

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza en Bolivia**

*Formación técnica profesional*



COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN

**DISEÑO CURRICULAR PERTINENTE CON  
CURRICULOS OFICIALES Y EXPECTATIVAS DEL  
MUNDO LABORAL  
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**

**FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

*Aprender Produciendo*

**Esta publicación se realizó con el apoyo de la Cooperación Suiza en Bolivia.**

**COOPERACIÓN SUIZA EN BOLIVIA**

Formación técnica profesional

La Paz - Bolivia

2015

**COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN**

DIRECCIÓN CEE – Formación técnica profesional

Límbert Ayarde Velasco

COORDINACIÓN CEE – Formación técnica profesional

David Simón Coaquira Siñani

Proyecto Formación técnica profesional

Av. Mariscal Santa Cruz N° 2150

Edificio Esperanza Piso 10 Of. 5

Tel. (591-2) 2358400

Fax. (591-2) 2312868

[www.formaciontecnicabolivia.org](http://www.formaciontecnicabolivia.org)

Consultor: Melitón Ramiro Hermosa Vargas

Cuidado de edición: Iván Unzueta.

Ajustes y digitalización: Jaime Tapia Portugal.

D.L. 4-4-537-16

Se autoriza la reproducción total o parcial de este documento, siempre y cuando se cite la fuente.

Impreso en La Paz – Bolivia

2015

## INDICE

1. CARACTERIZACIÓN .....	4
2. FUNDAMENTACIÓN.....	5
3. OBJETIVOS .....	6
<b>3.1 Objetivos del área. ....</b>	<b>6</b>
<b>3.2 Objetivos de niveles técnicos.....</b>	<b>6</b>
3.2.1 Objetivos del nivel técnico básico .....	6
3.2.2 Objetivos del nivel técnico auxiliar .....	6
3.2.3 Objetivos del nivel técnico medio .....	6
4. PERFILES DE SALIDA.....	7
5. ORGANIZACIÓN CURRICULAR .....	10
<b>5.1 MALLA CURRICULAR .....</b>	<b>10</b>
<b>5.2 MAPA DE CONTENIDOS .....</b>	<b>11</b>
<b>5.3 PROGRAMACIÓN CURRICULAR.....</b>	<b>15</b>
6. BIBLIOGRAFÍA .....	33

## PRESENTACIÓN

Los planes y programas que se presenta, es producto de una larga reflexión iniciada con la intervención de la Comisión Episcopal de Educación como el órgano del Área de Promoción Humana de la Conferencia Episcopal de Bolivia (CEB), a través del Programa Formación Técnica Profesional, financiado por la Cooperación Suiza en Bolivia (COSUDE), y que se fue implementado y desarrollando a lo largo de este período, convirtiéndose en un aporte importante al desafío que tiene la educación alternativa, concretamente la Educación de Personas, Jóvenes y adultas, cuya finalidad es desarrollar procesos productivos en lo concerniente a la implementación y desarrollo de la especialidad de Gastronomía y Arte culinario.

El diseño curricular propuesto para la especialidad de Gastronomía y Arte Culinario, está orientado a la formación adecuada de los recursos humanos necesarios para satisfacer eficientemente los requerimientos exigidos por los distintos niveles ocupacionales de la actividad gastronómica supliendo las necesidades de las empresas que conforman el sector y que puede ser cubierta por los estudiantes egresados de nuestra institución educativa.

En la provincia Guarayos y específicamente en Ascensión como capital no existía ningún centro de formación específica en este rubro. Nuestra Unidad Educativa “Santa Teresita – 3” de Fe y Alegría, ha suplido esta deficiencia, es pionero en formación de técnicos en gastronomía de la que egresan periódicamente personal capacitado en los niveles básico, auxiliar y medio.

Asimismo, el enfoque del presente diseño curricular está enmarcado en los lineamientos de la actual ley educativa Avelino Siñani y Elizardo Pérez, cuyas características principales son el estrecho vínculo entre la escuela y la comunidad.

## 1. CARACTERIZACIÓN

En la educación de personas jóvenes y adultas, el Área Productiva Industrial se caracteriza por promover la transformación de la materia prima en bienes con valor agregado, aplicando saberes, conocimientos y experiencias técnico tecnológicos propios y de la diversidad cultural, que a través de la educación se vincule a la producción, con la finalidad de desarrollar y fortalecer la matriz productiva del Estado Plurinacional y la consolidación de complejos territoriales integrales, respondiendo con pertinencia a las necesidades sociales, económicas, productivas y culturales de las personas, familias y comunidades, con principios de reciprocidad, equidad, complementariedad, redistribución y consenso.

La educación industrial se desarrolla a través de una orientación científica, técnica y tecnológica, generando procesos productivos integrales, respondiendo de manera pertinente a los requerimientos de la comunidad, produciendo con principios sociocomunitarios y en armonía con la Madre Tierra y el Cosmos.

En tal sentido, se orienta al desarrollo de capacidades humanas integrales productivas y sociales en el área productivo Industrial; partiendo de los saberes y conocimientos locales, en la perspectiva de transformar la materia prima en este caso particular la madera, con métodos y técnicas apropiadas para la realidad socio cultural donde se desarrolla la actividad y en complementariedad de conocimientos y experiencias exitosas de realidades de otras culturas, sincronizando la armonía y equilibrio con la naturaleza del entorno geográfico y socio cultural.

El o la profesional del/a egresado/a de la carrera de Gastronomía y Arte Culinario, tendrá una sólida base científica y tecnológica, y estará capacitado para manejar las técnicas e instrumentos de las Gastronomía, será un experto en técnicas de cocina y pastelería, así como del área alimentaria en general; todo ello dentro de un concepto general de dignificación de la persona humana y de servicio a la sociedad en general. En tal sentido, la unidad educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría, se encuentra en condiciones de brindar un servicio educativo de calidad en función al avance de la ciencia y la tecnología, favoreciendo a los participantes espacios de inserción en el ámbito productivo, propuesto por la ley educativa en vigencia.

## 2. FUNDAMENTACIÓN

Las políticas productivas planteadas a través del Plan Nacional de Desarrollo en sus sectores estratégicos “generadores de excedentes”, enfatiza el desarrollo de la matriz productiva, desarrollando industrias de transformación de materia prima, que permita alcanzar la productividad a partir de la vinculación de la educación con la producción, según el contexto socio cultural, productivo y económico, considerando las vocaciones y potencialidad de las regiones, que a través de la educación permita consolidar complejos territoriales integrales.

La política educativa en el Plan Nacional de Desarrollo, plantea generar conocimiento y tecnología para impulsar el desarrollo productivo, aprovechando adecuadamente la materia prima, que podría ser parte de la solución a la situación económica de las personas y comunidades, desde la creación de micro empresas, hasta grandes cadenas productivas en el marco de la economía plural, para que esto suceda, es importante la formación y capacitación a partir de los saberes, conocimientos y experiencias de las personas en complementariedad con conocimientos de la diversidad.

El planteamiento educativo desde el área industrial, es transformar los centros educativos de especialización de recursos humanos según avance de la ciencia y la tecnología, seguir generando bases científicas y tecnológicas con investigación aplicada, promover la generación de emprendimientos productivos comunitarios según vocaciones y potencialidades productivas regionales, en respuesta a las necesidades productivas territoriales en armonía la Madre Tierra y el Cosmos, para que todas y todos los bolivianos vivamos bien.

Desde esta perspectiva la educación industrial plantea una formación integral, que a partir de la transformación de la materia prima y recursos naturales, genere el desarrollo de las prácticas productivas, técnicas de manejo, procedimientos técnicos de experimentación y de conocimientos, que desarrolle en los participantes/ estudiantes habilidades y destrezas en los talleres, laboratorios y espacios productivos, cuidando la salud humana y seguridad en el trabajo.

Para brindar la formación profesional en Gastronomía y Arte Culinario, nuestra unidad educativa cuenta con el equipo didáctico, la adecuada infraestructura educativa, de tal manera que los estudiantes tienen las comodidades que exige esta profesión. Asimismo, se cuenta con técnicos de experiencia en este rubro.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivos del área.**

Desarrollamos la transformación de la materia prima y recursos naturales a través de los saberes, conocimientos y experiencias técnico tecnológicos propias y de la diversidad, bajo principios y valores socio-comunitarios en armonía con la Madre Tierra y el Cosmos, desarrollando habilidades, destrezas y aptitudes de personas jóvenes y adultas, para beneficiar con productos útiles a las necesidades de la comunidad, promoviendo emprendimientos productivos comunitarios industriales.

#### **3.2 Objetivos de niveles técnicos.**

##### **3.2.1 Objetivos del nivel técnico básico**

Contribuimos a desarrollar los conocimientos básicos de la especialidad de ayudante de cocina y repostería, mediante el manejo organizado de un establecimiento de cocina y preparaciones en repostería, asimismo el procesamiento de alimentos con las técnicas adecuadas.

