

INDICE

[**I.** **INTRODUCCIÓN** 1](#_Toc442341358)

[**II.** **METODOLOGÍA DE CONSTRUCCIÓN DEL DISEÑO CURRICULAR** 1](#_Toc442341359)

[**2.1.** **Marco Normativo** 1](#_Toc442341360)

[**2.2.** **Lineamientos del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo :** 2](#_Toc442341361)

[**2.3.** **Proceso de construcción del diseño curricular** 2](#_Toc442341362)

[**III.** **DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA TÉCNICA DE GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN.** 3](#_Toc442341363)

[**3.1.** **Objetivo de la Carrera Técnica de Gastronomía y alimentación.** 3](#_Toc442341364)

[**3.2.** **Perfil del(a) Egresado(a) de la especialidad técnica de Gastronomía y alimentación.** 3](#_Toc442341365)

[**3.3.** **Organización Curricular** 5](#_Toc442341366)

[**3.3.1.** **Malla curricular: Gastronomía y Alimentación** 5](#_Toc442341367)

[**3.3.2.** **Mapa de contenidos: Gastronomía y alimentación** 6](#_Toc442341368)

[**3.4.** **PROGRAMACIÓN CURRICULAR** 10](#_Toc442341369)

[**3.4.1.** **NIVEL: TÉCNICO BÁSICO** 10](#_Toc442341370)

[**3.4.1.1.** **Módulo:** Matemática aplicada 10](#_Toc442341371)

[**3.4.1.2.** **Módulo:** Lenguaje y comunicación. 12](#_Toc442341372)

[**3.4.1.3.** **Módulo:** Ciencias Naturales aplicada 13](#_Toc442341373)

[**3.4.1.4.** **Módulo:** Organización del ambiente de trabajo. 15](#_Toc442341374)

[**3.4.1.5.** **Módulo:** Adquisición y almacenamiento de insumos 17](#_Toc442341375)

[**3.4.1.6.** **Módulo:** Técnicas culinarias 19](#_Toc442341376)

[**3.4.1.7.** **Módulo:** Cocina Regional 20](#_Toc442341377)

[**3.4.1.8.** **Módulo:** Cocina Nacional 21](#_Toc442341378)

[**3.4.1.9.** **Módulo:** Presentación de alimentos 22](#_Toc442341379)

[**3.4.1.10.** **Módulo:** bebidas 23](#_Toc442341380)

[**3.4.1.11.** **Módulo:** Repostería básica 24](#_Toc442341381)

[**3.4.1.12.** **Módulo:** Proyecto Laboral. 26](#_Toc442341382)

[**3.4.1.13.** **Módulo:** Ofimática Básica. 27](#_Toc442341383)

[**3.4.2.** **NIVEL TÉCNICO AUXILIAR.** 28](#_Toc442341384)

[**3.4.2.1.** **Módulo:** Costos de producción 28](#_Toc442341385)

[**3.4.2.2.** **Módulo:** Cocina internacional 29](#_Toc442341386)

[**3.4.2.3.** **Módulo:** Postres 31](#_Toc442341387)

[**3.4.3.3.** **Módulo:** Repostería avanzada 32](#_Toc442341388)

[**3.4.3.4.** **Módulo:** Bocaditos 34](#_Toc442341389)

[**3.4.3.5.** **Módulo:** Espíritu emprendedor. 35](#_Toc442341390)

[**3.4.3.** **NIVEL TÉCNICO MEDIO** 37](#_Toc442341391)

[**3.4.3.1.** **Módulo:** Nutrición y dietética. 37](#_Toc442341392)

[**3.4.3.2.** **Módulo:** Decoración y pastillaje 38](#_Toc442341393)

[**3.4.3.3.** **Módulo:** Pastelería especializada 39](#_Toc442341394)

[**3.4.3.4.** **Módulo:** Chocolatería y gelatina artística 40](#_Toc442341395)

[**3.4.3.5.** **Módulo:** Etiqueta y protocolo 41](#_Toc442341396)

[**3.4.3.6.** **Módulo:** Emprendimiento productivo. 43](#_Toc442341397)

1. **INTRODUCCIÓN**

La Ley Educativa “Avelino Siñani – Elizardo Pérez”, busca transformar la educación del Sistema Educativo hacia una educación Descolonizadora, Productiva, Comunitaria, Intracultural, Intercultural y Plurilingue, definiéndose en ese marco nuevos lineamientos conceptuales, metodológicos y curriculares, en la cual los Centros de Educación Alternativa deben responder a demandas, necesidades y expectativas de la comunidad, considerando las vocaciones y potencialidades productivas del entrono local y regional , en base a la participación e involucramiento de todos los sujetos.

En este contexto la Educación Técnica Productiva se constituye en uno de los principios de la Educación de Personas Jóvenes y adultas – EPJA, lo cual implica desarrollar acciones de fortalecimiento del Centro en sus distintas dimensiones para el desarrollo de una formación técnica pertinente y de calidad.

En la perspectiva de fortalecer la formación técnica productiva, el proyecto Formación técnica profesional – FTP en coordinación con la Subdirección de Educación Alternativa y Especial de Chuquisaca, ha impulsado talleres para la construcción de diseños curriculares de las especialidades técnicas de Confección de Ropa Deportiva y de Trabajo, Confección de Ropa Casual y de fiesta, Confección de Ropa Típica, Gastronomía y alimentación y Apicultura, el mismo con la amplia participación de facilitadores/as de las distintas especialidades técnicas de Chuquisaca, Cono Sur de Cochabamba y Valles de Santa Cruz, espacio en el cual se han definido perfiles de egreso para los Niveles Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio, unificación de las mallas curriculares, identificación de contenidos y organización modular, bajo los lineamientos del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo y Currículo Base de la EPJA.

El presente trabajo tiene la finalidad de apoyar a la actividad formativa que desarrollan los facilitadores/as de carreras técnicas de los Centros, por lo que se considera como una propuesta que debe ser adecuada a las características socioculturales y productivas de cada contexto local y regional, así como a las características y actividades de los Proyectos Socioproductivos de los diferentes Centros de Educación Alternativa.

1. **METODOLOGÍA DE CONSTRUCCIÓN DEL DISEÑO CURRICULAR**
	1. **Marco Normativo**

Los documentos de referencia que han orientado la construcción del presente documento han sido los siguientes:

* El Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas – EPJA,
* Unidades de Formación del Programa de Formación Complementaria de maestros/as– PROFOCOM.
* Resolución Ministerial 873 “Reglamento de Certificación de la Formación Técnica Tecnológica Productiva y Humanística en el ámbito de Educación Alternativa”.
* Planes y Programas del Ministerio de Educación.
	1. **Lineamientos del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo :**
* El objetivo de la formación técnica, orientada al desarrollo de una formación integral específica y especializada en lo técnico humanístico, de acuerdo a vocaciones y potencialidades territoriales para un desempeño óptimo en cualquier contexto socioproductivo.
* Definición de los niveles de formación: Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio
* Características de los perfiles de egresados/as de Educación Técnica:
* Egresados del Nivel Técnico Básico deben contar con conocimientos, habilidades y destrezas básicas de la especialidad, en complementariedad con los saberes, conocimientos y experiencias de vida, por lo que están preparados para realizar trabajos básicos, elementales y específicos en el proceso productivo.
* Egresados del Nivel Técnico Auxiliar cuentan con conocimientos, habilidades y destrezas integrales, complementarias de la especialidad, por lo que están preparados para realizar trabajos integrales y diversificados en el proceso productivo con mayor precisión.
* Egresados del Nivel Técnico Medio cuentan con conocimientos, habilidades y destrezas integrales y complejas de especialidad y están preparados para establecer emprendimientos productivos.
* Organización de la malla curricular, para lo cual se establece Campos de Saberes y Conocimientos y Áreas de Saberes y Conocimientos y módulos.
* Carga Horaria para la formación Técnica Productiva:
* Técnico Básico: 800 horas
* Técnico Auxiliar: 1200 horas
* Técnico Medio: 2000 horas
* Elementos que deben contemplar los módulos curriculares: objetivo holístico, contenidos, orientaciones metodológicas, evaluación y producto.
	1. **Proceso de construcción del diseño curricular**

En base al Marco Normativo y sus lineamientos se han desarrollado actividades construcción participativa del diseño curricular en las siguientes etapas: con facilitadores/as de cinco carreras técnicas:

* **Talleres con facilitadores/as de las carreras Técnicas:**

Los talleres se han desarrollado con facilitadores/as de 40 Centros de Educación Alternativa de Chuquisaca, Cono Sur de Cochabamba y Valles de Santa Cruz de las siguientes especialidades:

* Confección de Ropa Deportiva y de Trabajo,
* Confección de Ropa Casual y de fiesta,
* Confección de Ropa Típica
* Gastronomía y alimentación
* Apicultura
* **Trabajo de comisiones:**

En base a los insumos trabajados en los talleres a través de comisiones pequeñas por especialidades técnicas se ha realizado la revisión y conclusión del documento de diseño curricular.

Los talleres con los facilitadores y el trabajo de comisiones ha permitido la construcción de los perfiles de salida: Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio; malla curricular, mapa de contenidos y planificación de los módulos curriculares.

