



UNIDAD CURRICULAR: BEBIDAS A BASE DE CACAO.

CÓDIGO: UC3.5132.0190

TIPO DE UNIDAD CURRICULAR (UC): ESPECÍFICA/TÉCNICA

TOTAL DE HORAS ACADÉMICAS: 60 HORAS



Nueva Esparta, Agosto de 2023



FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Trabajadores de los servicios personales.	Área ocupacional	Mesoneros.
Sub Área Ocupacional	Mesoneros de Barra.	Código de la Unidad Curricular	UC3.5132.0190
Unidad Curricular	Bebidas a Base de cacao	Tipo de Unidad Curricular	Especifica/técnica
Total horas de formación	60 horas	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar al talento humano para desarrollar e incrementar sus habilidades y capacidades técnicas específicas, en el área de bebidas a base de cacao, la preparación y elaboración, con compromiso, responsabilidad, trabajo en equipo, cumpliendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
• Talento Humano, Bachilleres, Profesionales y Público en general.			Nivel II Desempeño Autónomo
Sinopsis (pertinencia)			
La preparación de bebidas a base de cacao aplica distintas técnicas para su elaboración, utilizando un recetario. La unidad curricular está estructurada y organizada sistemáticamente en tres (3) ejes temáticos: 1. El cacao, 2. Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao y 3. Bebidas a base de cacao.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
• Trabajo productivo, cooperativo y liberador • Investigación-creatividad- innovación • Equidad de género • Seguridad y salud en el trabajo. • Valores éticos. • Pensamiento complejo, sistémico, dialéctico		• Profesional universitario TSU o Licenciado, certificado en área de gastronomía o carreras afines. • Certificado manipulación de alimentos y procesos productivos de los alimentos. • Formación docente.	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
• Mayor de 15 años, Bachiller comprobable.		No aplica	
Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)			
Aplica las técnicas de fermentación, destilación y maceración, para la preparación de bebidas utilizando el recetario, cumplimiento con las normas de higiene y manipulación de alimentos			

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Bebidas a Base de cacao.	Específica/técnica	UC3.5132.0190

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Clasifica el cacao y sus usos en la gastronomía siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1. Tema: El cacao. 1.1. Reseña histórica del cacao. 1.2. Importancia. 1.3. Tipos. 1.4. Higiene y manipulación. 1.5. Propiedades del cacao. 1.6. Beneficios y Usos.	1.a. Reseña histórica del cacao a nivel nacional e internacional lo explica según diferentes autores.	Se desenvuelve en el conversatorio sobre el cacao según la información y las imágenes expuestas en el video.	Presentación o imagen del Power point del origen de cacao. Lamina de Rotafolio de los Tipos de cacao: cacao, forastero, trinitario, porcelano.	Identifica la historia Nacional e internacional del cacao: Criollo, forastero, trinitario y porcelano.	5 horas
	1.b. La clasificación del cacao: criollo, forastero, trinitario y porcelano lo expone según su origen.	Participación activa en el subtemas tipos de cacao.	Informe del uso y beneficio del cacao.	Valora el aprovechamiento del cacao en la gastronomía.	5 horas
	1.c. Los usos del cacao y sus beneficios en la gastronomía lo expone de manera clara y precisa.	Responde las preguntas sobre los beneficios del cacao.			10 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Actividad focal introductoria. Desarrollo El discurso expositivo-explicativo del docente. Cierre Mapas conceptuales.	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas de la temática Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático el cacao. - Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático del cacao. - Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido de clasificación del cacao.	- Exposición de la Reseña histórica del cacao a nivel nacional e internacional. - Demostración de la clasificación del cacao: criollo, forastero, trinitario y porcelano. - Mapa conceptual los usos del cacao y sus beneficios en la gastronomía.
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: Reseña histórica del cacao a nivel nacional e internacional.	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: clasificación del cacao: criollo, forastero, trinitario y porcelano.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, autoeficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
1. Tema: El cacao.			
Diagnóstica	a.- Procedimiento: Se le solicitara al participante realizar una exposición del origen del cacao utilizando el recurso didáctico presentación en power point. b.- Técnica: Análisis de producciones orales y escritas / Exposición. c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa durante todo el proceso Coevaluación	Inicio
Formativa	a.- Procedimiento: Se le solicitará al participante realizar una exposición de los tipos de cacao, haciendo uso de las láminas de power point. b.- Técnica: Análisis de producciones orales y escritas / Portafolio. c.- Instrumento: Lista de cotejo.	Participación individual Unidireccional	Desarrollo
Sumativa	a.- Procedimiento: Se le solicitará al participante la elaboración de un mapa conceptual del eje temático el cacao. b.- Técnica: Esquema y mapas / mapa conceptual. c.- Instrumento: Escala numérica.	Participación activa Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	La clasificación del cacao y sus usos en la gastronomía por medio de una exposición utilizando una presentación power point, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimento.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Bebidas a Base de cacao.	Específica/técnica	UC3.5132.0190