Nos apropiamos de los conocimientos técnicos y practicamos las habilidades y destrezas necesarias para el manejo adecuado en el área de cocina y la organización de las herramientas y utensilios para ser utilizados en el proceso de elaboración de los alimentos.

##### **3.2.2 Objetivos del nivel técnico auxiliar**

Desarrollamos y profundizamos conocimientos y técnicas, habilidades y destrezas integrales y complementarias relacionadas con la preparación y elaboración de diferentes tipos de pasteles y panadería artesanal e industrial, diferenciado por la calidad y presentación estética, para satisfacer la demanda existente en la comunidad.

##### **3.2.3 Objetivos del nivel técnico medio**

Consolidamos y perfeccionamos nuestros conocimientos, habilidades y destrezas integrales a través de preparaciones y elaboración de cocina nacional e internacional, en la gastronomía y alimentación (nutrición).

Nos apropiamos de conocimientos y habilidades y desarrollamos actitudes positivas para asumir tareas de planificación, implementación, seguimiento, supervisión y evaluación de procesos productivos en Gastronomía, para el desarrollo de nuevos emprendimientos individuales, familiares y/o comunitarios y asociativos.

#### 4. PERFILES DE SALIDA

##### **Técnico básico**

Cuenta con los siguientes conocimientos, habilidades y destrezas básicas de la especialidad de ayudante de cocina y repostería, complementando con los saberes, conocimientos y experiencias de vida previamente adquiridas:

- Cuenta con conocimientos generales sobre la historia y evolución de la gastronomía.
- Organiza adecuadamente el ambiente de la cocina (higiene, cuidado).
- Manejo y cuidado de los diferentes utensilios y vajillas de cocina.
- Maneja de manera disciplinada, eficiente y responsable la organización de la cocina.
- Conoce y selecciona adecuadamente la materia prima para la repostería
- Conocimientos básicos sobre medidas, peso y volumen
- Elabora y prepara productos de repostería en el tiempo estimado (calidad: eficiencia y eficacia)
- Maneja adecuadamente las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de repostería
- Manejo de técnicas en el horneado de diferentes masitas, saladas y dulces en repostería.
- Creatividad e innovación en la presentación del producto elaborado en repostería.

##### **Técnico auxiliar**

Cuenta con los siguientes conocimientos, habilidades y destrezas integrales y complementarias de la especialidad de pastelería y panadería artesanal e industrial:

- Dominio en el manejo de herramientas de pastelería y panadería (hornos, batidoras, amasadoras).



- Conocimientos generales sobre mantenimiento y cuidado de las herramientas (hornos, batidoras, amasadoras, cocina, heladera, freezer).
- Conocimiento de la temperatura y tiempo de horneado de pasteles y panes.
- Conocimiento de la temperatura y tiempo de horneado para la elaboración de pasteles y panes.
- Manejo de la organización del almacén de panadería.
- Maneja técnicas adecuadas en la decoración de pasteles (tortas, bizcochuelos, queques, tartas y otros).
- Maneja las normas de seguridad y prevención contra accidentes.
- Elabora panes integrales y artesanales (casero).

### **Técnico medio**

Cuenta con los siguientes conocimientos, habilidades y destrezas integrales y complementarias de la especialidad de Cocinero:

- Tiene conocimiento sobre la historia y evolución de la cocina.
- Conocimiento acerca de la comida nacional e internacional.
- Elabora platos representativos de la región (mimboque, majadito, locro y otros).
- Conoce el valor nutricional de los alimentos.
- Prepara y elabora platos con comida saludable y de calidad.
- Rescata los saberes y conocimientos culinarios ancestrales (preparado de anguillas y otros).
- Combina adecuadamente las recetas tradicionales con recetas actuales.

Tiene capacidades para establecer emprendimientos propios, autónomos comunitarios o industriales por lo que:

- Mantiene relaciones de coordinación con productores locales (avicultores, agricultores, ganaderos, piscicultores y otros)
- Genera nuevos emprendimientos personales y asociativos comunitarios, en restaurante, cafeterías y otros.
- Organiza a los artesanos en comunidades socioproductivas.
- Es capaz de realizar emprendimientos propios, de manera independiente.
- Conoce los principios básicos del emprendimiento, su planificación, su financiamiento, ejecución y control (Supervisión, Monitoreo y Evaluación en el proceso de producción y la gestión empresarial)

- Es creativo(a) y diseña propuestas de innovación.
- Cultiva la responsabilidad, el cumplimiento, la honestidad y la puntualidad en su trabajo y con terceros (proveedores, entidades crediticias, vendedores, otros actores que intervienen en los procesos productivos y de comercialización).

Manejan conocimientos de gestión e instrumentos de seguimiento, supervisión y control en procesos productivos, de acuerdo a estándares de calidad.

Tienen capacidades para establecer emprendimientos propios autónomos y comunitarios, adaptados a la realidad social, cultural y religioso local, regional y nacional, con proyección al mercado internacional, según demanda.

## 5. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

### 5.1 MALLA CURRICULAR

CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS	ÁREAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS	PRIMER AÑO Técnico Básico		SEGUNDO AÑO Técnico Auxiliar		TERCER AÑO Técnico Medio		Módulos
		1er. Semestre	2do. Semestre	3er. Semestre	4to. Semestre	5to. Semestre	6to. Semestre	
CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS	<b>MATEMÁTICA DE APOYO HUMANÍSTICO</b>	<b>Módulo 1:</b> Razones y proporciones (Matemática) Magnitudes físicas (física) (100 Hrs)	<b>Módulo 5:</b> Calor y temperatura (Física) Pronunciación de los términos en inglés. (100 Hrs)	<b>Módulo 9:</b> Tabla nutricional de los alimentos. Alimentos curativos (100 Hrs.)	<b>13. Módulo:</b> Calorimetría (física) (100 Hrs)	<b>Módulo 17:</b> Oxidación y reducción (Química) (100 Hrs)	Módulo 21: Estadística (Matemática) (100 Hrs)	6
	<b>FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD</b>	<b>Módulo 2:</b> Cocina Básica y repostería (Hrs. 80)	<b>Módulo 6:</b> Emprendimientos y proyectos gastronómicos (Hrs. 160)	<b>Módulo 10:</b> Pastelería (Hrs. 240)	<b>Módulo 14:</b> Etiqueta y Protocolo (Hrs. 100)	Módulo 18: Cocina Boliviana, regional y local I (Hrs. 240)	Módulo 22: Turismo gastronómico (Hrs.100)	6
		<b>Módulo 3:</b> Técnicas de Procesamiento de Alimentos (Hrs. 140)	<b>Módulo 7:</b> seguridad y prevención de accidentes (Hrs. 100)	<b>Módulo 11:</b> Decoración en cocina, pastelería y pastillaje (Hrs. 200)	<b>Módulo 15:</b> Panadería artesanal e industrial (Hrs. 140)	Módulo 19: <b>Servicios de Catering</b> (Hrs. 200)	<b>Módulo 23:</b> Emprendimiento Comunitario Productivo (Hrs. 100)	12
<b>EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA</b>	Módulo 4: Ofimática Básica (100 Hrs.)	Módulo 8: Ofimática Avanzada (100 Hrs.)	Módulo 12: <b>Formación del espíritu emprendedor</b> (100 Hrs.)	Módulo 16: Internet (100 Hrs.)	Módulo 20: Administración de Recursos Humanos (Hrs. 100)	Módulo 24: emergente <b>Proyecto ocupacional</b> (Hrs. 100)	6	
<b>TOTAL CARGA HORARIA</b>		420 horas	460 horas	640 horas	440 horas	640 horas	400 horas	3000
<b>CERTIFICACIÓN DE NIVELES TÉCNICOS</b>		TÉCNICO BÁSICO (TB)		TÉCNICO AUXILIAR (TA)		TÉCNICO MEDIO (TM)		