1. **DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA TÉCNICA DE GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN.**

La formación técnica está orientada a desarrollar habilidades, destrezas, conocimientos y valores de manera integral y holística en hombres y mujeres mayores de 15 años, partiendo de sus saberes, conocimientos y vivencias; en este sentido la carrera técnica tiene el siguiente objetivo:

* 1. **Objetivo de la Carrera Técnica de Gastronomía y alimentación.**

*Elaboramos con responsabilidad, variedad de productos culinarios, repostería y panificación, aplicando técnicas y procesos de preparación, manipulación de alimentos, utilización de equipos y utensilios bajo normas de higiene y calidad, articulando conocimientos y saberes culturales regionales con proyección a la generación de emprendimientos productivos que aseguren el sustento económico de las familias y comunidad.*

* 1. **Perfil del(a) Egresado(a) de la especialidad técnica de Gastronomía y alimentación.**

La educación Técnica Alternativa, cuenta con tres niveles de formación: Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio, por lo que egresados de la carrera técnica de Gastronomía y Alimentación al concluir el proceso formativo logran las siguientes capacidades en los diferentes niveles de formación:

|  |  |
| --- | --- |
| **NIVEL DE FORMACIÓN**  | **PERFIL POR NIVELES** |
| **Técnico Básico** | * Conocen la organización del ambiente de trabajo, adquisición y almacenamiento de insumos.
* Preparan recetas de cocina nacional, repostería y bebidas, aplicando técnicas culinarias, utilizando equipos, utensilios con responsabilidad e higiene, para ofrecer productos de calidad y saludables para la población.

 * Asumen iniciativas para promocionar y comercialización productos con precios justos.
 |
| **Técnico Auxiliar** | * Elaboran recetas de cocina internacional, repostería avanzada, aplicando técnicas culinarias con destreza, habilidad, responsabilidad e higiene, para ofrecer una alimentación saludable a la comunidad.
* Tienen conocimientos para determinar costos de producción con responsabilidad.
* Generan recursos económicos a partir de iniciativas individuales y comunitarias respondiendo a requerimientos de empresas públicas, privadas o clientes particulares.
 |
| **Técnico Medio** | * Poseen habilidades y destrezas para crear nuevas recetas y mejorar la calidad de alimentos que consume la comunidad.
* Preparan recetas de pastelería especializada, chocolatería y gelatina artística con creatividad e inocuidad alimentaria.
* Conocen reglas de etiqueta y protocolo en la atención al cliente, considerando los valores y características culturales.
* Fortalecen sus habilidades de gestión para administrar con responsabilidad y compromiso social emprendimientos comunitarios.
 |

* 1. **Organización Curricular**
		1. **Malla curricular: Gastronomía y Alimentación**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS** | **AREAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS** | **ETA DE PERSONAS JOVENES Y ADULTAS**  | **MOD.** |
| **PRIMER AÑO** | **SEGUNDO AÑO**  |
| **Primer semestre**  | **Segundo semestre** | **Tercer semestre**  | **Cuarto semestre**  |
| **CIENCIA TECNOLOGIA Y PRODUCCIÓN** | **AREA HUMANÍSTICA**  | Matemática aplicada (60 Hrs.)  | Lenguaje y comunicación(60 Hrs.)  | Costos de producción (60 Hrs.)  | Nutrición y dietética (Hrs.60) | **5** |
| Ciencias naturales aplicada(60 Hrs.) |
| **TÉCNICA PRODUCTIVA – FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD**  | Organización del ambiente de trabajo(Hrs. 80) | Cocina nacional(Hrs. 80) | Cocina internacional (120 Hrs.)  | Pastillaje (Hrs.100) | **16** |
| Adquisición y almacenamiento de insumos(Hrs. 100) | Presentación de alimentos(Hrs. 80) | Postres(60 Hrs.) | Pastelería especializada(Hrs.120)  |
| Técnicas culinarias(Hrs. 120) | Bebidas(Hrs. 80) | Repostería avanzada(120 Hrs.) | Chocolatería y gelatina artística (Hrs.100) |
| Cocina regional (Hrs. 100) | Repostería básica(Hrs. 120) | Bocaditos (80 Hrs.) | Etiqueta y protocolo (Hrs.60) |
| **EMPRENDIMIENTO E INFORMÁTICA** | Proyecto laboral(60 Hrs.) | Ofimática/género(60 Hrs.)  | Espíritu emprendedor(60 Hrs.) | Emprendimiento productivo (60 Hrs.) | **4** |
| **TOTAL CARGA HORARIA**  | **520** | **540** | **500** | **500** | **25/2060** |
| **NIVEL DE FORMACIÓN**  | **TÉCNICO BÁSICO** | **TÉCNICO AUXILIAR**  | **TÉCNICO MEDIO** |

* + 1. **Mapa de contenidos: Gastronomía y alimentación**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECNICO BÁSICO** | **TÉCNICO AUXILIAR** | **TÉCNICO MEDIO** |
| **PRIMER SEMESTRE** | **SEGUNDO SEMESTRE** | **TERCER SEMESTRE** | **CUARTO SEMESTRE** |
| **MÓDULO: MATEMATICA APLICADA**1. **Operaciones fundamentales.**
2. **Fracciones**
3. **Proporcionalidad**
4. **Medidas y equivalencias**
5. **Cálculo de la producción y precio de venta**

  | **MÓDULO: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN** 1. **Comunicación**
* Tipos de comunicación
* Importancia de la comunicación y escucha
* Reglas y concejos básicos para hablar en público
1. **Redacción de documentos escritos:**
* La carta
* Solicitud de trabajo
* Solicitud de certificado de trabajo
* Carta de presentación de productos
* Factura, recibos y otros
* Currículum vitae
1. **Lenguaje técnico de la ocupación**

**MÓDULO: CIENCIAS NATURALES APLICADA**1. **Salud y manipulación**
2. **Contaminación de los alimentos**
3. **Intoxicación alimentaria**
4. **Pirámide de alimentos**
5. **Clasificación y reutilización de la basura**
 | **MÓDULO:COSTOS DE PRODUCCIÓN** 1. **Determinación del costo de producción:**
* Materiales e insumos
* Mano de obra
* Gastos de fabricación: alquileres, depreciación de equipos, servicios básicos, y otros.
* Utilidad
* Impuestos
* Precio de venta
1. **Hoja de costos del producto**
* Aplicación de la hoja de costos.
1. **Libro diario**
 | **MÓDULO: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** 1. **Comida saludable**
2. **Manejo y combinación de alimentos**
* Clasificación de los alimentos según la función del organismo
1. **Tipos de menú**
* Dietético
* Hiposódico
* Hipocalórico
 |
| **MÓDULO: ORGANIZACIÓN DEL AMBIENTE DE TRABAJO** **1. Diseño y distribución de áreas y dependencias.** * Áreas de la cocina
* Funciones y condiciones de las dependencias
1. **Mantenimiento y limpieza de áreas y dependencias.**
* Productos de limpieza
* Técnicas de limpieza
1. **Seguridad laboral**
* Normas SySO
1. **Mobiliario, equipos y utensilios**
* Ubicación de mobiliario, equipos y utensilios
* Características y funcionamiento de equipos y utensilios.
1. **Personal de cocina**
* Normas de seguridad e higiene del personal.
* Funciones del personal

**MÓDULO: ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS** 1. **Microbiología higiene y salud**
* Seguridad laboral
* Uso adecuado de vituallas
* Higiene personal
* Higiene del ambiente
1. **Adquisición de insumos**
* Condiciones organolépticas de los productos: color, olor brillo y sabor.
* Medidas
* Inocuidad alimentaria
* Manejo de hojas de pedido
1. **Recepción de insumos**
* Normas sanitarias de recepción
* Control físico
* Uso del Kardex
1. **Almacenamiento y conservación de insumos**
* Criterios de clasificación
* Condiciones de almacenamiento
* PEPS - Primero en entrar y primero en salir.
* Proceso de conservación de insumos.
* Técnicas de almacenamiento
* Registros e inventario

**MÓDULO: TECNICAS CULINARIAS** 1. **Técnicas básicas**
* Mise en place
* Técnicas de corte de verduras, frutas y tubérculos
* Técnicas de corte de carnes
* Métodos de cocción
* Preparación y tipos de sopas
1. **Técnicas avanzadas**
* Tipos y técnicas de preparación de salsas madres y derivadas
* Tipos y técnicas de preparación de ensaladas
* Guarniciones y sus variantes.

**MÓDULO: COCINA REGIONAL**1. **Antecedentes históricos de la cocina regional.**
2. **Diversidad y riqueza productiva**
3. **Cocina típica del departamento**
4. **Elaboración de platos y bebidas por micro región.**
 | **MÓDULO: COCINA NACIONAL** 1. **Antecedentes históricos de la cocina nacional**
2. **Diversidad y riqueza productiva**
3. **Cocina de la zona Andina**
4. **Cocina de la zona de los Valles**
5. **Cocina de la zona de los Llanos**

**MÓDULO: PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS**1. **Cartas y menú**
2. **Emplatado**
3. **Tipos de** **servicio**
* Familiar
* Americano
* Buffet
* Francés

**MÓDULO: BEBIDAS** 1. **Tipos de bebidas**
* Insumos y utensilios
* Calientes, frías, con alcohol y sin alcohol.
1. **Técnicas de preparación.**
* Control de sabores, colores, olores y consistencia
1. **Presentación de bebidas.**
* Criterios combinación de bebidas y comidas