2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Aplica las técnicas de fermentación, destilación y maceración de las bebidas a base de cacao, siguiendo el proceso establecido y las normas de higiene y manipulación de alimentos.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
2. Tema: Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao. 2.1. Proceso de Fermentación. 2.2. Proceso de Destilación. 2.3. Proceso de Maceración.	2.a La técnica de fermentación la ejecuta siguiendo el procedimiento establecidos y cumplimiento de las norma de higiene y manipulación de alimentos.	-Explica el procedimiento del técnico de la fermentación.	Elabora una exposición sobre la fermentación del cacao, video académico documentado.	Analiza y evalúa críticamente la aplicación de la Fermentación en el cacao.	10 horas
	2.b La técnica de destilación la ejecuta siguiendo el procedimiento establecidos y cumplimiento de las norma de higiene y manipulación de alimentos.	Describe el procedimiento técnico para la elaboración del proceso de destilación. Maneja el	Realiza un laminario o rotafolio sobre la Destilación del cacao.	Explica los beneficios de la Destilación en el cacao.	5 horas
	2.c La técnica de maceración la ejecuta siguiendo el procedimiento establecidos y cumplimiento de las norma de higiene y manipulación de alimentos.	procedimiento técnico para la elaboración del proceso de maceración.	Elabora un mapa conceptual del proceso de maceración del cacao.	- Participa en la actividad en proceso de Maceración del cacao.	5 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Actividad focal introductoria. Desarrollo El discurso expositivo-explicativo del docente. Cierre Mapas conceptuales	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas de la temática Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao. - Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. - Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao.	- Exposición de La técnica de fermentación - Demostración de la técnica de destilación. - Mapa conceptual de la técnica de maceración.
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: La técnica de fermentación	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: clasificación del cacao: criollo, forastero, trinitario y porcelano.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, autoeficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
2. Tema: Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao.			
Diagnóstica	a.- Procedimiento: Se le solicitara al participante realizar una exposición del proceso de la fermentación del cacao, video académico documentado. . b.- Técnica: Análisis de producciones orales y escritas / Exposiciones c.- Instrumento: Lista de cotejo.	Participación activa durante todo el proceso Coevaluación	Inicio
Formativa	a.-Procedimiento: Se le aplicará el participante una práctica referente a la destilación del cacao. b.- Técnica: Pruebas pedagógicas / pruebas practicas c.- Instrumento: Lista de cotejo.	Participación individual Unidireccional	Desarrollo
Sumativa	a.- Procedimiento: Se le solicitara al participante realizar un mapa conceptual de la maceración del cacao. b.- Técnica: Esquemas y mapas / mapas conceptual c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Las técnicas de fermentación, destilación y maceración de las bebidas a base de cacao, realizando una exposición con un , video académico documentado, siguiendo el proceso establecido y las normas de higiene y manipulación de alimentos.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Bebidas a Base de cacao.	Específica/técnica	UC3.5132.0190