## 5.2 MAPA DE CONTENIDOS

AREAS DE FORMACION	1er. Semestre	2do. Semestre	3er. Semestre	4to. Semestre	5to. Semestre	6to. Semestre
FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD	<p><b>MÓDULO 2: COCINA BÁSICA Y REPOSTERÍA</b></p> <p><b>2.1. Introducción a la Administración de la cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definiciones básicas de cocina</li> <li>Principios y técnicas de la administración de la cocina.</li> <li>Funcionamiento de una cocina, utensilios y equipos principales</li> <li>Mantenimiento de equipos</li> </ul> <p><b>2.2. Cocina Saludable</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El cocinero profesional</li> <li>Organización de la cocina</li> <li>Higiene y manipulación de alimentos.</li> </ul> <p><b>2.3. Preparación de jugos nutritivos con productos locales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jugos de frutas</li> <li>Jugos verduras</li> </ul> <p><b>2.4. Enología</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del vino, suelo, clima, cepa.</li> <li>Elaboración del vino. tipos.</li> <li>Clasificación de los vinos.</li> <li>Regiones productoras de vino.</li> <li>Somelier.</li> <li>Catación, técnicas.</li> <li>Confección de cartas o listas de vinos.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 6: EMPRENDIMIENTOS Y PROYECTOS GASTRONÓMICOS</b></p> <p><b>6.1. Espíritu Emprendedor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo del espíritu emprendedor</li> <li>Cualidades personales</li> <li>Desempeño profesional</li> <li>Personalidad</li> <li>Género y trabajo</li> <li>Gobernabilidad</li> </ul> <p><b>6.2. Proyectos de Inversión Gastronómicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planificación de proyectos gastronómicos</li> <li>Formulación y evaluación de proyectos</li> <li>Asistencia técnica, fuentes cooperantes</li> <li>Factibilidad de proyectos de inversión</li> <li>Preparación de un proyecto gastronómico</li> </ul> <p><b>6.3. Administración de recursos humanos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de las técnicas y procedimientos de personal.</li> <li>Bases para el reclutamiento, selección, evaluación.</li> <li>Orientación, evaluación en sus funciones.</li> <li>Motivación, disciplina y capacitación</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 10: PASTELERÍA</b></p> <p><b>10.1 Introducción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recetas. los postres</li> <li>Harinas. tipos, usos en las recetas</li> <li>Microbios. tipos y eliminación</li> <li>Estabilizadores, levaduras</li> <li>Chocolate. usos</li> <li>Café. tipos, usos</li> <li>Té. tipos y usos</li> <li>Iniciación en la decoración</li> </ul> <p><b>10.2 Pastelería Fina e Industrial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tartas modernas y clásicas</li> <li>Pasta hojaldre: diversos bocaditos salados</li> <li>Pequeños postres modernos: 10 maneras</li> <li>Chocolate</li> <li>Elaboración de tortas de matrimonio y celebraciones especiales</li> <li>Decoración floral y en azúcar</li> <li>Presentación comercial de pastelería y postres.</li> <li>Masas saladas</li> <li>Presentación de Buffet en pastelería</li> <li>Presentación de Buffet. piezas en</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 14: ETIQUETA Y PROTOCOLO</b></p> <p><b>14.1 Montado de mesa y Cristalería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>como vestir la mesa</li> <li>la cena formal: un ritual</li> <li>etiqueta laboral</li> <li>protocolo en publico</li> </ul> <p><b>14.2 Decoración para eventos especiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>eventos culturales</li> <li>reuniones de negocios en casa.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 18: COCINA BOLIVIANA, REGIONAL Y LOCAL</b></p> <p><b>18.1 Cocina Local</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos típicos y representativos del lugar</li> <li>Técnicas de preparación</li> <li>Insumos en la cocina local</li> <li>Valor nutricional de la cocina local.</li> </ul> <p><b>18.2 Cocina Regional y Cocina Boliviana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antecedentes históricos de la cocina boliviana Y regional</li> <li>Tipos de alimentación en Bolivia y la región: origen animal y vegetal.</li> <li>Procesamiento y conservación de alimentos.</li> <li>Inhibidores químicos utilizados en Bolivia y la región.</li> <li>tipos de almacenaje de alimentos utilizados.</li> </ul> <p><b>18.3 Control de Calidad de Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>control de calidad, métodos y aplicaciones.</li> <li>Normas bromatológicas de evaluación de calidad de alimentos procesados y fresco.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 22: TURISMO GASTRONÓMICO</b></p> <p><b>22.1. Historia y Origen del turismo gastronómico.</b></p> <p>22.2. Características del turismo gastronómico. 22,3, Rutas gastronómicas en Bolivia y la región.</p>

	<p><b>2.5. Repostería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repostería artesanal y moderna.</li> <li>• Preparaciones básicas.</li> <li>• Pasteles con capas.</li> <li>• Decoración.</li> <li>• Establecimientos de Repostería.</li> </ul>		<p>chocolate.</p> <p><b>10.3 Pastelería Boliviana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antecedentes históricos de la pastelería boliviana. técnicas aplicadas.</li> <li>• Principales postres bolivianos tradicionales.</li> <li>• Prácticas de elaboración de postres bolivianos.</li> <li>• Preparación de: dulces finos.</li> </ul>			
	<p><b>MÓDULO 3: TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>3.1. Bromatología</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos generales sobre bromatología y los alimentos</li> <li>• Principios nutritivos básicos,</li> <li>• Clases, alimentos según su composición.</li> </ul> <p><b>3.2. Toxicología de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tóxicos en alimentos: intoxicación, procesos, actitudes de emergencia.</li> <li>• Reconocimiento de intoxicaciones por consumo de alimentos.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 7: SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES</b></p> <p><b>7.1. Equipos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los equipos, funcionamiento y tipos de mantenimiento</li> <li>• Equipos de generación eléctrica</li> <li>• Sistemas de refrigeración</li> <li>• Acondicionamiento de ambientes</li> <li>• Planificación y programación del mantenimiento de equipos</li> </ul> <p><b>7.2. Legislación Aplicada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio y análisis de las normas que rigen las empresas que se dedican al expendio de alimentos.</li> <li>• Prácticas de aplicación de normas.</li> </ul> <p><b>7.3. Género y Trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roles de genero</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 11: DECORACIÓN EN COCINA, PASTERÍA Y PASTILLAJE</b></p> <p><b>11.1 Decoración en Cocina y Pastelería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina artística: creación de representaciones en diversos tipos de alimentos</li> <li>• Pastelería artística: hielo, chocolate, azúcar, etc.</li> <li>• Decoración de buffets.</li> <li>• Preparación de bocaditos. diferentes estilos y formas. dulces y salados.</li> <li>• Trabajos libres y aplicación de decoración por temas y ocasiones.</li> <li>• El menú: estructura y planificación</li> </ul> <p><b>11.2 Pastillaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decoración para fechas especiales.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 15: PANADERÍA ARTESANAL E INDUSTRIAL</b></p> <p><b>15.1. Panadería local-Artesanal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de insumos para la elaboración de masas de cuñape, pan de arroz, rosca de maíz y otros.</li> </ul> <p><b>15.2 Panadería Industrial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gestión de almacén en panadería.</li> <li>• buenas prácticas de higiene en panificación.</li> <li>• operación de máquinas y equipos de panificación.</li> <li>• materias primas y productos auxiliares.</li> <li>• elaboración básica de panadería y bollería</li> <li>• aseguramiento de la calidad en panadería</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 19: SERVICIOS DE CATERING</b></p> <p><b>19.1 Servicio de Catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios de buffet</li> <li>• Buffet de comidas típicas</li> <li>• Buffet de carnes</li> <li>• Buffet de frutas</li> <li>• Buffet para fiestas infantiles</li> <li>• Buffet para eventos sociales.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 23: EMPRENDIMIENTO COMUNITARIO PRODUCTIVO</b></p> <p><b>23.1 organización de emprendimientos comunitarios</b> Talleres familiares de producción. Normas de funcionamiento. Condiciones ambientales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas y máquinas.</li> <li>• Materia prima.</li> <li>• Costos de operación.</li> <li>• Procesos de producción.</li> <li>• Organización de emprendimientos comunitarias.</li> <li>• Bases y normas legales.</li> <li>• Talleres productivos comunitarios.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• División del trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decoración para bodas</li> <li>• Decoración para tortas contemporánea</li> </ul> <p><b>11.3 Métodos de Cocción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnología culinaria</li> <li>• Bases de la cocina</li> <li>• Conocimiento de materias primas</li> <li>• Ensaladas</li> <li>• Sopas y cremas</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos de operación.</li> <li>• Producción asociada y comunitaria.</li> </ul> <p><b>23.2. Mercado y comercialización</b> Mercadeo y comercialización.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las ferias regionales y nacionales e internacionales.</li> <li>• Apertura de mercados.</li> </ul>
EMPRENDIMIEN-TOS E INFORMATICA	<p><b>MÓDULO 4: OFIMÁTICA BÁSICA</b></p> <p><b>4.1. Windows básico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos básicos</li> <li>• El Escritorio</li> <li>• El Explorador de Windows</li> <li>• La Búsqueda y la ayuda de Windows</li> <li>• Configuraciones</li> </ul> <p><b>4.2. Microsoft Office Word</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiarizarse con Word</li> <li>• Formatos en documento</li> <li>• Trabajar con Tablas</li> <li>• Plantillas, como usarlas</li> <li>• Imágenes y gráficos</li> </ul> <p><b>4.3. Microsoft Office Powerpoint</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mi primer diapositiva</li> <li>• Diapositivas de texto - listas con viñetas</li> <li>• trabajo con tablas - mostrar texto en</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 8: OFIMÁTICA AVANZADA</b></p> <p><b>8.1. Unidad 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excel avanzado</li> <li>• Word avanzado</li> </ul> <p><b>8.2. Unidad 2.</b> Contabilidad básica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Unidad 3.</b></li> <li>• Administración de recursos humanos</li> </ul> <p><b>8.3. Unidad 4.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensamblaje, configuración y mantenimiento de computadoras</li> </ul> <p><b>8.4. Unidad 5.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación de redes</li> </ul> <p><b>8.5. Unidad 6.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edición de fotografías y videos</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 12: FORMACIÓN DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR</b></p> <p><b>12.1. Desarrollo del espíritu emprendedor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características de un emprendedor. Desarrollo de la actitud emprendedora.</li> </ul> <p><b>12.2. Cualidades personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buenos hábitos que desarrollan atributos base del gestor emprendedor.</li> </ul> <p><b>12.3. Desempeño profesional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fe. Autoestima. Trabajo. Pro actividad. Espíritu creativo. Mejora continua e interdependencia.</li> </ul> <p><b>12.4. Personalidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperamento.</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 16: NTERNET</b></p> <p><b>16.1 Unidad 1.</b> Introducción y Conexión a Internet.</p> <p><b>16.2 Unidad 2.</b> Los navegadores y los buscadores</p> <p><b>16.3 Unidad 3.</b> Correo electrónico, Web 2.0 Redes sociales.</p> <p><b>16.4 Unidad 4.</b> Comunicarse online, Foros y Grupos de discusión.</p> <p><b>16.5 Unidad 5.</b> Aprendizaje mediante Internet</p> <p><b>16.6 Unidad 6.</b> Uso de audio y video (Youtube)</p> <p><b>16.7 Unidad 7</b> Diseño de páginas web y blog</p> <p><b>16.8 Unidad 8</b> La seguridad en Internet</p>	<p><b>MÓDULO 20: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS</b></p> <p><b>20.1. Normas que regulan el funcionamiento organizacional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estatuto orgánico.</li> <li>• Reglamento interno.</li> <li>• Manual de funciones.</li> <li>• Manual de procedimientos.</li> </ul> <p><b>20.2 Desarrollo personal y organizacional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo del personal. Desarrollo organizacional.</li> </ul> <p><b>20.3. Seguimiento y control</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de instrumentos de seguimiento.</li> <li>• Control para productos y servicios</li> </ul>	<p><b>MÓDULO 24: PROYECTO OCUPACIONAL</b></p> <p><b>24.1 Mis necesidades y mi meta</b></p> <p><b>24.2.</b> Mi trayectoria laboral</p> <p><b>24.3.</b> Mis capacidades, habilidades y actitudes</p> <p><b>24.4.</b> Estrategias cómo mantener un empleo</p> <p><b>24.5.</b> Capacidades para mi proyecto laboral</p> <p><b>24.6 Relacionando mis potencialidades con mi meta ocupacional</b></p> <p><b>24.7. Preparándome para mi entrevista</b></p> <p><b>24.8</b> Mi plan de acción</p>