**MÓDULO: REPOSTERÍA BÁSICA** 1. **Insumos y materiales**
* Insumos básicos
* Productos auxiliares
1. **Técnicas de preparación**
2. **Tipos de masa**
* Masas líquidas
* Masas semilíquidas
* Masas esponjosas
* Masas secas
1. **Panes de mesa**
* Pan de banquete
* Pan de ajo
* Pan de hamburguesa
* Pan dulce
* Pan integral, etc.
1. **Galletas**
* Integrales
* Rellenas
* Con frutas
1. **Masas con relleno**
* Rollos
* Empanadas
* Alfajores
1. **Masas fritas**
* Donas
* Tawatawas
* Tucumanas
* Sopaipillas
1. **Queques**
 | **MÓDULO: COCINA INTERNACIONAL** 1. **Historia de la gastronomía**
* Antecedentes históricos
* Origen y procedencia de los ingredientes
1. **Cocina latinoamericana**
* Peruana
* Argentina
* Brasileña
* Mexicana
1. **Cocina asiática**
* China
1. **Cocina europea**
* Italiana
* Española
* Francesa
1. **Cocina vegetariana**
* Comida rápida
* Platos vegetarianos

**MÓDULO: POSTRES** 1. **Técnicas de preparación**
2. **Técnicas de cocción**
3. **Cassata**
4. **Tipos de flanes**
5. **Tipos de budines**
6. **Torta helada**
7. **Mousses**
8. **Helados**

**MÓDULO: REPOSTERÍA AVANZADA**1. **Técnicas de preparación**
2. **Brownies**
3. **Cupcakes**
4. **Pies/tartas dulces y salados**
5. **Tipos de biscochuelos**
* Masa básica
1. **Tipos de relleno**
* Con crema
* Con frutas
* Con mermeladas y otros
1. **Decorados**
* Manejo de la manga
* Técnicas y modelados en la decoración de tortas
1. **Tortas infantiles**
2. **Tortas de cumpleaños**

**MÓDULO: BOCADITOS**1. **Técnicas de preparación**
2. **Métodos de cocción**
3. **Bocaditos** **salados**
* Albóndigas
* Alita de pollo
* Brochetas y otros
1. **Bocaditos dulces**
* Tartaletas con crema
* Trufas
* Brigadeiros y otros
1. **Empanadas**
* Santa Clara
* De caldo
* De pollo
* Tucumanas
* Puca capasy otros
 | **MÓDULO: DECORACIÓN Y PASTILLAJE**1. **Técnicas de decorado de torta con fondant**
2. **Técnicas de elaboración de adornos para tipos de eventos**

**MÓDULO: PASTELERÍA ESPECIALIZADA**1. **Productos con masa de hojaldre**
2. **Tortas para todo tipo acontecimientos**
3. **Masas navideñas:** panetón, roscas
4. **Presentación de acuerdo a acontecimientos**

**MÓDULO: CHOCOLATERÍA Y GELATINA ARTÍSTICA** 1. **Chocolatería**
* Técnicas de elaboración
* Insumos (frutos secos, licor, galletas, cereales, esencias y colorantes)
* Presentación y envoltura
1. **Gelatina artística**
* Técnicas de elaboración
* Insumos (gelatina neutra, leche esencias, colorantes, y otros).
* Desmolde y decoración final de las gelatinas
* Presentación

**MÓDULO: ETIQUETA Y PROTOCOLO** 1. **Ambientación y decoración de mesas**
* Estética y decoración
* Mantelería y vajilla
* Cristalería y utensilios
* Equipos de servicio y colocación
1. **Ambientación y decoración de mesas de buffet**
* Decoración de mesas de buffet para diferentes tipos de eventos
* Montaje de buffet para diferentes tipos de eventos.
* Ubicación de equipos y utensilios
1. **Etiqueta y protocolo para la atención al cliente**.
2. **Garnichs**
* Técnicas básicas en frutas
* Técnicas básicas en verduras
* Técnicas básicas en tubérculos
 |
| **MÓDULO: PROYECTO LABORAL** 1. **Proyecto ocupacional**
* Diagnóstico: autodiagnóstico y diagnóstico del entorno
* Elaboración del proyecto ocupacional.
1. **Empleabilidad**
* Definición de empleabilidad
* Herramientas para la búsqueda de empleo
* Currículum vitae
* Canales de búsqueda de empleo: medios informales y medios formales avisos clasificados, bolsas de trabajo, T.V. Radio peri)
* Entrevista de trabajo
1. **Derechos laborales**
* Ciudadanía
* Identidad y ciudadanía
* Democracia
* Derechos laborales y obligaciones
* Contrato de trabajo
1. **Elementos importantes en el mundo del trabajo**
* **Actitudes**: decisión, cooperación, adaptación, diplomacia y coherencia
* **Valores**: honestidad, puntualidad, responsabilidad, amistad, respeto,
* **Trabajo en equipo**
* **Liderazgo**
 | **MÓDULO: OFIMATICA BÁSICA** 1. **La Computadora**
* Historia de la computación
* Partes de la computadora
* Hardware y Software
1. **Sistema Operativo**
* Sistema operativo
* Encendido, ingreso y salida de una computadora.
* Crear carpetas.
1. **Microsoft Word**
* Crear y guardar un documento.
* Formatos
* Tablas
* Estilos
* Plantillas
* Imágenes y gráficos
* Páginas Web con Word
* Tablas de contenido e ilustraciones.
 | **MÓDULO: ESPÍRITU EMPRENDEDOR** 1. **El espíritu emprendedor**
* Definición
* Mentalidad emprendedora
* Creatividad e innovación
1. **Características emprendedoras**
* Buscar oportunidades y tener iniciativa
* Correr riesgos
* Eficiencia y calidad
* Persistencia
* Compromiso y pasión
* Fijar metas
* Planificación sistémica
* Búsqueda de información
* Crear redes de apoyo y persuasión
* Autoconfianza e independencia
1. **Entorno del emprendedor**
* El emprendedor y la sociedad: familia, entorno geográfico, entono educativo y socioeconómico.
1. **Empresa y tipos**
* Empresas de acuerdo al tamaño
* Empresas según la actividad
1. **Pasos para la constitución de una empresa**
* Fundempresa
* Impuestos Nacionales
* Gobierno Municipal
* Caja de Salud
* Ministerio de trabajo
1. **Desarrollo de ideas de negocio**
* Fuentes de inspiración para la idea de negocio
* Análisis de motivaciones para el inicio de un negocio
* Identificación de buenas ideas de negocio.
 | **MÓDULO: EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO**1. **Emprendimientos**
* Definición
* Tipos de emprendimientos
* Tamaños de emprendimientos
1. **Emprendimientos en Bolivia**
* Motivaciones para generar emprendimientos
* Características de los emprendimientos
* Principales problemas que enfrentan.
1. **Elaboración del perfil de proyecto de negocio**
* Modelos de perfil de proyecto
* Modelo Canvas
1. **Modelo Canvas**
* Segmentos clientes
* Propuesta de valor
* Canales de comunicación y distribución
* Relación con clientes
* Flujo de ingreso
* Recursos clave
* Actividades clave
* Alianzas clave
* Socios clave
* Estructura de costos
 |

* 1. **PROGRAMACIÓN CURRICULAR**
		1. **NIVEL: TÉCNICO BÁSICO**
			1. **Módulo:** Matemática aplicada

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos hábitos de precisión, exactitud y precio justo, aplicando fracciones, medidas convencionales y equivalencias con utensilios domésticos y generacionales en la preparación de insumos para la elaboración de receta y el cálculo de costos de producción con criterios de una economía comunitaria. | 1. **Operaciones fundamentales**
2. **Fracciones**
3. **Proporcionalidad**
4. **Medidas y equivalencias**
5. **Cálculo de la producción y precio venta**
 | **PRÁCTICA:*** Indagamos saberes y conocimientos sobre medidas que utilizan en la preparación de sus alimentos y los que utilizaban en la venta de productos agrícolas.
* Comparación y relación de medidas convencionales con medidas domésticas (taza, cuchara, etc.)
* Identificación de medidas convencionales las más utilizadas
* Comentarios sobre la matemática en la cocina y sobre las formas de cálculo cotidiano en la comunidad

**TEORÍA:*** Construcción de la tabla comparativa entre medidas convencionales y medidas domesticas de uso cotidiano.
* Equivalencia entre medidas de peso, capacidad y volumen.
* Interpretación de fracciones y su comprensión en las recetas.
* Cálculo de costo de producción y precio de venta de productos.
* Investigamos que otras medidas se pueden aplicar en la cocina y los tipos de economía establecidos en la NCPE.

**VALORACIÓN:*** Valoramos la importancia de la matemática en la gastronomía en relación a la precisión de las medidas en la elaboración de recetas culinarias y postres.
* Reflexionamos sobre el precio justo y la economía comunitaria.

**PRODUCCIÓN:*** Resolución de problemas matemáticos en la cocina
* Elaboramos el recetario con aplicación del cálculo del precio de venta del producto.
 | **SE VERIFICA:** * La aplicación de medidas de peso y capacidad en la elaboración de recetas
* Habilidad y destreza en el cálculo de ingredientes de las recetas
* Utilización de otras medidas de uso cotidiano y su equivalencia con las medidas convencionales.
* Desarrollo de habilidades en la aplicación de operaciones básicas en el cálculo de precio de venta.

**SE ANALIZA:** * Cálculo de las operaciones básicas en el doblado de recetas en la cocina
* Diferenciación de las medidas convencionales y las no convencionales
* Características en el uso de las medidas y equivalencias
* Utilización de fracciones en las recetas
* Características de los costos fijos y variables

**SE VALORA:** * Trabajos en equipo
* Responsabilidad
* Respeto
* Solidaridad

**SE EVIDENCIA:** * La aplicación de la matemática en la preparación de recetas de cocina y repostería
* El manejo de elementos matemáticos y capacidad de resolución de problemas
* La toma decisiones durante las actividades programada
* El desarrollo de habilidades en la interpretación y aplicación de fracciones en las recetas y el cálculo del precio de venta de los productos elaborados.
 | Hoja de producción y precio de venta para todas las recetas del módulo. |

* + - 1. **Módulo:** Lenguaje y comunicación.