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Prepara Bebidas a base de cacao utilizando el recetario para la obtención del producto.					10/10
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3. Tema: Bebidas a base de cacao. 3.1. Bebidas calientes. 3.2. Bebidas frías. 3.3. Te o Infusiones.	3.a Elaboración de las bebidas caliente a base de cacao se aplican de acuerdo al recetario.	Explica de manera precisa la elaboración de bebidas caliente.	-Elabora un folleto distintos recetarios de Bebidas caliente y frías a base cacao.	Dominio y uso del recetario sobre las cantidades, combinaciones en las bebidas caliente, frías a base cacao.	5 horas
	3.b Elaboración de las bebidas Frías a base de cacao se aplican de acuerdo al recetario.	Participa en debate sobre los diferentes tipos de bebidas y argumentando a favor del uso del recetario.	Presenta una exposición del recetario de Bebidas frías a base cacao.		10 horas
	3.c Elaboración de las bebidas te o infusiones a base de cacao se aplican de acuerdo al recetario.	Documenta la elaboración de las bebidas te o infusiones a base de cacao.	-Presenta un trabajo escrito de los Distintas recetas de Bebidas te o infusiones a base cacao.		5 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Actividad a emplear: para activar y guiar conocimientos previos Inicio Discusiones guiadas Desarrollo Mapas conceptuales Cierre El discurso expositivo-explicativo del docente.	Recursos y medios instruccionales - Referencias documentales y bibliográficas de la temática Recursos educativos digitales - Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático Bebidas a base de cacao. - Servicios telemáticos: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático Bebidas a base de cacao. - Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático Bebidas a base de cacao.	- Exposición de la elaboración de las bebidas caliente a base de cacao. - Demostración de la elaboración de las bebidas Frías a base de cacao. - Mapa conceptual de la elaboración de las bebidas te o infusiones a base de cacao.
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso, elaboración, organización de la información y pensamiento crítico: la elaboración de las bebidas caliente, fría y te o infusiones a base de cacao.	
2) Metacognitivas.	Conocimiento, control y autocontrol: Bebidas a base de cacao.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo, ambiente de estudio, regulación del esfuerzo, aprendizaje con pares y búsqueda de ayuda.	
4) Motivacionales:	Motivación intrínseca y extrínseca, valor de la tarea, persistencia en la tarea, atribuciones, autoeficacia y expectativas	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
3. Tema: Bebidas a base de cacao..			
Diagnóstica	a.- Procedimiento: Se le solicitara al participante realizar una exposición del proceso de la fermentación del cacao. b.- Técnica: Análisis de producciones orales y escritas / Exposiciones c.- Instrumento: Lista de cotejo.	Participación activa durante todo el proceso Coevaluación	Inicio
Formativa	a.-Procedimiento: Se le aplicará el participante una práctica referente a la destilación del cacao. b.- Técnica: Pruebas pedagógicas / pruebas practicas c.- Instrumento: Lista de cotejo.	Participación individual Unidireccional	Desarrollo
Sumativa	a.- Procedimiento: Se le solicitara al participante realizar un mapa conceptual de la maceración del cacao. b.- Técnica: Esquemas y mapas / mapas conceptual c.- Instrumento: Escala numérica	Participación activa Unidireccional	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Elabora un folleto de Bebidas caliente y frías a base cacao, realiza una exposición de los distintos recetarios, a base de cacao para la obtención del producto.		