	<p>columnas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diapositivas con Smart art y formas -</li> <li>• Diapositivas de gráfico</li> <li>• Efectos de transición, videos y sonidos</li> </ul> <p><b>4.4. microsoft office excel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasos iniciales</li> <li>• Formatos en celdas para hoja de Excel</li> <li>• Imágenes - formas - Smart Art</li> <li>• Las funciones</li> <li>• Las fórmulas</li> </ul>		<p>Personalidad y carácter.</p> <p><b>12.5. Inteligencia Emocional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de habilidades emocionales y cognitivas. Emociones que condicionan el éxito y el fracaso.</li> <li>• Capacidad de enfrentar los contratiempos y superar los obstáculos. Inteligencia emocional individual y grupal.</li> </ul>	<p><b>16.9 Unidad 9.</b></p> <p>Aprendizaje en Internet</p>	<p>de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formas de control interna.</li> </ul> <p><b>20.4 Gobernabilidad</b></p> <p>Género y participación ciudadana</p>	
--	--	--	--	---	---	--

### 5.3 PROGRAMACIÓN CURRICULAR

PROGRAMACION CURRICULAR PRIMER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		COCINA BASICA Y REPOSTERÍA			
Carga Horaria:		80 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	COCINA BASICA			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Conocemos las herramientas, organización de la cocina e historia gastronómica en nuestro país, y la repostería. Organizamos la cocina debidamente para su buen funcionamiento, de manera higiénica y ordenada, para beneficiar a la población.	<b>Introducción a la Administración de la cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definiciones básicas de cocina.</li> <li>Principios y técnicas de la administración de la cocina.</li> <li>Funcionamiento de una cocina, utensilios y equipos principales.</li> <li>Mantenimiento de equipos.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Reconocimiento de las principales herramientas y materias prima existentes en la cocina y su organización y funcionamiento observando en algunos restaurantes del lugar.	<b>Se valora</b> La responsabilidad en el reconocimiento de las herramientas y materias primas para su buen uso.	Manual de organización y funcionamiento de una cocina y repostería. Difusión en ferias productivas.
HACER		<b>Cocina Saludable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El cocinero profesional.</li> <li>Organización de la cocina.</li> <li>Higiene y manipulación de alimentos.</li> </ul>	<b>TEORÍA</b> Métodos para desarrollar la administración y el buen funcionamiento en la cocina a partir del concepto de gastronomía. Elaboración de repostería.	<b>Se verifica</b> La disciplina, orden, limpieza en el manejo y funcionamiento de la cocina.	
SABER		<b>Preparación de jugos nutritivos con productos locales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jugos de frutas y jugos de verduras</li> </ul>	<b>VALORACIÓN</b> Importancia de la cocina en condiciones de salubridad e higiene.	<b>Se analiza</b> La higiene y salubridad del establecimiento.	
DECIDIR		<b>Enología</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del vino. suelo, clima, cepa.</li> <li>Elaboración y clasificación del vino. Tipos, sommelier.</li> <li>Regiones productoras de vino.</li> <li>Catación, técnicas.</li> <li>Confeción de cartas o listas de vinos.</li> </ul> <b>Repostería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Repostería artesanal y modernas</li> <li>Preparaciones básicas</li> <li>Pasteles con capas</li> <li>Decoración</li> <li>Establecimientos de Repostería</li> </ul>	<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un manual de organización y funcionamiento de una cocina y recetario de repostería.	<b>Se evidencia</b> El manual elaborado por los participantes.	



PROGRAMACION CURRICULAR PRIMER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Técnicas de Procesamiento de Alimentos			
Carga Horaria:		140 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Técnicas de Procesamiento de Alimentos			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Elaboramos planillas de composición y valor de los alimentos reconociendo la calidad de cada uno de ellos así como su composición y alteraciones que pueda sufrir en el proceso de preparación y cocción de manera higiénica y salubre.	<b>Bromatología</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos y su valor nutritivo. Energéticos, prácticos, vitamínicos.</li> <li>Tratamiento culinario de los alimentos.</li> <li>Alteraciones de los alimentos. Causas, fermentación, defectos y alteraciones producidos por microbios, por levaduras, por mohos.</li> </ul> <b>Toxicología de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tóxicos en alimentos intoxicación, procesos, actitudes de emergencia. Reconocimiento de intoxicaciones por consumo de alimentos.</li> </ul> <b>Tecnología de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Procesamiento de productos vegetales.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visita y entrevista al hospital y la intendencia municipal para conocer técnicas de reconocimientos de alimentos en mal estado.	<b>Se valora</b> La responsabilidad en la selección de los alimentos a partir de su composición y factores de riesgo para la salud	Folleto informativo sobre descomposición de los alimentos y factores de riesgo para la salud. Difusión en ferias productiva.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de la experiencia en la visita y entrevista realizada, Elementos científicos de la bromatología y toxicología.	<b>Se verifica</b> La calidad y buen estado de los alimentos al momento de preparar las recetas.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Tiempo de descomposición de los alimentos y factores de riesgo para la salud.	<b>Se analiza</b> El valor nutricional y composición de los alimentos.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un folleto informativo sobre descomposición de los alimentos y factores de riesgo para la salud.	<b>Se evidencia</b> El folleto elaborado por los participantes.	

