura. - Búsqueda permanente en las plataformas tecnológicas en línea. Recursos Educativos Digitales - Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas. -Archivos de audio / video muestran ejemplo del contenido del eje temático. - Ejercicios que permiten consolidar el aprendizaje del eje temático.	- Dialogo – Discusión - Exposición - Lluvia de ideas - Preguntas Generadoras
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso a través de videos y charlas proporcionando el pensamiento critico	
2) Metacognitivas.	Evaluación de su proceso de formación constantemente	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para el aprendizaje	
4) Motivacionales:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos garantizando el aprendizaje	

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: se aplicara una discusión guiada sobre las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Lista de Cotejo.	Coevaluación	inicio
<i>Formativa</i>	a. Procedimiento: se aplicara una prueba práctica donde establezca la importancia de las normas de higiene en la manipulación de alimentos. b. Técnica: Observación sistematica c. instrumento: Registro Descriptivo	Unidireccional	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a. Procedimiento: Se solicitara un mapa mental donde explica como se debe realizar la desinfección de los alimentos b. Técnica: Esquemas y Mapas c. instrumento: Lista de Cotejo.	Coevaluación	Cierre
Evidencia del Aprendizaje	Aplica 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)		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Elaboración de Tortas	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC.3.7512.0518

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Elabora tortas de calidad aplicando técnicas de repostería, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.					18
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3.- Elaboración de tortas 3.1. Definición de torta 3.2. Ingredientes básicos 3.3. Tipos - Bizcocho Tradicional - Torta Marmoleada - Torta de Piña - Torta de Chocolate. - Torta de Frutas - Torta Tres Leches - Torta de Auyama - Torta de Queso - Torta de Red Velvet. - Torta de pan - Torta fría - Torta de quesoillo - Torta sin gluten.	3a. Las tortas son definidas según su tipo y de acuerdo a los referentes teóricos utilizados, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Explica la definición de torta.	- Discusión socializada donde se describe la definición de torta.	-Describe la conceptualización de tortas.	6
	3b. Los ingredientes son utilizados según el tipo de torta, usando los procedimientos adecuados cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Describe los ingredientes básicos para la elaboración de la torta	Exposición donde explique los ingredientes básicos para la elaboración de tortas y sus unidades de medida.	- Distingue los ingredientes básicos para la elaboración de tortas y sus unidades de medida. - Elabora diferentes tipos de tortas.	6
	3c. Los tipos de tortas se clasifican según su preparación, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Elabora los tipos de tortas	- Demostración práctica de la elaboración de tortas.		6
Total Horas					18

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad focal introductoria a través de debates y discusiones dirigidas. - Actividad generadora de discusión - Discurso expositivo – explicativo del facilitador	Recursos y Medios Instruccionales -Referencias documentales y bibliográficas de la temática. - Materiales visuales para presentar las temáticas de la asignatura. - Búsqueda permanente en las plataformas tecnológicas en línea. Recursos Educativos Digitales - Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas. -Archivos de audio / video muestran ejemplo del contenido del eje temático. - Ejercicios que permiten consolidar el aprendizaje del eje temático.	- Dialogo – Discusión - Exposición - Lluvia de ideas - Preguntas Generadoras
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso a través de videos y charlas proporcionando el pensamiento critico	
2) Metacognitivas.	Evaluación de su proceso de formación constantemente	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para el aprendizaje	
4) Motivacionales:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos garantizando el aprendizaje	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3 - Elaboración de tortas			
<i>Diagnóstica</i>	a. Procedimiento: Se realizara discusión socializada donde se describe la definición de torta. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Guía de preguntas	Coevaluación	inicio
<i>Formativa</i>	a. Procedimiento: se solicitara al participante una exposición donde explique los ingredientes básicos para la elaboración de tortas y sus unidades de medida b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Escala de estimación	Unidireccional	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a. Procedimiento: Se solicitara al participante una Demostración práctica de la elaboración de tortas. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Registro Descriptivo	Coevaluación	Cierre
Evidencia del Aprendizaje	Elabora diferentes tipos de tortas.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Elaboración de Tortas	ESPECIFICAS /TÉCNICAS	UC.3.7512.0518