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		
Bebidas a Base de cacao.			Especifica/técnica		UC3.5132.0190		20		
DESCRIPCIÓN									
Materiales			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
Hojas blancas bond tipo carta			20	unidad	Hojas blanca bond base 20, tipo carta				
Papel bond			20	unidad	Base 20, tamaño: Rotafolio				
Marcadores para pizarra acrílica			20	unidad	Varios colores				
Carpeta			20	unidad	Tamaño carta				
Lápiz de grafito			20	unidad	Lápices de grafito				
Borrador			20	unidad	Para pizarra acrílica				
Bolígrafos			20	unidad	Varios colores				
Equipos			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
Pendrive			1	1	8Gb				
Proyector multimedia			1	1	HP				
Programas (software)/Aplicaciones			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
Portales WEB									
Foros Interactivos									
Herramientas			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
No aplica									
Maquinarias			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
No aplica									
Instrumentos			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
No aplica									
Equipos de Seguridad e Higiene			Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
Uniforme básico de cocina			20	unidad	Guantes, gorros, delantal, zapatos antideslizante, filipinas.				
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)									
Características del espacio de formación y autoformación productiva			Aula: Buena iluminación natural y artificial, ventilación adecuada y temperatura agradable. Condiciones acústica interna y externa, ambientación acorde a la formación y el mobiliario y equipo deberá adaptarse a la talla y necesidades del educando.(participantes con necesidades especiales)						
Dimensiones del espacio físico (m²		Acceso a Internet		Conexión de red		Audio		Video	
Ancho 6mts y largo 11,70mts: 66mts2		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	21	Unidad	Ergonómica
Mesas	21	Unidad	Tipo mesón de trabajo (preferiblemente acero inoxidable)
Carteleras	1	Unidad	
Pizarra	1	Unidad	Acrílica
Capacidad instalada del espacio (número)			
Mínima	Máxima		
12	20		
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva			
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)		Campo de Aplicación	
1. Exposición power point de la clasificación del cacao y sus usos en la gastronomía por medio de utilizando una, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimento. 2. Video académico documentado de las técnicas de fermentación, destilación y mace-ración de las bebidas a base de cacao. 3. Folleto de Bebidas caliente y frías a base cacao y una exposición de los distintos recetas, a base de cacao.		Restaurantes, Hoteles y cafeterías y a fines.	

COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01	ALEX ANDARCIA	GERENTE REGIONAL	UNIVERSITARIO
	02	LAURIE ZABALA	JEFE DIVISIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL	UNIVERSITARIO
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	03	MIRLAY GARCIA	CHEF	UNIVERSITARIO
	04	LISBETH PALACIO	CHEF	UNIVERSITARIO
	05	JANINA CHIRINOS	CHEF	UNIVERSITARIO
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	08	JANNELIS BRITO	DIVISIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL	UNIVERSITARIO
	09	ISAMAR VASQUEZ	DIVISIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL	UNIVERSITARIO

Nº	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	LIZ MARY MARCANO	LIZ MARY MARCANO	2023

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
El cacao.	1.Referencias documentales y bibliográficas de la temática 2. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático el cacao. 3. Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático del cacao. 4. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático. 5. Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido de clasificación del cacao.
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao.	1.Referencias documentales y bibliográficas de la temática 2. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao. 3. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao. 4,Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático Técnicas para elaborar bebidas a base de cacao.
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
Bebidas a base de cacao.	1.Referencias documentales y bibliográficas de la temática 2. Tablero didáctico uso de pizarra para reforzar las explicaciones del eje temático Bebidas a base de cacao. 3. Materiales audiovisuales videos del contenido el eje temático. 4. Servicios telemáticas: internet, herramientas web para recabar información referente al eje temático Bebidas a base de cacao. 5. Presentación e imágenes (power point) presenta el contenido del eje temático Bebidas a base de cacao.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

Chapa, martha, (2016) *Cacao la baidas de Dioses*. Editorial del Estado de Tabasco. México

Lara, Juan. y Ruiz, R. (s.f.) *El cacao bebidas de Dioses*.

Gutierrez, Mgna (2020) *Utilización de licor de cacao para elaborar bebidas energizante*. ISBN: 6200415358.

Coello Domínguez, M. (s.f.). *Productos y Procesos Básicos del cacao*. [Tesis].

García Arguello, J. (2021). *Propuesta de una línea de bebidas a partir del cacao*. [Tesis de pregrado, Universidad Autónoma de Bucaramanga].

INE. (2013). *Clasificación de Ocupaciones Venezolana*. https://ine.gob.ve/wp-content/uploads/2024/08/Notas_explicativas_COV_2013.pdf

INCES (2020). *Normas Técnicas del INCES*. Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista, Gerencia General de Formación Profesional, Gerencia de Currículo y Didáctica.