Proyecto Formación técnica profesional – Comisión Episcopal de Educación

PROGRAMACION CURRICULAR SEGUNDO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Emprendimiento y proyectos gastronómicos			
Carga Horaria:		160 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Emprendimientos y Proyectos Gastronómicos			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollamos un espíritu emprendedor en proyectos gastronómicos conociendo los pasos para su elaboración realizando una sistematización para aperturar un negocio propio.	<b>Espíritu Emprendedor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo del espíritu emprendedor.</li> <li>• Cualidades personales.</li> <li>• Desempeño profesional.</li> <li>• Personalidad.</li> <li>• Género y trabajo.</li> <li>• Gobernabilidad.</li> </ul> <b>Proyectos de Inversión Gastronómicos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación de proyectos gastronómicos</li> <li>• Formulación y evaluación de proyectos</li> <li>• Asistencia técnica, fuentes cooperantes</li> <li>• Factibilidad de proyectos de inversión</li> <li>• Preparación de un proyecto gastronómico</li> </ul> <b>Administración de recursos humanos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de las técnicas y procedimientos de personal</li> <li>• Bases para el reclutamiento, selección, evaluación</li> <li>• Orientación, evaluación en sus funciones</li> <li>• Motivación, disciplina y capacitación</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visitas y entrevistas a emprendedores exitosos de la comunidad.	<b>Se valora</b> La iniciativa, creatividad e innovación en la realización del proyecto gastronómico	Manual de proyectos e ideas emprendedoras y difusión en la comunidad.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de las entrevistas de emprendedores Inversión gastronómica Fuentes cooperantes Alianzas estratégicas productor y emprendedor	<b>Se verifica</b> Las potencialidades y habilidades a través del espíritu emprendedor presentando proyectos gastronómicos.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Emprendimiento de un negocio propio	<b>Se analiza</b> Las debilidades y oportunidades para elaborar un proyecto gastronómico	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de proyectos gastronómicos Elaboración de ideas emprendedoras	<b>Se evidencia</b> El proyecto gastronómico y las ideas emprendedoras.	

Proyecto Formación técnica profesional – Comisión Episcopal de Educación

PROGRAMACION CURRICULAR SEGUNDO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Seguridad y Prevención de Accidentes			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Seguridad y prevención de accidentes			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Realizamos acciones de mantenimientos y cuidados de los equipos para Prevenir los accidentes de trabajo, precautelando la seguridad de las y los participantes mediante el conocimiento de las normas jurídicas	<b>Seguridad y Prevención de Accidentes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los equipos, funcionamiento y tipos de mantenimiento</li> <li>• Equipos de generación eléctrica</li> <li>• Sistemas de refrigeración</li> <li>• Acondicionamiento de ambientes</li> <li>• Planificación y programación del mantenimiento de equipos</li> </ul> <b>Legislación Aplicada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio y análisis de las normas que rigen las empresas que se dedican al expendio de alimentos.</li> <li>• Prácticas de aplicación de normas.</li> </ul> <b>Género y Trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roles de genero</li> <li>• División del trabajo</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Simulacro de incendio y fugas de gas en el taller de cocina.	<b>Se valora</b> La responsabilidad y el debido cuidado para realizar un buen funcionamiento de los equipos.	Cartilla informativa sobre seguridad y prevención de accidentes. Difusión en ferias productivas.
HACER			<b>TEORÍA</b> Seguridad en el manejo de los equipos en cocina y normas jurídicas.	<b>Se verifica</b> La instalación y orden de los equipos en cocina	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Disciplina y responsabilidad en el manejo de equipos.	<b>Se analiza</b> Los procesos de mantenimiento de equipos para evitar accidentes.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboramos una cartilla informativa sobre seguridad y prevención de accidentes.	<b>Se evidencia</b> La cartilla informativa elaborado por los participantes.	

PROGRAMACION CURRICULAR					
TERCER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Pastelería			
Carga Horaria:		240 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Pastelería			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Preparamos y elaboramos diferentes masas en pastelería conociendo su volumen, peso, y medida exacta, obteniendo un producto de calidad demostrando higiene y estética en la presentación.	<b>Pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recetas, los postres</li> <li>Harinas: tipos, usos en las recetas</li> <li>Microbios: tipos y eliminación</li> <li>Estabilizadores, levaduras</li> <li>Chocolate: usos</li> <li>Café y té. tipos, usos</li> <li>Iniciación en la decoración</li> </ul> <b>Pastelería Fina e Industrial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tartas modernas y clásicas</li> <li>Pasta hojaldre: diversos bocaditos</li> <li>pequeños postres modernos</li> <li>Chocolate</li> <li>Elaboración de tortas de matrimonio y celebraciones especiales</li> <li>Decoración floral y en azúcar</li> <li>Presentación comercial de pastelería y postres.</li> <li>Masas saladas</li> <li>Presentación de buffet en pastelería</li> </ul> <b>Pastelería Boliviana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antecedentes históricos de la repostería boliviana. Técnicas aplicadas.</li> <li>Principales postres bolivianos tradicionales.</li> <li>Prácticas de elaboración de postres bolivianos.</li> <li>Preparación de dulces finos.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visitar y entrevistar a las pastelerías existentes en la comunidad	<b>Se valora</b> La disciplina en la elaboración y preparación en pastelería.	Recetario de pastelería fina e industrial. Difusión en ferias productivas.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socializar la visita y entrevista realizado a la pastelería y experiencias propias innovadoras. Importancia de la pastelería. Características de la pastelería	<b>Se verifica</b> La disciplina, orden, limpieza en el manejo en la preparación de pastelería	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Valoramos la calidad del producto higiénicamente elaborado para el consumo.	<b>Se analiza</b> La salubridad y buenas prácticas en el proceso de pastelería.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de recetas de pastelería Preparación y elaboración de pasteles y tortas. Escribir experiencias innovadoras.	<b>Se evidencia</b> Las recetas preparadas y elaboradas por los participantes.	

PROGRAMACION CURRICULAR TERCER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Decoración en Cocina, Pastelería y Pastillaje			
Carga Horaria:		200 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Decoración en Cocina, Pastelería y Pastillaje			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Conocemos los diferentes pasos para la decoración de comida y pastelería, decorando los platos y pastelería con creatividad e innovación, agradables a la vista del comensal para brindar un servicio de calidad en los restaurantes.	<b>Decoración en Cocina y Pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina artística: creación de representaciones en diversos tipos de alimentos</li> <li>Pastelería artística: hielo, chocolate, azúcar, etc.</li> <li>Decoración de buffets.</li> <li>Preparación de bocaditos. Diferentes estilos y formas. Dulces y salados.</li> <li>Trabajos libres y aplicación de decoración por temas y ocasiones.</li> <li>El menú: estructura y planificación</li> </ul> <b>Pastillaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Decoración para fechas especiales.</li> <li>Decoración para bodas</li> <li>Decoración para tortas contemporáneas</li> </ul> <b>Métodos de Cocción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecnología culinaria</li> <li>Bases de la cocina</li> <li>Conocimiento de materias primas</li> <li>Ensaladas</li> <li>Sopas y cremas</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visitas y entrevista a pastelerías y personas especializadas en decoración de comida y pastelería para conocer diferentes técnicas de decoración.	<b>Se valora</b> Las herramientas innovadoras en la decoración.	Manual de decoración de comida y pastelería y difusión en ferias productivas.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de las visitas y entrevistas realizadas. Nuevas técnicas de decoración en cocina y pastelería. Nuevas técnicas de pastillaje.	<b>Se verifica</b> El orden y la limpieza en el proceso de decoración.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Decorando la comida y pastelería se aprecia y degusta mejor los alimentos.	<b>Se analiza</b> La calidad de la decoración en cocina y pastelería.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Preparación y elaboración de platos típicos locales debidamente decorados. Elaboración de un manual de decoración de comida y pastelería.	<b>Se evidencia</b> El manual de decoración de comida y pastelería elaborado por los participantes.	

PROGRAMACION CURRICULAR CUARTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Etiqueta y protocolo			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Etiqueta y protocolo			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollar destrezas y habilidades para el buen desempeño laboral de etiqueta y Protocolo, y así poder maximizar su imagen personal y social en las actividades públicas y sociales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción al Protocolo</li> <li>La importancia del protocolo en las empresas y negocios de hoy.</li> <li>Comunicación (Dominios y Actos) Lenguaje verbal, lenguaje corporal, gestos y significados aplicados al Protocolo y las Relaciones Publicas.</li> <li>Relaciones Interpersonales</li> <li>Tips sobre como asistir a un almuerzo de trabajo</li> <li>Practica de etiqueta en la mesa</li> </ul>	<p><b>PRÁCTICA</b> Visita a diferentes restaurantes para verificar el desarrollo de etiqueta y protocolo.</p> <p>Prácticas laborales en la aplicación de etiqueta y protocolo en eventos sociales.</p>	Se valora La responsabilidad en el trabajo y presentación de etiqueta social.	Presentación de Etiqueta Social. En ferias y Eventos Sociales.
HACER		<p><b>Montado de mesa y Cristalería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cómo vestir la mesa</li> <li>La cena formal: un ritual</li> <li>Etiqueta laboral</li> <li>Protocolo en publico</li> </ul>	<p><b>TEORÍA</b> Taller sobre etiqueta social con chef profesionales.</p>	Se verifica La disciplina, en el desarrollo de Etiqueta y Protocolo.	
SABER		<p><b>Decoración para EVENTOS ESPECIALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eventos culturales</li> <li>Reuniones de negocios en casa.</li> </ul>	<p><b>VALORACIÓN</b> La disponibilidad de los participantes en aplicar etiqueta social en todos los eventos, ferias y talleres.</p>	Se analiza La organización de todos los procesos en Etiqueta y Protocolo.	
DECIDIR		<p>Hoja de vida y entrevista de trabajo.</p>	<p><b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un reglamento que rigen en ETIQUETA Y PROTOCOLO Presentación de Etiqueta Social.</p>	Se evidencia Presentación de Etiqueta Social.	