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Emplea habilidades y técnicas creativas en la decoración de tortas, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.					18
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
4. Decoración de Tortas 4.1. Definición 4.2. Técnicas de Decoración - Glaseado. - Fondant. - Piping (Decoración con Manga Pastelera). - Decoración con Frutas y Flores. - Texturización. - Chocolates y Caramelos. - Técnica de Espejo. - crema o chantilly. 4.3. Herramientas y materiales para decorar. 4.4. Temas y motivo para decorar torta	4a. La decoración de tortas es definida según la técnica empleada, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Explica la definición de la decoración de torta.	- Discusión socializada donde se describe la definición de la decoración de torta.	-Describe la conceptualización de la decoración de tortas.	6
	4b. Las técnicas de decoración de tortas varían según el estilo personal o el de la ocasión, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	- Describe las técnicas de decoración de tortas.	- Exposición sobre las técnicas de decoración de tortas.	- Conoce las técnicas de decoración de tortas.	6
	4c. Las herramientas y materiales para decorar son usadas para que las tortas sean visualmente atractivas, usando los procedimientos adecuados y cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	-Explica el uso adecuado de las herramientas y materiales para decorar.	- Decorar una torta con una técnica seleccionada	- Describe el proceso empleado en la decoración de la torta.	6

Total Horas	18
--------------------	-----------

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad focal introductoria a través de debates y discusiones dirigidas. - Actividad generadora de discusión - Discurso expositivo – explicativo del facilitador	Recursos y Medios Instruccionales -Referencias documentales y bibliográficas de la temática. - Materiales visuales para presentar las temáticas de la asignatura. - Búsqueda permanente en las plataformas tecnológicas en línea. Recursos Educativos Digitales - Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas. -Archivos de audio / video muestran ejemplo del contenido del eje temático. - Ejercicios que permiten consolidar el aprendizaje del eje temático.	- Dialogo – Discusión - Exposición - Lluvia de ideas - Preguntas Generadoras
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso a través de videos y charlas proporcionando el pensamiento critico	
2) Metacognitivas.	Evaluación de su proceso de formación constantemente	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Fomentar la participación educativa, con el objeto de crear un ambiente idóneo para el aprendizaje	
4) Motivacionales:	Realizar dinámicas de grupo con el objeto de promover la integración de los sujetos garantizando el aprendizaje	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 4. Decoración de Tortas			
<i>Diagnóstica</i>	a. Procedimiento: se realizara una discusión guiada sobre decoración de tortas. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Lista de Cotejo	Coevaluación	inicio
<i>Formativa</i>	a. Procedimiento: se solicitara al participante una exposición sobre las técnicas de decoración de tortas. b. Técnica: Observación Sistemática c. instrumento: lista de cotejo	Unidireccional	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a. Procedimiento: El participante realizara una demostración del proceso empleado en la decoración de la torta. b. Técnica: Observación sistemática c. instrumento: Registro Descriptivo	Unidireccional	Cierre
Evidencia del Aprendizaje	Demuestra capacidad para aplicar técnicas de decoración de tortas, creatividad en el diseño y destrezas en la manipulación de herramientas y materiales.		

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 Tortas	Presencial	UC.3.7512.0518	20
DESCRIPCIÓN			
Materiales	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Harina de trigo	40	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Aceite	5	lts	Conocimiento y uso de los materiales
Sal	2	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Azúcar	40	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Huevo	60	unidades	Conocimiento y uso de los materiales
Levadura	1	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Esencias	2	lts	Conocimiento y uso de los materiales
Mantequilla	40	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Leche condensada	5	Lata	Conocimiento y uso de los materiales
Azúcar inpalpable	10	Kg	Conocimiento y uso de los materiales
Leche	8	ltrs	Conocimiento y uso de los materiales
Cacao en polvo	2	Kg	Conocimiento y uso de los materiales
Colorante	12	Unidades	Conocimiento y uso de los materiales
Vinilla	1	ltrs	Conocimiento y uso de los materiales
Almendras picadas	2	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Coco rallado	2	kg	Conocimiento y uso de los materiales
Equipos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificación
Cocina	1	Unidad	Conocimiento y uso de los equipos
nevera	1	Unidad	Conocimiento y uso de los equipos
Mesa de trabajo	5	Unidades	Conocimiento y uso de los equipos
horno	1	Unidad	Conocimiento y uso de los equipos
Cocina	1	Unidad	Conocimiento y uso de los equipos
Programas (software)/Aplicaciones	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
No aplica			
Herramientas	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Jarra medidora	5	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas
Balanza	2	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas
Espátulas	05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas

ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA									
Mangas pastelera y boquillas (de diferentes formas y tamaños)		05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Pala o espátula de nivelación		05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Cuchillos de diferentes tamaños		05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Rodillo de amasar		05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Pinceles para decoración		10	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Moldes		08	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Discos de cartón o soportes para tortas		12	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Palillos o agujas para sostener decoraciones		24	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Termómetro de cocina (para fondant o glaseado)		05	Unidades	Conocimiento y uso de las herramientas					
Maquinarias		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Batidora		02	Unidades	Observación y reconocimiento					
Licuadora		02	Unidades	Observación y reconocimiento					
Instrumentos		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Tamiz o colador		10	Unidades	Observación y reconocimiento					
Tazones para mezclar		10	Unidades	Observación y reconocimiento					
Paños de cocina		10	Unidades	Observación y reconocimiento					
Paleta de madera		10	Unidades	Observación y reconocimiento					
Equipos de Seguridad e Higiene		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones					
Extintor		01	Unidad	Observación y reconocimiento					
Guantes		20	Unidades	Observación y reconocimiento					
Gorros		20	Unidades	Observación y reconocimiento					
Delantal		20	Unidades	Observación y reconocimiento					
Tapa Boca		20	Unidades	Observación y reconocimiento					
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	
Mobiliario			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				

ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA			
Sillas	20	Unidades	
Mesas	05	Unidades	
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	
--Discusión socializada donde describe cada una de las etapas de la evolución de las tortas. -Exposición donde describe las técnicas básicas de la repostería. -Exposición práctica donde explica el uso adecuado de los instrumentos y utensilios empleados en la elaboración de tortas. - lluvia de ideas donde define qué son las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos. - Ensayo donde describe la importancia de las normas de higiene en la manipulación de alimentos. -Exposición donde explica como se debe realizar la desinfección de los alimentos. - Discusión socializada donde se describe la definición de torta. -Exposición donde explique los ingredientes básicos para la elaboración de tortas y sus unidades de medida. - Demostración práctica de la elaboración de tortas. - Discusión socializada donde se describe la definición de la decoración de torta. - Exposición sobre las técnicas de decoración de tortas. - Decorar una torta con una técnica seleccionada.		<	

COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01			
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	02	Yackson Silva	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	Universitario
	03	Jose Gregorio Hernandez	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	Bachiller
	04	Ana Katimay	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	T.S.U
	05	Aida Ruiz de Torres	Jefatura de Centro / MTP Programa Turismo	T.S.U
	06	Rubiel Henao	Inversiones JKHENAO	Bachiller
	07	Jennire Romero	Artes Tortas Jeizel	Bachiller
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	08	Freddymar Hernández	Unidad de Currículo y didáctica	Universitario
	09	Rocío Rincón	Unidad de Currículo y didáctica	T.S.U
	10	Rosana Ramos	Programa Turismo	Universitario
	11	Jean Carlos Ramírez	Unidad de Currículo y didáctica	T.S.U

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

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
1.- Fundamentos de la repostería	1. Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas 2. Archivos de audio/ video que muestren ejemplos del contenido del eje temático.
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
2.- Normas De Seguridad e Higiene Y Manipulación De Alimentos.	1. Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas 2. Archivos de audio/ video que muestren ejemplos del contenido del eje temático.
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
3.- <i>Elaboración de tortas</i>	1. Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas 2. Archivos de audio/ video que muestren ejemplos del contenido del eje temático.
	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
4.- <i>Decoración de Tortas</i>	Presentación con diapositivas de los contenidos de los subtemas. 1. Archivos de audio / video muestran ejemplo del contenido del eje temático. 2. Ejercicios que permiten consolidar el aprendizaje del eje temático.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

<https://aprende.com/blog/gastronomia/guia-de-reposteria/>

<https://www.recetasnestlecam.com/escuela-de-sabor/utensilios-de-reposteria>

<https://cookpad.com/ve/buscar/tortas%20venezolanas>

<https://www.estudiahosteleria.com/blog/pasteleria-reposteria/decoracion-pasteles>