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.**  | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Producimos textos funcionales: informes, recibos, actas, solicitudes, contratos, empleando las reglas de expresión escrita, ayudando en el desenvolvimiento socio comunitario y productivo, fomentando la honestidad, identidad, responsabilidad y coherencia | 1. **Comunicación**
2. Tipos de comunicación
3. Importancia de la comunicación y escucha
4. Reglas y concejos básicos para hablar en público
5. **Redacción de documentos escritos:**
* La carta
* Solicitud de trabajo
* Solicitud de certificado de trabajo
* Carta de presentación de productos
* Factura, recibos y otros
* Currículum vitae
1. **Lenguaje técnico de la ocupación**
 | **PRÁCTICA** * Ejercicios de redacción de informes, recibos, actas, solicitudes y contratos.
* Elaboración de textos epistolares. Escribiendo discursos para debatir y exponer

**TEORÍA*** Identificación de tipos de solicitudes de trabajo, informes cartas, llenado de recibos, facturas. Ejercicios de mejora de ortografía

 **VALORACIÓN** * Análisis de discursos y textos producidos
* Disposición al aprendizaje

**PRODUCCIÓN** * Realización de campañas de ortografía en la comunidad. Exposición y muestra de solicitudes, cartas, etc.
 | **SE VERIFICA** * La producción escrita en diferentes tipos de textos.
* Aplicación de los niveles de ortografía.
* Realiza análisis lingüístico al interior de los textos que produce o que se le otorga

**SE ANALIZA** Conoce y aplica los niveles de ortografía en los textos que produce. **SE VALORA*** El uso de la lengua materna y L2
* Iniciativa y creatividad al realizar la comunicación escrita
* Guía de observación valores socios comunitarios.

**SE EVIDENCIA**  * Promoción de campañas de ortografía en la comunidad.
* La capacidad de elaboración de recetas
 | Actas, cartas, solicitudes construidos de forma oral y escrita a partir de las realidades del contexto local, demostrando su sensibilidad por el mundo escrito |

* + - 1. **Módulo:** Ciencias Naturales aplicada

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Asumimos con responsabilidad en la alimentación comunitaria, aplicando normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental en los procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias (en el ámbito de la producción en cocina, repostería y pastelería) para el cuidado de la comunidad y la Madre Tierra. | 1. **Salud y manipulación**
2. **Contaminación de los alimentos**
3. **Intoxicación alimentaria**
4. **Pirámide de alimentos**
5. **Clasificación y reutilización de la basura**
 | **PRÁCTICA:*** Se utilizan varias imágenes para mostrar diversos ambientes de trabajo.
* En equipos de trabajo reflexionan sobre lo observado, comentan sus propias experiencias y proponen condiciones de higiene, vestuario y seguridad laboral con mecanismos de prevención.
* Plenaria para socialización de conclusiones y propuestas sugeridas por los equipos de trabajo.
* Visita a una empresa dedicada a la alimentación y gastronomía para recolectar información.
* Elaboración de informe de hallazgos en el material de su elección.

**TEORÍA:*** Explicación y diferenciación sobre contaminación e intoxicación.
* Realizan simulacros sobre prevención y control de riesgos de caídas de personal, por herramientas, máquinas, equipos, instalación eléctrica y contra incendios.
* Comprenden los conceptos básicos de la seguridad y la salud ocupacional.
* Trabajo de investigación de normas de higiene y seguridad laboral de la cultura quechua o de generaciones pasadas complementación para su aplicación en el taller.
* Presentación de la pirámide de alimentos.
* Explicación y diferenciación de basura.

**VALORACIÓN:**Reflexionan acerca de los conceptos y aplicación de la normativa legal de la Seguridad Laboral y medio ambiente**PRODUCCIÓN:*** Realización de una feria de salud integral.
* Elaboración de imágenes con mensajes de prevención para uso correcto de normas de seguridad e higiene.
* Realizan la separación y tratamiento de la basura orgánica e inorgánica.
 | **SE VERIFICA**Compartir relatos, fotos, paleógrafo imágenes o presentación en powerpoint para comunicar con claridad su experiencia de aprendizaje.**SE ANALIZA:** * Describe elementos esenciales de seguridad laboral
* Opiniones sobre el vestuario acorde a la higiene personal.
* Analiza los tipos de contaminación e intoxicación alimentaria
* Identifica principales causas de la contaminación e intoxicación alimentaria
* Reconoce las técnicas sanitarias para la manipulación de alimentos.

**SE VALORA:*** La capacidad de trabajo en equipo
* La responsabilidad y el uso de su creatividad para compartir en comunidad

**SE EVIDENCIA:**Organización del taller y aplicación de vestuario acorde a normas de higiene durante el proceso de manipulación de utensilios, materiales y alimentos. | Se cuenta con: Normas de seguridad e higiene en afiches.Basureros seleccionadoresAlimentos higiénicamente manipulados y preparados.  |

* + - 1. **Módulo:** Organización del ambiente de trabajo.

**Carga horaria:** 80 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Fortalecemos los valores de orden, cooperación, complementariedad del trabajo comunitario, aplicando saberes yconocimientos de diseño y distribución de áreas y dependencias, mantenimiento, limpieza, Seguridad laboral, ubicación de mobiliario, utensilios y normas de seguridad del área de cocina, reduciendo así riesgos humanos y de contaminación ambiental para lograr una educación transformadora y productiva.  | 1. **Diseño y distribución de áreas y dependencias.**
2. Área de la cocina.
3. Funciones y condiciones de la dependencia.
4. **Mantenimiento, limpieza de áreas y dependencias.**
5. Productos de limpieza.
6. Técnicas de limpieza.
7. **Seguridad laboral.**
* Normas de SySO.
1. **Mobiliario, equipos y utensilios.**
2. Ubicación de mobiliaria y utensilios.
3. Características y funcionamiento de equipos y utensilios.
4. **Personal de cocina.**
* Normas de seguridad e higiene del personal.
* Funciones del personal.
 | **PRACTICA*** Conformación de grupos de trabajo.
* Indagación sobre el diseño y distribución de sus cocinas y solicitando que dibujen un plano.
* Lluvia de ideas sobre productos de limpieza y forma de realizar la misma.
* Presentación de un video referido a la distribución de áreas de trabajo adecuados y la manipulación de utensilios en la cocina.
* Obsérvanos diferentes revistas con productos de limpieza que son utilizados adecuadamente en el área de cocina.
* Investigación sobre las normas de seguridad S y SO

**TEORÍA*** Identificamos el diseño y distribución de las áreas y dependencias de la cocina del taller, con el apoyo de la presentación del video.
* Presentación de un plano de ubicación del mobiliario, equipos y utensilios de cocina.
* Explicación de las características y funcionamiento de equipos y utensilios con el apoyo de unas diapositivas.
* Describimos y explicamos los diferentes productos de limpieza que son utilizados en el área de cocina.
* Demostración de las diferentes técnicas de limpieza del área y dependencias de la cocina.
* Presentación de un video con normas de seguridad e higiene personal.
* Presentación de un organigrama que muestre las funciones del personal de cocina en diapositivas.

**VALORACIÓN** * Valoramos la importancia del trabajo en equipo, de la distribución adecuada de las áreas y dependencias de la cocina y la aplicación de las normas SySO.
* Reflexionamos y valoramos sobre la importancia del manejo adecuado de los productos de limpieza.

**PRODUCCIÓN*** Dibujamos en equipos de trabajo un croquis sobre diseño y distribución de áreas y dependencias de una cocina.
* Elaboramos hojas de costo y folleto con información de lugares de compra de productos de limpieza y el manejo adecuando.
* Producimos textos con información de los costos, cantidades a utilizar y lugares de compra de los diferentes productos de limpieza y el manejo adecuado (folletos, textos, trípticos y otros)
 | **SE VERIFICA*** Maneja adecuadamente los diferentes equipos del ambiente de trabajo.
* Trabaja de manera armónica y ordenada.

Aplica los conocimientos adquiridos.**SE ANALIZA** * Reconoce la importancia de un ambiente adecuado de trabajo.
* Practica las normas de salubridad.