PROGRAMACION CURRICULAR CUARTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Panadería Artesanal e Industrial			
Carga Horaria:		140 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Panadería Artesanal e Industrial			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Rescatamos los saberes y conocimientos de los métodos de elaboración de la panadería artesanal, complementando con la panadería industrial, mediante la elaboración de panes artesanales e industriales para mantener la calidad de la panadería local en condiciones de higiene y salubridad.	<b>Panadería local- Artesanal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación de insumos para la elaboración de masas de cuñape, pan de arroz, rosca de maíz y otros</li> </ul> <b>Panadería Industrial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de almacén en panadería.</li> <li>Buenas prácticas de higiene en panificación.</li> <li>Operación de máquinas y equipos de panificación.</li> <li>Materias primas y productos auxiliares.</li> <li>Elaboración básica de panadería y bollería</li> <li>Aseguramiento de la calidad en panadería</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visita y entrevistas a los sabios de la comunidad para conocer acerca de la preparación y elaboración del pan artesanal.  Visita a la panadería Industrial existente en la zona.	<b>Se valora</b> La técnica en el buen uso de insumos para la preparación de panadería artesanal.	Recetario de panadería artesanal y difusión en ferias productivas.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de las visitas y entrevista a los sabios y a la panadería industrial. Técnicas en la preparación de la panadería industrial.	<b>Se verifica</b> Los insumos necesarios para la elaboración de panadería artesanal.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Promoción y valoración de la identidad cultural de las y los participantes a partir del rescate de la panadería artesanal.	<b>Se analiza</b> Los proceso de elaboración de panadería artesanal.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un recetario de panadería artesanal Elaboración y preparación de panadería artesanal (cuñape, pan de arroz, rosca de maíz y otros) y panadería industrial (pan francés, pan panchito y bollería).	<b>Se evidencia</b> El recetario de panadería artesanal elaborado por los participantes.	

PROGRAMACION CURRICULAR QUINTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Cocina Boliviana, Regional y local			
Carga Horaria:		240 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Cocina Boliviana, Regional y local			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Rescatamos los conocimientos y saberes de la comunidad en relación a la comida local, regional y boliviana, mediante la preparación de diferentes platos típicos representativos, elaborado higiénicamente para beneficio de la comunidad.	<b>Cocina Local</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos típicos y representativos del lugar</li> <li>Técnicas de preparación</li> <li>Insumos en la cocina local</li> <li>Valor nutricional de la cocina local.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visitamos y entrevistamos a los sabios de la comunidad, para conocer la forma de elaboración y preparación de la comida local.	Se valora La identidad cultural del participante a través de la cocina local, regional y boliviana.	Recetario y documental de preparación de comida típica y difusión en ferias productivas.
HACER		<b>Cocina Regional y Cocina Boliviana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antecedentes históricos de la cocina boliviana y regional</li> <li>Tipos de alimentación en Bolivia y la región: origen animal y vegetal.</li> <li>Procesamiento y conservación de alimentos. Inhibidores químicos utilizados en Bolivia y la región.</li> <li>Tipos de almacenaje de alimentos utilizados.</li> </ul>	<b>TEORÍA</b> Socializamos la visitas y entrevistas a sabios de la comunidad. Importancia de la comida local a cargo de un sabio. Técnicas e innovación en la preparación y presentación de la comida boliviana.	Se verifica La disciplina, orden, limpieza en la elaboración de productos en la cocina	
SABER		<b>Control de Calidad de Alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Control de calidad, métodos y aplicaciones.</li> <li>Normas bromatológicas de evaluación de calidad de alimentos procesados y fresco.</li> </ul>	<b>VALORACIÓN</b> Promoción y valoración de la identidad cultural de las y los participantes a partir del rescate de los platos típicos.	Se analiza La higiene y salubridad de la cocina local, regional y boliviana.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un recetario de comida típica local. Documental de la forma de preparación de comida típica. Elaboración y preparación de comida típica.	Se evidencia El recetario de comida típica local elaborado por los participantes.	



Proyecto Formación técnica profesional – Comisión Episcopal de Educación

PROGRAMACION CURRICULAR QUINTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Servicios de Catering			
Carga Horaria:		200 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Servicios de Catering			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Realizamos cortes precisos de diferentes preparaciones en buffet, mediante técnicas de elaboración creativas de los productos elaborados mostrando innovación en la presentación.	<b>Servicio de Catering</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios de buffet</li> <li>• Buffet de comidas típicas</li> <li>• Buffet de carnes</li> <li>• Buffet de frutas</li> <li>• Buffet para fiestas infantiles</li> <li>• Buffet para eventos sociales.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visualizar r en la comunidad experiencias de servicios de catering	<b>Se valora</b> La responsabilidad en el reconocimiento de las herramientas y materias primas para su buen uso en el servicio de buffet.	Afiches promocionales del servicio de catering. Y difusión en ferias productivas
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de la experiencia vivida Técnicas de presentación en buffet Servicios de catering	<b>Se verifica</b> La disciplina, orden, limpieza en la preparación de buffet.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Propuesta de nueva formas de atención personalizada al cliente	<b>Se analiza</b> La higiene y salubridad del establecimiento de producción de buffet.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de afiches promocionales del servicio de catering. Elaboración de un paquete de catering para un determinado público.	<b>Se evidencia</b> El preparado del paquete del servicio de catering.	

Proyecto Formación técnica profesional – Comisión Episcopal de Educación

PROGRAMACION CURRICULAR					
SEXTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Turismo gastronómico			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Turismo gastronómico			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Valoramos la importancia del turismo gastronómico mediante el rescate de los saberes y conocimientos de la comunidad en la perspectiva de la transformación de nuevos modelos de inversión en turismo gastronómico, para mejorar la calidad de vida en complementariedad con la Madre Tierra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia y Origen del turismo gastronómico</li> <li>• Importancia del turismo gastronómico</li> <li>• Características del turismo gastronómico</li> <li>• Procesos y pasos a seguir para consolidar el turismo gastronómico.</li> <li>• Rutas gastronómicas en Bolivia.</li> <li>• Turismo gastronómico en los 9 departamentos de Bolivia.</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Visualizar r en la comunidad experiencias de turismo gastronómico.	<b>Se valora</b> La responsabilidad en el reconocimiento de lugares de relación para realizar turismo gastronómico.	Afiches promocionales del servicio del turismo gastronómico en ferias productivas.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de la experiencia vivida Técnicas de elaboración de guía de Turismo Gastronómico.	<b>Se verifica</b> La disciplina, orden, en la ejecución de la guía del turismo gastronómico en la comunidad.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Propuesta del turismo gastronómico a la comunidad y relación con los actores sociales.	<b>Se analiza</b> La higiene y salubridad del establecimiento de producción de buffet.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de afiches promocionales del turismo gastronómico. Elaboración de un paquete de turismo gastronómico para un determinado público.	<b>Se evidencia</b> El preparado del paquete de turismo gastronómico	

