



Dulces a Base de Coco

Unidad Curricular

Tucupita, Abril 2023



FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Operarios de procesamiento de alimentos, de la confección, ebanistas, otros artesanos y afines	Área ocupacional	Operarios de procesamiento de alimentos y afines
Sub Área Ocupacional	Panaderos, pasteleros y confiteros	Código de la Unidad Curricular	UC3.7513.0162
Unidad Curricular	Dulces a base de coco	Tipo De Unidad Curricular	Específica/Técnica
Total horas de formación	76 HORAS	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar a los y las participantes con los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para la elaboración de dulces a base de coco para su comercialización, aplicando de forma correcta los métodos, técnicas y procedimientos específicos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
Personas mayores de 16 años			Nivel II. Desempeño Autónomo
Sinopsis (pertinencia)			
Permite a los participantes obtener la capacidad de manejar herramientas, materiales y equipos, necesarios para su correcto desempeño, de acuerdo a la preparación y elaboración de los productos a Base de Coco para su comercialización. La Unidad Curricular está estructurada y organizada sistemáticamente en cuatro (4) ejes temáticos: 1. Dulces a base de coco, 2.-Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos, 3. Preparación de turrones de coco, 4. Preparación de besito de coco, cuyos contenidos han sido diseñados por logros, es decir, competencias de lo más simple a lo más complejo. Por medio de este método se propicia la oportunidad de aprender nuevas ocupaciones, de acuerdo a las posibilidades del participante. En este sentido, es importante resaltar que un gran porcentaje del éxito de esta formación dependerá del interés, las prácticas y la autodisciplina del participante.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
- Trabajo productivo, cooperativo y liberador. - Epistemología – Metodología – Teoría. - Seguridad y salud en el trabajo. - Valores éticos.		- Profesional en el área de Dulcería Criolla - Experiencia profesional en el área de Formación Profesional - Certificado de Salud - Formación en higiene y manipulación de alimentos	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
- Preferiblemente 6to grado aprobado. - Saber leer y escribir		Puede acreditar o realizar equivalencias en esta Unidad Curricular Dulces a Base de Coco, cumpliendo con los procedimientos establecidos por el INCES	

- Mayor de 14 años

en el proceso de Acreditación de Conocimientos por Experiencia en Ejercicio (véase Normas Técnicas, 2020).

Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)

Prepara dulces a base de coco, teniendo en cuenta el calculo de costos y las habilidades de trabajo armónico en equipo, siguiendo las normas y procedimientos establecidos de seguridad, higiene y salud en el trabajo.

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Dulces a base de coco	Específica/Técnica	UC3.7513.0162

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Aplica de forma correcta los diferentes métodos, técnicas y procedimientos para la elaboración de dulces a base de coco, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos garantizando un producto de calidad.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1. Dulces a base de coco 1.1 Origen. 1.2- Definición. 1.3 Materia Prima.	1.a. Los elementos básicos y tipos de dulces criollos a base de coco son definidos de acuerdo a su elaboración, con base a los procedimientos técnicos.	• Observación de los elementos básicos de la dulcería a base de coco. • Cumple con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	• Selección de la materia prima, para elaborar dulces de coco. • Registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de coco. • Tríptico del proceso de elaboración de Dulces a Base de coco.	• Dulces a base de coco tipos y elaboración. • Características organolépticas del coco	6
	1.b. Las características organolépticas del dulce a base de coco se identifican con base en los procedimientos técnicos establecidos, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				7
	1.c. Los tipos de dulces a base de coco se clasifican según su elaboración, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos establecidas.				7
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
- Actividad focal introductoria - Actividad generadora de información previa - Ilustraciones	Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos. -Tableros didácticos: pizarra. Recursos Educativos Digitales 1. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 2. Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela	- Corrillos - Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para llevar a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de Coco, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de Coco.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de Coco.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de Coco utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1. Dulces a base de coco			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de coco. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un tríptico descriptivo del proceso de elaboración de Dulces a Base de coco. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Realizar práctica para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos. b.- Técnica: Pruebas pedagógicas c.- Instrumento: Rúbrica	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Selecciona materia prima de calidad para la elaboración de dulces a base de coco, cumpliendo con lo establecido en las normas de seguridad e higiene y manipulación de los alimentos.		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Dulces a base de coco	Específica/Técnica	UC3.7513.0162

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, higiene y manipulación de alimentos, son definidas de acuerdo a su uso y ámbito de aplicación.	• Maneja y aplica de forma segura, las normas de higiene y manipulación en los productos elaborados a base de coco.	• Mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos. • Cartel informativo de las Normas de Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.	• Describe el uso y aplicación de las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	2
	2b. Las normas de seguridad, higiene y manipulación de alimentos son descritas, de acuerdo a su uso y aplicación.				2
	2c. Las normas de seguridad son utilizadas para no incurrir en accidentes laborales, cumpliendo con las leyes, reglamentos, manuales, y código que lo rigen.				4
	2d. Las normas de higiene son utilizadas para la prevención de enfermedades proporcionando un sentido de bienestar personal, cumpliendo con los estándares establecidos				4
	2e. Los productos de coco, se elaboran utilizando de forma segura, las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				4
	Total Horas				