**SE VALORA** * Valora la importancia de las normas de seguridad y salubridad.
* Respeta las ideas de los demás.

**SE EVIDENCIA**Evita contaminar el ambiente de trabajo. | Cocina organizadaPlanos de diferentes tipos de cocina según el tipo de negocio gastronómico.Folleto y fotocopias. |

* + - 1. **Módulo:** Adquisición y almacenamiento de insumos

**Carga horaria:** 100 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos actitudes de higiene personal y aplicación de normas de manipulación de alimentos en procesos de recepción, conservación y almacenamiento, complementando conocimientos propios de nuestra cultura y de otras culturas mediante la práctica diaria en la elaboración de alimentos saludables para la comunidad. | 1. **Microbiología higiene y salud**
* Seguridad laboral
* Uso adecuado de vituallas
* Higiene personal
* Inocuidad alimentaria
1. **Adquisición de insumos**
* Condiciones organolépticas de los productos: color, olor brillo y sabor
* Medidas
1. **Recepción y técnicas del proceso** **de conservación, almacenamiento y clasificación de los alimentos**
* Normas sanitarias de recepción
* Recepción y reconocimiento de la calidad de los productos
* Control físico
* Uso de Kardex
* Criterios de clasificación
* PEPS: Primero en entrar primero en salir
* Condiciones de almacenamiento
* Distribución, almacenamiento y conservación de insumos alimenticios.
* Manejo de hojas de pedido, medidas.
* Kardex
 | **PRÁCTICA** Rescatamos los conocimientos y experiencias de nuestra cultura sobre almacenamiento y conservación de alimentos a través de lluvia de ideas con los participantes.**TEORÍA** Análisis y explicación de los procedimientos y normas de salubridad en la adquisición y almacenamiento y conservación de los alimentos con métodos modernos; aporte participativo de los estudiantes. **VALORACIÓN** La/el docente y estudiantes analizamos la importancia de la adecuada manipulación en la adquisición, almacenamiento de alimentos para la salud de la comunidad.**PRODUCCIÓN** Se utiliza el kardex de registro de almacenes en la adquisición de insumos diarios para el taller. | **SE VERIFICA** La aplicación de conservación de alimentos de acuerdo a nuestra cultura en algunos productos.**SE ANALIZA** Apropiación de técnicas normativas en el proceso de conservación, almacenamiento yclasificación de los alimentos.**SE VALORA** Uso de procedimientos para el adecuado almacenamiento y conservación de alimentos como medio de la seguridad alimentaria.**SE EVIDENCIA** Las habilidades desarrolladas en la adquisición y almacenamiento y conservación de insumos y correcto registro. | Productos alimenticios adquiridos, almacenados, conservados según normas sanitarias y utilización de kardex.  |

* + - 1. **Módulo:** Técnicas culinarias

**Carga horaria:** 120 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Realizamos con precisión, destreza e higiene diferentes técnicas culinarias relacionadas a gastronomía con todo tipos de cortes y guarniciones para la preparación de alimentos saludables a la comunidad  | 1. **Técnicas básicas**
* Mise en place
* Técnicas de corte de verduras, frutas y tubérculos
* Técnicas de corte de carnes
* Métodos de cocción
* Preparación y tipos de sopas
1. **Técnicas avanzadas**
* Tipos y técnicas de preparación de salsas madres y derivadas
* Tipos y técnicas de preparación de ensaladas
* Guarniciones y sus variantes.
 | **PRACTICA** * Rescatamos los conocimientos y experiencias en relación a las técnicas culinarias a través de lluvia de ideas, utilizando tarjetas
* Rescatamos las costumbres culinarias de nuestra comunidad a través del trabajo de grupos.
* Realizamos una preparación de caldo básico, y sus derivados; ejemplo (cazuela Sucrense)

**TEORIA** * Recapitulamos el proceso de la elaboración de la “cazuela” y las técnicas culinarias aplicadas.
* Presentación audiovisual de técnicas culinarias.
* Preguntas y respuestas del video.
* Cuadros didácticos.
* Aplicación de las técnicas culinarias en la preparación de ensaladas y guarniciones.
* Conclusiones y recomendaciones

**VALORACIÓN** Reflexión y comparación de la práctica con la teoría **PRODUCCIÓN** Presentación de una entrada aplicando las técnicas culinarias. | **SSE VERIFICA** La utilización de variadas técnicas de cortes de verduras y carnes.**SE ANALIZA** Apropiación de técnicas culinarias. **SE VALORA** Uso de utensilios en la aplicación de técnicas. **SE EVIDENCIA**  La elaboración del caldo básico y su derivado( la cazuela) | Sopa de maní“Cazuela“ preparadaPlato fuerte elaborado con los cortes técnicos.Ensalada de frutas aplicando las técnicas culinarias. |

* + - 1. **Módulo:** Cocina Regional

**Carga horaria:** 100 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Revalorizamos con respeto la cultura culinaria de la región, indagando recetas que están desapareciendo y elaborando variedad de platos típicos innovándolos para integrarlos nuevamente a la dieta alimentaria familiar y comunitaria. | 1. **Antecedentes históricos de la cocina regional**
2. **Diversidad y riqueza productiva**
3. **Cocina típica del departamento**
4. **Elaboración de platos y bebidas por micro región.**
 |  **PRACTICA:*** Mediante lluvia de ideas identificamos platos típicos de la región y anotamos.
* Presentación audiovisual sobre la diversidad gastronómica existente en el departamento.
* Organizamos equipos de trabajo para apoyar con el mice en place y elaborar recetas.
* Invitamos a una persona mayor de la comunidad para que elabore un plato típico de la región
* Elaboración de platos desde las costumbres familiares.

**TEORIA:** * Investigamos recetas de la cocina regional por equipos de trabajo.
* Identificamos técnicas utilizadas en la elaboración de los platos típicos, complementamos con técnicas que puedan mejorar los procesos.

 **VALORACION:** Reflexionamos la importancia de la alimentación ancestral y la aplicación de nuevas técnicas para mejorar su procesamiento.**PRODUCCION:**Presentación de platos típicos. | **SE VERIFICA:**Demostración de la creatividad en la elaboración de platos típicos de la región.**SE ANALIZA:*** Intercambio de conocimientos culinarios de cada región.
* Redacción de recetario regional.
* Redacción de técnicas ancestrales rescatadas y de mejoramiento de los procesos de elaboración.

**SE VALORA:**Reflexión comunitaria sobre la variedad culinaria de la región y el valor nutricional de los insumos regionales utilizados.**SE EVIDENCIA:*** Presentación de platos típicos innovadores
* Recetarios con fotos de platos de la cocina de cada región
 | Recetario de los platos típicos.Feria de platos regionales. |

* + - 1. **Módulo:** Cocina Nacional

**Carga horaria:** 80 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
|  | Fortalecemos los saberes de la cocina nacional, aplicando normas de manipulación de alimentos y técnicas culinarias en la elaboración de platos típicos, desde una identificación cultural para el servicio alimentario de la comunidad. | 1. **Antecedentes de la cocina nacional.**
2. **Diversidad y riqueza productiva.**
3. **Cocina de la zona andina.**
4. **Cocina de la zona de los valles.**
5. **Cocina de la zona de los llanos.**
 | **PRACTICA:*** Partimos de la lluvia de ideas para conocer la diversidad culinaria de las tres zonas del país.
* Recuperación de saberes y conocimientos en relación de las diferentes formas de preparar platos típicos nacionales, rescatando las costumbres culinarias de nuestro país.
* Organizamos equipos de trabajo asignando zonas geográficas para la elaboración de platos típicos.

**TORIA:*** Averiguamos el origen de los diversos platos de la cocina nacional,
* Analizamos los procesos seguidos en la elaboración de platos típicos por zonas; complementamos con nuevos conocimientos y técnicas que mejoren los procesos e incidan en la higiene.
* Planteamos recomendaciones, sacamos conclusiones y redactamos el recetario con las nuevas técnicas prendidas.

**VALORACIÓN:**Reflexión y comparación de la práctica con la teoría.**PRODUCCIÓN:**Presentación de platos típicos elaborados y sus recetarios. | **SE VERIFICA:*** Destreza en la preparación de diferentes platos de cocina nacional.
* Aplicación correcta de las técnicas y utensilios en los procesos culinarios.

**SE ANALIZA:**Los saberes y conocimientos de las comidas típicas de cada zona y su origen.**SE VALORA:**Respecto a la importancia de conservar la alimentación saludable de las zonas geográficas buscando su complementariedad.**SE EVIDENCIA**La elaboración de platos típicos aplicando nuevos conocimientos adquiridos. | Feria de la “sajra hora” “Refrigerio”.  |

* + - 1. **Módulo:** Presentación de alimentos

**Carga horaria:** 80 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.**  | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos habilidades, destrezas y aptitudes en el arte de la presentación de alimentos, mesas y bufet, a través de la observación y práctica diaria, asumiendo con responsabilidad el trabajo en equipo, para aplicar en la vida familiar y productiva.  | 1. **Cartas y menú**
* Tipos de carta
1. **Presentación de platos de acuerdo a receta**.
* Emplatado.
1. **Tipos de servicio**
* familiar
* americano
* buffet
* francés
 | **PRACTICA:*** Planteamos preguntas problematizadoras para determinar el conocimientos sobre presentación de alimentos.
* Recuperación de experiencias y costumbres en la presentación de alimentos para la atención al comensal.

**TEORIA:*** Exposición dialogada del arte de montar platos, mesas, tipos de servicios, disposición de mesas, mantelería y vajilla.
* Apropiación de la terminología técnica en la presentación de alimentos.
* Elaboración de varios modelo de carta.
* Revisión bibliográfica.

**VALORACION:**Responsabilidad y actitud para realizar trabajos en equipo; antes, durante y después del servicio al comensal.**PRODUCCIÓN:**Exposición y demostración innovador de los diferentes emplatados y tipos de servicio por equipos de estudiantes. | **SE VERIFICA:**Demostración de habilidades y destrezas en los diferentes servicios emplatados para la atención al comensal.**SE ANALIZA:*** Saberes y conocimientos de normas que debe seguir para cada tipo de presentación de alimentos mediante exposición orales.
* Identifica tipos de carta y menú.