PROGRAMACION CURRICULAR					
SEXTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Emprendimiento Comunitario Productivo			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Emprendimiento Comunitario Productivo			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Fortalecemos la reciprocidad, complementariedad y productiva de nuestros ancestros y de la diversidad cultural, a través de emprendimientos familiares y la organización de empresas comunitarias apoyados en el estudio del mercado orientadas a la producción, para la transformación de nuestros recursos naturales como fuente de producción comunitaria y comercialización de los productos en el mercado local, regional y nacional.	<b>ORGANIZACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS COMUNITARIOS</b> Talleres familiares de producción. Normas de funcionamiento. Condiciones ambientales. Herramientas y máquinas. Materia prima. Costos de operación. Procesos de producción. Organización de emprendimientos comunitarias. Bases y normas legales. Talleres productivos comunitarios. Costos de operación. Producción asociada y comunitaria.  <b>MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN</b> Mercadeo y comercialización. Las ferias regionales y nacionales e internacionales. Apertura de mercados.	<b>PRÁCTICA</b> Invitación a personas con emprendimientos familiares y comunitarios, dando a conocer las dificultades, logros y desafíos durante la implementación de su emprendimiento.	<b>Se valora</b> Reflexiona sobre la importancia de los emprendimientos comunitarios y familiares y el esfuerzo que representa y el aporte que realizan al país.	Emprendimientos familiares comunitarios, previo estudio del mercado, poniendo en práctica técnicas orientadas a la producción y comercialización de los productos en el mercado local, regional y nacional.
HACER			<b>TEORÍA</b> Socialización de la visita a personas emprendedoras. Observación y análisis de vídeos y medios audiovisuales de los procesos productivos. Invitación a un emprendedor para que hable de su experiencia.	<b>Se verifica</b> Desarrollo de habilidades organizativas. Aplicación de técnicas y tecnologías, que permita reflejar los emprendimientos comunitarios.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Importancia de los emprendimientos comunitarios, como un medio para mejorar el nivel de vida, aumentando la producción.	<b>Se analiza</b> La responsabilidad en el aprovechamiento de recursos naturales para los emprendimientos comunitarios. Respeto y conservación del medio ambiente.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de textos escritos que describan las diferentes técnicas, tecnologías que se pueden emplear para los emprendimientos comunitarios.	<b>Se evidencia</b> Emprendimiento comunitario productivo organizado.	

PROGRAMACION CURRICULAR TERCER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Formación del Espíritu Emprendedor			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Formación del Espíritu Emprendedor			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Fortalecemos habilidades personales de emprendimiento por medio de técnicas y metodologías que desarrollan habilidades sociales con saberes y conocimientos en Inteligencia Emocional para formar líderes emprendedores.	<b>Desarrollo del espíritu emprendedor</b> Características de un emprendedor. Desarrollo de la actitud emprendedora.	<b>PRÁCTICA</b> Visita y entrevista a personas emprendedoras de la comunidad	<b>Se valora</b> Las habilidades desarrolladas para realizar emprendimientos	Manual del emprendedor y difusión a la comunidad
HACER		<b>Cualidades personales</b> Buenos hábitos que desarrollan atributos base del gestor emprendedor.	<b>TEORÍA</b> Socialización de la visitas y entrevista Importancia del desarrollo de las habilidades de autoconciencia Inteligencia emocional	<b>Se verifica</b> Los usos y beneficios de la formación del espíritu emprendedor	
SABER		<b>Desempeño profesional</b> La fe. Autoestima. Trabajo. Pro actividad. Espíritu creativo. Mejora continua e interdependencia.	<b>VALORACIÓN</b> Desarrollo de la personalidad y cualidades personales para el desarrollo de emprendimientos exitosos	<b>Se analiza</b> El espíritu emprendedor en las actividades realiza.	
DECIDIR		<b>Personalidad</b> Temperamento. Personalidad y carácter.	<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un manual para el desarrollo de emprendimientos exitosos	<b>Se evidencia</b> Las habilidades desarrolladas en el proceso de realizar emprendimientos propios	
		<b>Inteligencia emocional</b> Selección de habilidades emocionales y cognitivas. Emociones que condicionan el éxito y el fracaso. Capacidad de enfrentar los contratiempos y superar los obstáculos. Inteligencia emocional individual y grupal.			

PROGRAMACION CURRICULAR QUINTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Administración de Recursos Humanos			
Carga Horaria:		180 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Administración de Recursos Humanos			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollamos con iniciativa y creatividad los instrumentos de seguimiento y control de procesos en emprendimientos familiares y comunitarios, con normas que regulan el funcionamiento de un negocio.	<b>Normas que regulan el funcionamiento organizacional</b> Estatuto orgánico. Reglamento interno. Manual de funciones. Manual de procedimientos.	<b>PRÁCTICA</b> Visitar una organización económica comunitaria al alcance del participante para investigar el tipo de instrumentos de control interno que cuenta	<b>Se analiza</b> La capacidad de trabajo en equipo para el buen funcionamiento de una organización	Manual de funcionamiento de organizaciones productivas
HACER		<b>Desarrollo personal y organizacional</b> Desarrollo del personal. Desarrollo organizacional.	<b>TEORÍA</b> Socialización de visitas a la organización Importancia de los RRHH. Importancia de la administración del personal. Participación con equidad de género.	<b>Se valora</b> La participación en la administración de los recursos humanos	
SABER		<b>Seguimiento y control</b> Diseño de instrumentos de seguimiento. Control para productos y servicios de calidad. Formas de control interna.	<b>VALORACIÓN</b> Habilidades personales en administración de recursos humanos.	<b>Se verifica</b> La administración eficiente de los recursos humanos	
DECIDIR		<b>Gobernabilidad</b> Género y participación ciudadana	<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de un manual referido al buen funcionamiento de las organizaciones productivas.	<b>Se evidencia</b> La habilidad en la exposición y defensa de su propuesta, en organizaciones productivas.	

PROGRAMACION CURRICULAR SEXTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Proyecto ocupacional			
Carga Horaria:		180 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Proyecto ocupacional			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Elaboramos nuestro proyecto de vida a corto mediano y largo plazo que nos permita una proyección futura para mejorar nuestra calidad de vida con responsabilidad y honestidad.	<b>PROYECTO OCUPACIONAL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mis necesidades y mi meta ocupacional</li> <li>• Mi trayectoria laboral</li> <li>• Mis capacidades, habilidades y actitudes</li> <li>• Estrategias para conseguir empleo</li> <li>• Cómo mantener un empleo</li> <li>• Desarrollando mis capacidades para mí proyecto laboral</li> <li>• Relacionando mis potencialidades con mi meta ocupacional</li> <li>• Preparándome para mi entrevista</li> <li>• Mi Plan de Acción</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> Analizamos nuestra habilidades, conocimientos y limitaciones en nuestro diario vivir.	<b>Se analiza</b> La capacidad de reflexionar sobre nuestra vida.	Proyecto de vida, a corto, mediano y largo plazo.
HACER			<b>TEORÍA</b> Proyecto ocupacional. Proyecto de vida. Plan de acción.	<b>Se valora</b> La participación y la toma de decisiones futuras.	
SABER			<b>VALORACIÓN</b> Contamos con un proyecto de vida para afrontar nuestra realidad y proyectarnos al futuro.	<b>Se verifica</b> Desarrollo y manejo de diferentes destrezas y habilidades en entrevistas personales.	
DECIDIR			<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de nuestro proyecto de vida.	<b>Se evidencia</b> La habilidad en la exposición y defensa de su propuesta.	

PROGRAMACION CURRICULAR PRIMER SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Ofimática Básica			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Ofimática Básica			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollamos habilidades en ofimática básica, analizando Windows básico y los paquetes que ofrece Office, de manera Creativa y responsable, a través de la realización de diferentes tipos de textos y el diseño de presentaciones expositivas, fortaleciendo el conocimiento de las nuevas tecnologías, institucionalizando el uso de las TICs en el centro educativo, para beneficio de la comunidad.	<b>WINDOWS BÁSICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos básicos</li> <li>• El Escritorio</li> <li>• El Explorador de Windows</li> <li>• La Búsqueda y la ayuda de Windows</li> <li>• Configuraciones</li> </ul>	<b>PRÁCTICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizamos aplicaciones prácticas como dibujar en Paint, transcribir en Wordpad y hacer pruebas con todo el teclado y otros.</li> <li>• Transcripción de todo tipo de textos, aplicando herramientas de Word.</li> <li>• Practicamos fórmulas y manejo de finanzas, usando Excel.</li> </ul>	<b>Se valora</b> El hecho de que sea capaz de hacer una reflexión, una síntesis y comprenda los temas de ofimática básica.	Revista Informática Y Difusión En Ferias
HACER		<b>MICROSOFT OFFICE WORD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiarizarse con Word</li> <li>• Formatos en documento</li> <li>• Trabajar con Tablas</li> <li>• Plantillas, como usarlas</li> <li>• Imágenes y gráficos</li> </ul>	<b>TEORÍA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptualización de Windows.</li> <li>• Características de Windows.</li> <li>• Identificación de las herramientas de Windows.</li> <li>• Conceptualización y caracterización de Word, PowerPoint y Excel.</li> <li>• Clasificación de las herramientas de Word, PowerPoint y Excel.</li> </ul>	<b>Se verifica</b> La capacidad de trabajar unificando la práctica con la teoría para obtener trabajos creativos y originales.	
SABER		<b>MICROSOFT OFFICE POWERPOINT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mi primera diapositiva</li> <li>• Diapositivas de texto - listas con viñetas</li> <li>• trabajo con tablas - mostrar texto en columnas</li> <li>• Diapositivas con Smart art y formas - Diapositivas de gráfico</li> <li>• Efectos de transición, videos y sonidos</li> </ul>	<b>VALORACIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexionamos sobre la importancia de conocer y manejar los paquetes de Office en la vida diaria y en la aplicación de la carrera técnica elegida.</li> </ul>	<b>Se analiza</b> El desarrollo de las habilidades en cuanto a la ofimática básica, además de la capacidad de aplicar estas habilidades en su vida cotidiana.	
DECIDIR		<b>MICROSOFT OFFICE EXCEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasos iniciales</li> <li>• Formatos en celdas para hoja de Excel</li> <li>• Imágenes - formas -Smart Art</li> <li>• Las funciones</li> <li>• Las fórmulas</li> </ul>	<b>PRODUCCIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de diferentes tipos de textos aplicando las herramientas de PowerPoint, Word, Excel.</li> <li>• Exposición de los conocimientos adquiridos y los trabajos elaborados sobre Windows y los paquetes de Office en los espacios de la Unidad Educativa en una feria pedagógica.</li> </ul>	<b>Se evidencia</b> La elaboración de diferentes tipos de textos usando los paquetes de Office, con sus respectivas herramientas.	