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Actividad generadora de información previa -Preguntas intercaladas -Actividad focal introductoria	-Impresos (textos): libros, fotocopias, periódicos, documentos. -Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Página Www. Organización Panamericana de la Salud. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos. https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos	-Lluvia de ideas -Interrogatorio
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para llevar a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a Base de coco, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a Base de coco.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a Base de coco.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces de coco utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 2. Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Realizar un mapa mental de las accidentes laborales en la preparación de alimentos. b.- Técnica: Esquemas y mapas c.- Instrumento: Mapa mental/Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un cartel informativo de las Normas de Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Realizar prácticas para demostrar el uso y manejo de los conocimientos adquiridos. b.- Técnica: Prueba pedagógica c.- Instrumento: Rúbrica	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS).		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Dulces a base de coco	Específica/Técnica	UC3.7513.0162

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de turrónes de coco, 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 Turrónes de Cocos. 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1 Descripción 3.3. Técnicas de preparación de turrónes de coco.	3a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos	- Cumple las normas de higiene y manipulación de alimentos. - Sigue el procedimiento para la preparación del turrón a base de coco - Maneja y aplica de forma segura las técnicas para la preparación del turrón a base de coco	- Mapa descriptivo del proceso de elaboración de turrónes a base de coco. - Elabora turrónes a base de coco.	- Tipos de materia prima. - Unidades de medida - preparación de ponches a base de coco.	5
	3b. La preparación del turrón de coco, se describe según el tipo de turrón a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
	3c. Las unidades de medida son utilizadas para obtener un producto de buena calidad, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
	3d. Las técnicas para la preparación del turrón de coco , se utilizan de acuerdo al tipo de producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos (ABAC) -Preguntas intercaladas (PI) -El discurso del docente: entre explicar y convencer	-Tableros didácticos: pizarra. -Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 2. Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela	-Demostración -Corrillos -Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de Dulces a base de coco, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del Dulce a base de coco.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de Dulces a base de coco.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; Elaborar de Dulces a base de coco 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 Turrónes de coco			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de turrónes de coco. b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Hoja de registro	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de turrónes de coco. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Ejecuta las técnicas para la elaboración de turrónes de coco. b.- Técnica: Prueba pedagógica c.- Instrumento: Rúbrica	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Utiliza las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos según las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS).		

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Dulces a base de coco	Específica/ técnica	UC3.7513.0162

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de besitos de coco, características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
4. Preparación de Besito de coco. 3.1. Materia prima 3.1.1 Definición 3.2. Unidades de medida 3.2.1 Descripción 3.3. Técnicas de preparación de Besitos de coco..	4a. La materia prima se define según el producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos	• Maneja y aplica de forma segura, las normas de higiene y manipulación en los productos elaborados a base de coco. • Selecciona la materia prima para la elaboración de besito de coco. • Ejecuta las técnicas de trabajo para elaborar diferentes tipos de besitos de coco.	• Elabora besito de coco. • Mapa mental de la preparación del besito de coco.	• Dulces a base de coco tipos y elaboración.	5
	4b. La preparación de besito de coco se describe según el tipo o variedad a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
	4c. Las unidades de medida son utilizadas para obtener un producto de buena calidad, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
	4d. Las técnicas para la preparación de los besitos de coco, se utilizan de acuerdo al tipo de producto a elaborar, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				5
	Total Horas				

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos (ABAC) -Preguntas intercaladas (PI) -El discurso del docente: entre explicar y convencer	-Tableros didácticos: pizarra. -Materiales visuales: imágenes fijas proyectables diapositivas, murales, mapas, afiches, fotografías. Recursos Educativos Digitales 1. Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html 2. Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela	- Demostración - Corrillos - Lluvia de ideas
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Realizar actividades teórico – prácticos para lleva a cabo el uso y manejo de conocimientos adquiridos. Por ejemplo, demostrar a través de las distintas técnicas de elaboración de dulces a base de coco, utilizando de forma segura las normas de higiene y seguridad.	
2) Metacognitivas.	Realizar una lectura a través de un juego de palabras donde se pueda optimizar el aprendizaje. Como por ejemplo realizar un registro de autoconocimiento sobre la elaboración del dulce a base de coco.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Elaborar un tríptico donde se promueva la integración de los participantes y puedan desarrollar las capacidades de cooperación e intercambio. Como, por ejemplo; Describir el proceso de elaboración de dulces a base de coco.	
4) Motivacionales:	Fomentar la participación de los estudiantes a través de prácticas educativas o visitas a empresas con el objeto de crear un ambiente idóneo para generar un aprendizaje relacionados con el tema. Por ejemplo; elaborar de dulces de coco utilizando de forma segura las técnicas y métodos de preparación, así como también aplicando de manera segura las normas de higiene y seguridad.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 4. Preparación de Arequipe.			
<i>Diagnóstica</i>	a.- Procedimiento: Preparación del área de trabajo y selección de materia prima para la elaboración de besito de coco. b.- Técnica: Observación c.- Instrumento: Hoja de registro	Coevaluación Participación activa individual	Inicio
<i>Formativa</i>	a.- Procedimiento: Elaborar en equipo un Mapa descriptivo del proceso de elaboración de besito de coco. b.- Técnica: Análisis de producciones escritas y orales c.- Instrumento: Lista de cotejo	Coevaluación Participación activa grupal	Desarrollo
<i>Sumativa</i>	a.- Procedimiento: Ejecuta las técnicas para la elaboración de besito de coco. b.- Técnica: Prueba pedagógica c.- Instrumento: Rúbrica	Hetero evaluación Participación activa individual	Cierre
Evidencia de aprendizaje	Identifica los tipos de técnicas que se utilizan para elaborar los diferentes tipos de besito de coco, características y formas, cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos y seguridad e higiene.		