**SE VALORA:*** La responsabilidad en el cumplimiento de tareas asignadas.
* El trabajo en equipo del estudiante.

**SE EVIDENCIA:*** Presentación de un modelo de carta según su futuro emprendimiento.
* Precisión y actitud de servicio del estudiante en la ejecución de tareas del montaje de mesas y emplatados.
 | Las y los participantes montan mesas y diferentes platos, tomando en cuenta los tipos de servicio y las normas de atención al cliente. |

* + - 1. **Módulo:** bebidas

 **Carga horaria:** 80 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Fortalecemos habilidades y destrezas en la elaboración de diferentes bebidas y sus técnicas de preparación y presentación desde un enfoque intercultural e investigando nuevos productos para un consumo saludable. | 1. **Tipos de bebidas**
* Insumos y utensilios.
* Calientes, fríos con alcohol y sin alcohol
1. **Técnicas de preparación**
* Control de sabores, colores, olores y consistencia.
1. **Presentación de bebidas**
* Criterios combinación de bebidas y comidas.

  | **PRACTICA** * Comentamos sobre las bebidas que consumimos según las ocasiones y costumbres familiares y locales.
* Invitamos a expertos del área para compartir sus conocimientos con los estudiantes.
* Los estudiantes practican lo aprendido.
* Proyección de un video de la forma como se elaboran las bebidas, sus técnicas y presentación.

**TEORIA** * Adquieren conocimientos y técnicas de elaboración y presentación de bebidas frías, calientes, sin y con alcohol y según la ocasión social.
* Relaciona conocimientos propios y adquiridos
* Experimentan nuevas combinaciones para obtener bebidas novedosas.

**VALORACION** Reflexiona sobre las consecuencias del consumo excesivo del alcohol.**PRODUCCION**  Presentación de bebidas elaboradas de acuerdo a normas de manipulación | **SE VERIFICA** * Conocimiento de bebidas locales.
* Demostración de habilidades y destrezas en la preparación de bebidas.
* Aplicación de técnicas en la preparación y presentación de bebidas.

**SE ANALIZA** * Conoce técnicas de preparación de bebidas.
* Identifica tipos de bebidas.
* Observación de prácticas en el taller.
* Crea bebidas desde el relacionamiento de conocimientos propios y adquiridos.

**SE VALORA** * Valora los conocimientos propios.
* Responsabilidad en el uso del alcohol en relación con la salud.

**SE EVIDENCIA** Presentación de variedad de bebidas, | Realizar una feria productiva intercultural con la presentación de variedad de bebidas locales e innovadoras. |

* + - 1. **Módulo:** Repostería básica

 **Carga horaria:** 120 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
|  | Desarrollamos habilidades y destrezas en la elaboración responsable de productos de repostería básica aplicando normas de manipulación de alimentos, técnicas de preparación de masas, saberes y conocimientos de productos nutritivos para la alimentación saludable de la comunidad. | 1. **Insumos y materiales**
* Insumos básicos
* Productos auxiliares
1. **Técnicas de preparación**
2. **Tipos de masa**
* Masas líquidas
* Masas semilíquidas
* Masas esponjosas
* Masas secas
1. **Panes de mesa**
* Pan de banquete
* Pan de ajo
* Pan de hamburguesa
* Pan dulce
* Pan integral, etc.
1. **Galletas**
* Integrales
* Rellenas
* Con frutas
1. **Masas con relleno**
* Rollos
* Empanadas
* Alfajores
1. **Masas fritas**
* Donas
* Tawatawas
* Tucumanas
* Sopaipillas
1. **Queques**
 | **PRACTICA*** Utilizamos la lluvia de ideas para identificar las características de las clases de insumos y de los productos.
* Demostración práctica en el manejo de equipos, utensilios y procedimientos básicos.
* Uso de vestuario.
* Demostración práctica y participativa en el proceso de la preparación de masas básicas.
* Observación de audiovisuales para identificar las diferencias en las preparaciones.
* Preparamos equipos para la elaboración de galletas
* Observación de revistas que destacan eventos sociales y Presentación de variedad de galletas.
* Organización de equipos de trabajo para la preparación de masas
* Control del tiempo de cocción de las masas fritas y queques
* Creamos fondos de ingresos para comprar nuevos materiales.
* Iniciamos la comercialización de los productos en orden rotatorio.

**TEORIA*** Presentamos de manera escrita y oral los ingredientes.
* Descripción de productos locales del lugar.
* Lectura de textos guías sobre las medidas y equivalencias.
* Análisis sobre componentes de nutrición
* Intercambio de experiencias y opiniones.
* Exposición detallada de la preparación de la variedad de panes.
* Leemos en grupos los pasos que siguen en la elaboración de masas con rellenos.
* Exposiciones orales sobre la Importancia de la higiene y normas de seguridad.
* Analizan la cantidad de harina utilizada y opinan sobre la variedad de harinas existentes destacando su valor nutricional.
* Investigación de normas de seguridad industrial e higiene.
* Analizamos los costos de su producción y establecemos el precio justo de venta.
* Exposiciones orales sobre la importancia de la higiene y normas de seguridad.
* Controlamos el tiempo de cocción de la variedad de queques, panes, galletas, frituras.

**VALORACIÓN** * Reflexionamos con los estudiantes sobre la importancia de la nutrición en la vida de las personas.
* Apreciación de la cantidad y calidad de los ingredientes utilizados.
* Disponibilidad y actitudes solidarias para realizar trabajos en equipos.
* Articulación de ideas novedosas al interior de los equipos de trabajos para diseñar y ofertar productos y servicios.
* Asumimos responsabilidades de respeto y capacidad de trabajo en equipo en la elaboración de variedad de masas con relleno de nuestro medio.

**PRODUCCIÓN** * Presentación de diferentes clases de masas con relleno.
* Organización de una feria o exposición dentro del establecimiento
* Registro de la producción de variedad de masas para el control diario.
* Promoción de productos nutritivos elaborados en el CEA para la venta en el municipio.
 | **SE VERIFICA** * La práctica en la utilización de los productos e insumos básicos.
* La práctica en la preparación de tipos de masas
* La clasificación de los alimentos según las propiedades.
* El manejo de los equipos en el proceso de la elaboración de masas con rellenos.
* Manipulación de materiales y utensilios y herramientas aplicando normas de higiene.
* La presentación para vender productos y servicios.

**SE ANALIZA** * La eficacia de los procedimientos utilizados en el desarrollo del contenido a través de evaluaciones.
* La aplicación de los conocimientos en el proceso de preparación de recetas.
* Identificación de los pasos para eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
* Saberes y conocimientos de pesos y equivalencia en la preparación.
* La fundamentación que se utiliza para combinar los conocimientos adquiridos.

**SE VALORA** * Mediante la observación de la participación responsable en el desarrollo de las prácticas.
* Uso del vestuario limpio y forma de manipulación con normas de higiene.
* La capacidad de reflexión y habilidades creativas.
* La capacidad de trabajar en equipo y disponibilidad de tiempo.

**SE EVIDENCIA** * Aplicación de técnicas, medidas, costos de producción y valor agregado en la variedad de panes, galletas, queques a comercializar.
* La creatividad de los estudiantes para elaborar diversas masas.
* La presentación de masas fritas, galletas. queques y otros, aplicando criterios de higiene y salud para la venta.
 | Exposición y comercialización de los productos elaboradosPresentación de ideas de negocio para generar ingresos por la comercialización de galletas, panes, frituras y otros.Presentación de planillas de costos de los productos elaborados. |

* + - 1. **Módulo:** Proyecto Laboral.

 **Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos habilidades y destrezas en la elaboración del proyecto laboral, con responsabilidad y compromiso, a partir del análisis de las oportunidades y necesidades del entorno productivo, para un desempeño laboral exitoso y que contribuya a la comunidad.  | 1. **Proyecto ocupacional**
* Diagnóstico: autodiagnóstico y diagnóstico del entorno
* Elaboración del proyecto ocupacional.
1. **Empleabilidad**
* Definición de empleabilidad
* Herramientas para la búsqueda de empleo
* Currículum vitae
* Canales de búsqueda de empleo: medios informales y medios formales avisos clasificados, bolsas de trabajo, T.V. Radio peri)
* Entrevista de trabajo
1. **Derechos laborales**
* Ciudadanía
* Identidad y ciudadanía
* Democracia
* Derechos laborales y obligaciones
* Contrato de trabajo
1. **Elementos importantes en el mundo del trabajo**
* **Actitudes**: decisión, cooperación, adaptación, diplomacia y coherencia
* **Valores**: honestidad, puntualidad, responsabilidad, amistad, respeto,
* **Trabajo en equipo**
* **Liderazgo**
 | **PRÁCTICA** * Práctica individual de elaboración del autodiagnóstico, definición de metas y plan de actividades.
* Demostración práctica de una entrevista laboral considerando los pasos y recomendaciones.
* Dramatizaciones sobre entrevistas laborales.
* Prácticas de elaboración de Currículum Vitae de manera individualizada.
* Práctica grupal de identificación de canales de búsqueda de empleo (el periódico, la radio, internet, T.V. y otros)

**TEORÍA** * Análisis del entorno laboral, considerando sus características, requerimientos y oportunidades.
* Exposición de los aspectos principales de una entrevista laboral:
* Preparación antes de la entrevista.
* Presentación y desenvolvimiento durante la entrevista.
* Habilidades de comunicación y lenguaje corporal.
* Investigación en grupos sobre los derechos laborales.
* Análisis participativo sobre la importancia de los valores de responsabilidad, puntualidad y honestidad en el desempeño aboral.

**VALORACIÓN** * Reflexión de la utilidad de elaboración del currículum vitae.
* Reflexión de la importancia de desarrollo de habilidades para una entrevista laboral y conocimiento de los derechos laborales.

**PRODUCCIÓN*** Construcción de Currículum Vitae con información de: datos personales, estudios realizados, experiencia laboral, referencias y otros necesarios.
* Elaboración del proyecto laboral en base a autodiagnóstico, oportunidades y necesidades del entorno laboral.
* Identificación de canales de oferta de empleo a través medios locales: radio, T.V, periódico, entre otros.
 | **SE VERIFICA** * La elaboración del proyecto laboral contemplando los pasos.
* Aplicación de pasos y recomendaciones en una entrevista laboral
* La organización del currículum Vitae con información completa.