PROGRAMACION CURRICULAR SEGUNDO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Ofimática Avanzada			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Ofimática Avanzada			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Aplicamos los conocimientos de Microsoft office, contabilidad, configuración e instalaciones, a través de las creación de plantillas, aplicando funciones de Excel, y el uso del ordenador para el mantenimiento, edición del software y hardware, con precisión y estética, promoviendo la producción de conocimientos en la zona.	<b>Unidad 1.</b> Excel avanzado Word avanzado	<b>PRÁCTICA</b> Revisamos y analizamos los formatos de planillas de algunas empresas Observación y elaboración de videos sobre mantenimiento de computadoras y las amenazas del ordenador.	<b>Se valora</b> La precisión, estética de las plantillas, uso y mantenimiento de los ordenadores.	<b>MANUAL DE INFORMÁTICA:</b> Trabajos de Planillas de Excel y videos y fotografías
HACER		<b>Unidad 2.</b> Contabilidad básica	<b>TEORÍA</b> Conocimiento de fórmulas de Excel, y herramientas de los software adecuados Normas de seguridad.	<b>Se verifica</b> Conocimientos de las herramientas de office, software y hardware.	
SABER		<b>Unidad 3.</b> Administración de recursos humanos	<b>VALORACIÓN</b> Importancia del desarrollo de la estética en las presentaciones.	<b>Se analiza</b> Las funciones adecuadas de Excel, el mantenimiento y utilidad software y hardware.	
DECIDIR		<b>Unidad 4.</b> Ensamblaje, configuración y mantenimiento de computadoras	<b>PRODUCCIÓN</b> Elaboración de plantillas, y presentaciones de fotografías y videos. Desarrollo del mantenimiento de los ordenadores y ambientes.	<b>Se evidencia</b> Las planillas configuradas y la funcionalidad de los ordenadores.	
		<b>Unidad 5.</b> Instalación de redes			
		<b>Unidad 6.</b> Edición de fotografías y videos			



PROGRAMACION CURRICULAR CUARTO SEMESTRE					
Campo de Saberes y Conocimiento:		Ciencia, Tecnología y Producción			
Áreas de Saberes y Conocimientos:		Técnica Tecnológica			
Área Técnica Productiva:		Gastronomía			
Modulo:		Internet			
Carga Horaria:		100 horas			
DIMENSIONES	OBJETIVOS	Internet			PRODUCTOS
		CONTENIDOS CURRICULARES	ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	EVALUACIÓN	
SER	Desarrollamos las aplicaciones del internet como herramientas de comunicación y de búsqueda de información, mediante la aplicación práctica de la Web 2.0, con responsabilidad, colaboración y creatividad para potenciar didácticamente los aprendizajes que originen ideas productivas en los estudiantes de nuestra comunidad.	<b>Unidad 1.</b> Introducción y Conexión a Internet.  <b>Unidad 2.</b> Los navegadores y los buscadores  <b>Unidad 3.</b> Correo electrónico, Web 2.0 Redes sociales.  <b>Unidad 4.</b> Comunicarse online, Foros y Grupos de discusión.  <b>Unidad 5.</b> Aprendizaje mediante Internet  <b>Unidad 6.</b> Uso de audio y video (Youtube)  <b>Unidad 7</b> Diseño de páginas web y blog  <b>Unidad 8</b> La seguridad en Internet	<b>PRÁCTICA</b> Exploramos la red de internet Conocemos y usamos los distintos tipos de navegadores y la función que cumplen. Práctica de comunicación a través de las redes sociales.  <b>TEORÍA</b> Conceptualización e identificación de las herramientas de internet. Descripción de los distintos navegadores. Caracterización de las redes sociales. Identificación de los distintos editores de audio y video. Descripción de herramientas para la creación de páginas web.  <b>VALORACIÓN</b> Importancia de manejar responsablemente las redes sociales, para fortalecer la adecuada comunicación. Valoración de la red internet, como un medio para compartir conocimientos.	<b>Se valora</b> Se valora la creatividad, las habilidades y destrezas que desarrollan durante la elaboración de sus trabajos.  <b>Se verifica</b> El manejo de la teoría sobre el uso del internet al momento de trabajar con la red como práctica para crear espacios comunicativos. El uso adecuado del internet y las redes sociales.  <b>Se analiza</b> Uso adecuado de las herramientas de internet, para crear espacios en los que se comparte información, tales como las redes sociales, las páginas web, canales de Youtube, etc.	Diseño de página web.  Creación de canales de Youtube.  Creación de correos electrónicos y cuentas en las redes sociales  Creación de espacios comunicativos en redes sociales
HACER					
SABER					
DECIDIR		<b>PRODUCCIÓN</b> Diseño de páginas web, creación de videos, cuentas en gmail, redes sociales para compartir experiencias presentando los productos en ferias técnicas - tecnológicas, productivas y científicas. Producción de videos para compartir en Youtube.	<b>Se evidencia</b> La capacidad de compartir información y experiencias usando la red internet.		

## BIBLIOGRAFÍA

BOLIVIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURAS.

Planes y Programas. Área Técnica Productiva Industrial. La Paz – Bolivia.

BOLIVIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURAS.

2012 Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas. La Paz – Bolivia.

BOLIVIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURAS,

2008 Diseño Curricular Base de la Nueva Educación Boliviana.

BOLIVIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURAS.

2007 Comisión Nacional de Diseño Curricular de Educación Técnica Tecnológica. Diagnóstico de la Educación Técnica Escolarizada. La Paz – Bolivia.

BOLIVIA. MINISTERIO DE PLANIFICACIÓN DEL DESARROLLO.

2006 Plan Nacional de Desarrollo. La Paz – Bolivia.

BOLIVIA. NUEVA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO,

2008 Ed. Sagitario. La Paz - Bolivia.

COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN Y COOPERACIÓN SUIZA EN BOLIVIA.

2011 Propuesta Curricular: Informática. La Paz – Bolivia.

COMISIÓN EPISCOPAL DE EDUCACIÓN Y COOPERACIÓN SUIZA EN BOLIVIA.

2012 Propuesta Curricular: Gastronomía y Arte Culinario. Bolivia.

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN.

2010 Ley de la Educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez”, Nro, 070. La Paz.

IRIARTE, Gregorio

1999 “Análisis Crítico de la Realidad”. Editorial Kipus. La Paz (Bolivia).

MODELOS EDUCATIVOS, CURRÍCULO Y METODOLOGÍAS PARA LA TRANSFORMACIÓN E INCLUSIÓN.

2012 Resumen de ponencias y debates presentados en el Segundo Encuentro Internacional de Educación Alternativa y Especial. Cuadernos para el análisis y debate 3. La Paz – Bolivia.

MODELOS EDUCATIVOS, CURRÍCULO Y METODOLOGÍAS PARA LA TRANSFORMACIÓN E INCLUSIÓN.

2013 Aportes a la transformación de la Educación Alternativa y Especial. Cuadernos para el análisis y debate 2. La Paz – Bolivia.

MODELOS EDUCATIVOS, CURRÍCULO Y METODOLOGÍAS PARA LA TRANSFORMACIÓN E INCLUSIÓN.

2013 Educación Producción y Trabajo, en el marco de la agenda patriótica 2015. Cuadernos para el análisis y debate 3. La Paz – Bolivia.

PROCAP – CEE

(2011 – 2012) Memorias, Talleres participativos.

# Aprender Produciendo



**Gracias por visitar:**

**[www.formaciontecnicabolivia.org](http://www.formaciontecnicabolivia.org)**

**Facebook: Formación técnica profesional Bolivia**