Recursos y espacios de formación y autoformación productiva			
Denominación de la unidad curricular	Modalidad de formación y autoformación productiva	Código de unidad curricular	Nº de participantes
Dulces a base decoco	Presencial	UC3.7513-0162	25
Descripción			
Materiales	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Coco	20	Kilos	
Azucar	10	Kilos	
Guayabita	500	Gramos	
Bicarbonato	50	Gramo	
Harina de trigo	10	Kilos	
Clavitos de especie	500	Gramos	
Canela en rama	500	Gramos	
Canela en polvo	500	Gramos	
Anis dulce	500	Gramos	
Equipos	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Ollas	1	Unidad	Capacidad para 50 litros
Paletas	25	Unidad	
Utensilios de cocina	25	Juego	
Herramientas	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Bolsas plásticas	100	Paquete	De 100-200-250-450-750 gramos
Bandejas	5	Unidad	
envases de plásticos	100	Unidad	De 100-200-250-450-750 gramos
Maquinarias	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Cocina	10	Unidad	
Licuadaora	10	Unidad	
Colador	10	Unidad	
Instrumentos	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Tazas de medida	10	Juego	
Cucharas de medida	10	Juego	
Equipos de seguridad e higiene	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones
Guantes	25	Par	
Papeleras	25	Unidad	
Delantales	25	Unidad	

Recursos y espacios de formación y autoformación productiva								
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)								
Características del espacio de formación y autoformación productiva								
Dimensiones del espacio físico (m ²)	Acceso a internet		Conexión de red		Audio		Video	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
		X	X		X		X	
Mobiliario		Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones				
Sillas		20	Unidad					
Mesas		20	Unidad					
Carteleros		1	Unidad					
Pizarra acrílica		1	Unidad					
Capacidad instalada del espacio (número)								
Mínima		Máxima						
6		20						
Saldo productivo de la formación y autoformación productiva								
Evidencias de producto (resultado de aprendizaje)				Campo de aplicación				
Elabora productos de dulcería criolla a base de coco, como turrones de coco, besitos de cocos, según el tipo de materia prima y técnica de trabajo utilizado, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.				- Institutos de Formación Profesional (IFP) - Emprendimientos en el área de alimentos y bebidas				

Colectivo de la mesa de evaluación, construcción y desarrollo curricular permanente				
Rol	Nro.	Nombre y apellido	Dependencia / unidad	Nivel de formación
Coordinación general	01	Yecenia Valderrey	Gerencia regional	Universitario
	02	Tamaiba Coll	Formacion profesional	Universitario
Apoyo técnico (conocedores del estado del arte)	03	Rosinda Bravo	Formacion profesional	Universitario
	04	Roxana Olivero	Formacion profesional	Universitario
	05	Robert Astudillo	Formacion profesional	Universitario
	06	Esther Garcia	Formacion profesional	Universitario
	07	Milagro Jimenez	Formacion profesional	Universitario
Sistematización de la unidad curricular	08	Diana Pereira	Formacion profesional	Universitario
	09	Marys Coll De Marcano	Formacion profesional	Universitario

N°	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	Liz Marcano	Liz Marcano	Marzo 2025

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

TEMA 1	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
1. Dulces a base de coco	• Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html • Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela
TEMA 2	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
2. Normas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos.	• Página Www. Organización Panamericana de la Salud. "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos. https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos
TEMA 3	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
3. Preparación de turrones de coco	• Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html • Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela
TEMA 4	IDENTIFIQUE LOS RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES
4. Preparación de besitos de coco	• Blog. Historia de los dulces típicos de Venezuela. https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html • Blog. https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela

REFERENCIAS RECOMENDADAS

cookpad. (S/F).Recetas de Dulces de coco de venezuela. <https://cookpad.com/cl/buscar/dulces%20de%20coco%20de%20venezuela>

Biscuit, C. (2018, septiembre 30). Historia de los dulces típicos de Venezuela. Blogspot.com. <https://canelitabiscuit.blogspot.com/2018/09/historia-de-los-dulces-tipicos-de.html>

La Unidad Curricular: Dulces a Base de Coco, del Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES) está disponible en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional License. (CC BY-NC-ND 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