**SE ANALIZA** * La identificación de las demandas del mercado laboral.
* El conocimiento de los requisitos y pasos de una entrevista laboral
* La compresión de los derechos laborales

**SE VALORA*** Responsabilidad en la organización de la información del currículum vitae.
* Participación responsable en las prácticas de las entrevistas laborales

**SE EVIDENCIA**  * La elaboración correcta del currículum Vitae.
* Análisis en el autodiagnóstico y definición de metas en el proyecto laboral.
* Registro medios que ofertan empleo.
 | * Aplicación correcta de los pasos y recomendaciones de una entrevista laboral.
* Proyecto laboral elaborado en base a una valoración y reflexión personal y análisis del contexto laboral
* Currículum vitae elaborados de acuerdo con información requerida.
 |

* + - 1. **Módulo:** Ofimática Básica.

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Utilizamos la computadora y el programa procesador de texto (Word), mediante el conocimiento de las funciones, para realizar documentos requeridos en el proceso productivo con responsabilidad y puntualidad. | 1. **La Computadora**
* Historia de la computación
* Partes de la computadora
* Hardware y Software
1. **Sistema Operativo**
* Sistema operativo
* Encendido, ingreso y salida de una computadora.
* Crear carpetas.
1. **Microsoft Word**
* Crear y guardar un documento.
* Formatos
* Tablas
* Estilos
* Plantillas
* Imágenes y gráficos
* Páginas Web con Word
* Tablas de contenido e ilustraciones.
 | **PRÁCTICA** * Recuperación de conocimientos del uso de la computadora y sus partes.
* Utilización de la computadora.
* Recuperación de conocimiento de qué es un sistema operativo y prácticas de manejo.
* Manejo del paquete Word, realización de documentos.

**TEORÍA** * Presentación en audiovisual sobre la computadora y sus partes.
* Explicación de los sistemas operativos.
* Presentación del manejo de Word y sus elementos.
* Preguntas y respuestas de lo presentado.

**VALORACIÓN** * Reflexión sobre la importancia de las computadoras en tiempos actuales.
* Reflexión sobre la importancia de la necesidad del uso del paquete Word.

**PRODUCCIÓN** * Elaboración de documentos en Word aplicando elementos como: tablas, viñetas, formatos, imágenes y gráficos
 | **SE VERIFICA** * Destreza en el uso de la computadora, del sistema operativo y el paquete Word.

**SE ANALIZA** * Conocimiento de las partes de la computadora.
* Conocimiento del Sistema Operativo y el paquete Word.

**SE VALORA*** Valora la importancia del uso de la computadora.
* Considera importante el uso de Word para la elaboración de documentos.

**SE EVIDENCIA**  * El manejo correcto de la computadora y el Sistema Operativo.
* El manejo correcto de Word para la elaboración de documentos.
 | Destrezas y habilidades en el manejo de la computadoraDocumentos elaborados utilizando todo lo aprendido en Word.  |

* + 1. **NIVEL TÉCNICO AUXILIAR.**
			1. **Módulo:** Costos de producción

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Manejamos documentos contables con precisión y pertinencia para una administración eficiente de la actividad productiva gastronómica, vivenciando relaciones de reciprocidad desde la perspectiva de una economía comunitaria | 1. **Determinación del costo de producción:**
* Materiales e insumos
* Mano de obra
* Gastos de fabricación: alquileres, depreciación de equipos, servicios básicos, y otros.
* Utilidad
* Impuestos
* Precio de venta
1. **Hoja de costos del producto**
* Aplicación de la hoja de costos.
1. **Libro diario**
 | **PRÁCTICA*** Indagar ¿cómo manejan su economía familiar?
* ¿Anotan sus gastos o no lo hacen?
* Comentar el movimiento comercial de las vendedoras del mercado central y campesino.
* Ventajas y desventajas de esa conducta comercial.
* “El trueque” una forma de intercambio comercial.

**TEORÍA** * Proponer un ejemplo que promueva la necesidad de un registro ordenado de entradas y salidas del dinero en el hogar, en el negocio.
* Presentar el “Libro Diario” como documento contable elemental y proponer ejemplo de asientos contable de acuerdo a la actividad productiva.
* Utilizando una receta de cocina y cartulinas de color para diferenciar los elementos de una hoja de costos, desde preguntas provocadoras se construye una hoja de costos.
* Con ejemplos se diferencia entre costo de producción y precio de venta.

**VALORACIÓN** Se reflexiona sobre la utilidad de llevar registros contables básicos para una buena administración económica de los negocios.**PRODUCCIÓN** * Libro de ventas en el taller
* Hojas de costos para toda elaboración culinaria.
 | **SE VERIFICA**A través de una síntesis grupal el proceso del intercambio comercial y la administración doméstica del dinero.**SE ANALIZA** * Plantea varios ejercicios de registro en el Libro Diario.
* Realiza la hoja de costos para cada receta.
* Ejercita el cálculo de precio de venta unitario para varios productos culinarios.

**SE VALORA*** El interés por manejar sistemáticamente sus cuentas.
* La ayuda recíproca para hacer sus hojas de costos.

**SE EVIDENCIA**  * La capacidad adquirida en hacer asientos contables el libro diario del taller.
* Las hojas de costos en cada receta de su carpeta de evidencias.
 | Hojas de costo y precio unitario en cada receta.Habilidades para realizar la hoja de costos y aplicación del libro diario  |

* + - 1. **Módulo:** Cocina internacional

**Carga horaria:** 120 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Preparamos diversos platos con conocimientos y técnicas de la cocina internacional, aplicando normas SySO, desde una posición de aceptación intercultural, para brindar un servicio de calidad a la comunidad.   | 1. **Historia de la gastronomía**
* Antecedentes históricos
* Origen y procedencia de los ingredientes
1. **Cocina latinoamericana**
* Peruana
* Argentina
* Brasileña
* Mexicana
1. **Cocina asiática**
* China
1. **Cocina europea**
* Italiana
* Española
* Francesa
1. **Cocina vegetariana**
* Comida rápida
* Platos vegetarianos
 | **PRÁCTICA** * Comentamos experiencias con relación a cocina de otros países.
* Proponemos la programación de acuerdo al contenido del módulo.
* Recordamos técnicas de preparación, de cocción y utensilios apropiados a cada una de las cocinas latinoamericana, asiática, europea y vegetariana sin descuidar las normas SYSO (Salud y Seguridad Ocupacional) e inocuidad alimentaria.
* Elaboramos varias recetas de cada una de las cocinas internacionales.
* Invitamos a chefs especializados.

**TEORÍA*** Presentación audiovisual de cocina internacional.
* Preguntas y respuestas del video
* Conclusiones y recomendaciones
* Explicación de precisiones técnicas para cada cocina internacional.
* Elaboración de un recetario con su hoja de costos.
* Manejo y ejecución de normas de SYSO (Salud y Seguridad Ocupacional).

**VALORACIÓN** * Prácticas de solidaridad en la resolución de problemas que se presentan.
* Participación activa y creativa en la elaboración de las recetas.
* Reflexión colectiva sobre la importancia del conocimiento de procesos y combinaciones de comidas de diferentes países.
* Prácticas higiénico-sanitarios y normas laborales

**PRODUCCIÓN** * Presentación de platos internacionales.
* Degustación.
* Presentación de recetario con hoja de costos.
 | **SE VERIFICA*** El manejo de las técnicas de cada cocina y los utensilios apropiados.
* Exámenes prácticos de elaboración de platos en el proceso y al finalizar el módulo.
* Iniciativa propia
* Trabajos en equipo.

**SE ANALIZA** * Los procesos de aprendizaje y el grado de comprensión de las técnicas para reforzarlas.
* Seguimiento al aprendizaje mediante la formulación de preguntas.
* Evaluación de proceso mediante la elaboración de recetas por sorteo y trabajo en equipo.

**SE VALORA** * Observación de desempeños y registro en lista de cotejo.
* Cumplimiento de las tareas asignadas por equipo.
* Asistencia a clases.
* Actitudes en la ejecución de tareas.

**SE EVIDENCIA*** Oferta de los productos en el Centro.
* Creatividad en la presentación de platos internacionales.
* Innovaciones en la elaboración de platos internacionales.
 | El/a estudiante prepara platos internacionales, brindando servicios a la comunidad y tomado en cuenta las técnicas, condiciones higiénico-sanitarios y normas laborales. |

* + - 1. **Módulo:** Postres

**Carga horaria:** 60 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **ser****hacer****saber****decidir** | Aplicamos con destreza las diferentes técnicas de preparación y cocción de postres utilizando insumos nutritivos para una sana alimentación de la comunidad, cuidando la creatividad y delicadeza en su presentación. | 1. **Técnicas de preparación.**
2. **Técnica de cocción.**
3. **Cazata**
4. **Tipos de flanes**
5. **Tipos de budines**
6. **Torta helada**
7. **Mousses**
8. **Helados**
 | **PRACTICA:*** Rescatamos los conocimientos y experiencias propias de los estudiantes en la elaboración de diferentes postres a través del diálogo.
* Identificamos insumos básicos de acuerdo a característica de cada postre.
* Presentación de ilustraciones y libros del arte de cocinar y de la repostería.
* Elaboración de postres aplicando técnicas de preparación, cocción y uso adecuado de equipos y utensilios en equipos de trabajo

**TEORIA:*** Explicación de la importancia en la precisión de medidas de peso y capacidad de los insumos en la elaboración de postres.
* Identificamos postres de acuerdo a la técnica de preparación.
* Demostración de técnicas en la elaboración de postres utilizando equipos, utensilios y técnicas de cocción (hervido, horno, frituras, baño maría, etc.)
* Presentación audiovisual de técnicas culinarias en la elaboración de postres.
* Socialización del video e ilustraciones.
* Conclusiones y recomendaciones.

**VALORACIÓN:*** Responsabilidad e interés en el desarrollo de actividades programadas.
* Participación activa, creativa y oportuna al interior del equipo de trabajo aportando ideas sin temor.
* Reflexionan y comparan la práctica con la teoría.

 **PRODUCCION:*** presentación y degustación de variedad de postres nacionales e internacionales.
* presentación de recetario con hoja de costos.
 | **SE VERIFICA:*** Demostración de técnicas de preparación y cocción en la elaboración de los postres
* Uso adecuado de equipos y utensilios en la preparación de las recetas.
* Participación dinámica en las actividades programadas

**SE ANALIZA:*** Conoce especificaciones precisas de peso y capacidad convencionales y no convencionales en la elaboración de postres.
* Diferencia técnicas de preparación de postres.
* Plantea otras alternativas desde su experiencia.

**SE VALORA:*** Demuestra responsabilidad e interés en su aprendizaje.
* Atiende la secuencia de procesos y expone sus observaciones con libertad.
* Valora los conocimientos locales e interrelaciona con los adquiridos.

**SE EVIDENCIA:*** Creatividad e innovación en la elaboración de postres.
* Armonización intercultural en la elaboración de postres.
* Presentación del recetario con la hoja de costos
 | Feria del postre saludable intra-intercultural. |

* + - 1. **Módulo:** Repostería avanzada

**Carga horaria:** 120 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****SABER****HACER** **DECIDIR** | Fortalecemos habilidades, destrezas y actitudes, impartiendo conocimientos teórico - prácticos de repostería avanzada , tomando en cuenta las normas de higiene y manipulación de  Insumos, para realizar actividades productivas y promover la oferta de servicios a la comunidad. | 1. **Técnicas de preparación y cocción para repostería avanzada.**
2. **Brownies**
3. **Cupcakes**
4. **Pies/tartas dulces y salados**
5. **Tipos de biscochuelos**
* Masa básica
1. **Tipos de relleno**
* Con crema
* Con frutas
* Con mermeladas y otros
1. **Decorados**
* Manejo de la manga
* Técnicas y modelados en la decoración de tortas
1. **Tortas infantiles**
2. **Tortas de cumpleaños**
 | **PRACTICA:*** Recuperación de saberes, conocimientos y experiencias
* Aplicación de las medidas convencionales y no convencionales en la elaboración de las recetas.
* Preparación del misen en place de insumos y utensilios

**TEORIA:*** Explicación de cada receta con apoyo del equipo de estudiantes en el mice en place y manipulación de insumos.
* A través de lluvia de ideas recapitulación de procesos, aprendizajes y aclaraciones.
* Elaboración de la receta estándar.
* Calculan los costos de su inversión en materia prima utilizada.
* Definen y registran el precio justo del costo de su producción.
* Demostración de las técnicas de decoración y utilización de la manga.
* Ejercitación en el uso de la manga.

**VALORACION:*** Reflexión sobre los nuevos aprendizajes en relación a la práctica.
* Responsabilidad, honestidad en las tareas asignadas.

**PRODUCCION**:Producción y venta de variedad de masitas finas y tortas en el establecimiento y en la comunidad. | **SE VERIFICA:*** Participación activa en las actividades planificadas.
* Demostración de habilidades y destrezas en la aplicación de técnicas, procedimientos y manejo de utensilios para el misen en place.
* Aplicación de normas SySO.
* Maneja receta estándar.
* Dominio de la manga decoradora.

**SE ANALIZA:*** Conoce la importancia de medidas exactas convencionales y no convencionales en las recetas.
* Temperatura adecuada del horno para la cocción de las masas y bizcochuelos.
* Concienciación en la manipulación higiénica de insumos y utensilios de repostería en la elaboración de recetas.

**SE VALORA:*** Observación y registro del cumplimiento de las tareas asignadas.
* Reflexión sobre los beneficios sociales de los nuevos conocimientos.

**SE EVIDENCIA:*** Aplicación de habilidades y destrezas desarrolladas en el uso de equipos y utensilios de repostería y decorado de tortas.
* Asume autonomía cuando realiza trabajos de elaboración y venta de productos.
 | Elabora variedad de repostería avanzada y tortas para diferentes acontecimiento social, aplicando normas de higiene seguridad ocupacional e industrial y oferta servicios de calidad y responsabilidad en la entrega de sus productos. |

* + - 1. **Módulo:** Bocaditos

**Carga horaria:** 80 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****SABER****HACER****DECIDIR** | Desarrollamos aptitudes en el manejo apropiado de equipos y utensilios, a partir de conocimientos teórico - prácticos de bocaditos en complementariedad con las normas de higiene y manipulación de alimentos, para responder a necesidades gastronómicas y promover la oferta de servicios | 1. **Técnicas de preparación**
2. **Métodos de cocción**
3. **Bocaditos salados:**
* Albóndigas,
* Alita de pollo
* Brochetas y otros

**4. Bocaditos dulces:** * Tartaleta con crema
* Trufas
* Brigadeiros y otros
1. **Empanadas**
* Santa Clara
* De caldo
* De pollo
* Tucumanas
* Puca Pucasy otros
1. **Servicio cathering**
 | **PRACTICA:*** Recuperación de saberes, conocimientos y experiencias de los estudiantes.
* Preparación de bocaditos según las costumbres de los/as estudiantes.
* Comentario grupal sobre las técnicas utilizadas.

**TEORIA:*** Organización de grupos de trabajo para la preparación del mice en place de insumos e utensilios para cada receta de bocaditos.
* Demostración práctica de la elaboración de bocaditos salados y dulces.
* Aplicación de técnicas de cocción y refrigeración según el tipo de bocaditos.
* Presentación creativa de bocaditos.
* Elaboración de empanadas de acuerdo a técnicas específicas de tipos de este producto.
* Audiovisual sobre el servicio de Cathering.
* Definición, características y ventajas de este servicio.
* Reflexión comunitaria sobre el video y formulación de preguntas aclarativas sobre el servicio de Cathering.
* Calculo de los costos de inversión para los bocaditos y/o servicio de Cathering..
* Definen y registran el precio justo del producto y/o Cathering.

**VALORACION:*** Dialogo sobre la responsabilidad de entrega de productos.
* Reflexión sobre impacto social, laboral y económico del servicio de Catering.

**PRODUCCION**:* Producción y venta de variedad de bocaditos
* Redacción del recetario con hoja de costo para cada tipo de bocaditos.
 | **SE VERIFICA:*** Aplica puntos, tiempo de amasado cualidades plásticas de la masa.
* Participación activa en las actividades planificadas
* Desarrollo de habilidades y destrezas
* Técnicas y procedimientos utilizados en el manejo de utensilios, y en la elaboración de alimentos.

**SE ANALIZA:*** Identifica cualidades plásticas de las masas de bocaditos.
* Conoce técnicas y temperatura adecuada para la cocción de los bocaditos y empanadas.
* Describe y enuncia las ventajas del servicio de Cathering.

**SE VALORA:*** Observación y registro del cumplimiento de las tareas asignadas en el equipo de trabajo.
* Asume la importancia del servicio de Cathering como opción laboral.

**SE EVIDENCIA:*** Aplicación de habilidades y destrezas desarrolladas en la aplicación de técnicas, uso de equipos y utensilios de cocina con responsabilidad profesional.
* Asume autonomía cuando realiza trabajos de elaboración y venta de productos.
 | Elabora variedad de bocaditos, aplicando normas de higiene e inocuidad alimentaria y oferta servicios de calidad. |

* + - 1. **Módulo:** Espíritu emprendedor.

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos el espíritu emprendedor y seleccionamos ideas de negocio, a través de la comprensión de las características de un emprendedor, funcionamiento de una la empresa para el desarrollo de emprendimientos productivos con iniciativa, persistencia y creatividad.  | **MÓDULO: ESPÍRITU EMPRENDEDOR** 1. **El espíritu emprendedor**
* Definición
* Mentalidad emprendedora
* Creatividad e innovación
1. **Características emprendedoras**
* Buscar oportunidades y tener iniciativa
* Correr riesgos
* Eficiencia y calidad
* Persistencia
* Compromiso y pasión
* Fijar metas
* Planificación sistémica
* Búsqueda de información
* Crear redes de apoyo y persuasión
* Autoconfianza e independencia
1. **Entorno del emprendedor**
* El emprendedor y la sociedad: familia, entorno geográfico, entono educativo Y socioeconómico.
1. **Empresa y tipos**
* Empresas de acuerdo al tamaño
* Empresas según la actividad
1. **Pasos para la constitución de una empresa**
* Fundempresa
* Impuestos Nacionales
* Gobierno Municipal
* Caja de Salud
* Ministerio de trabajo
1. **Desarrollo de ideas de negocio**
* Fuentes de inspiración para la idea de negocio
* Análisis de motivaciones para el inicio de un negocio
* Identificación de buenas ideas de negocio.
 | **PRÁCTICA** * Presentación de testimonios de emprendedores/as del entorno local y nacional e identificar desafíos, aciertos y dificultades.
* Práctica grupal de descripción de las características de un buen emprendedor/a.
* Práctica a través de dinámicas de autoanálisis en relación a las características personales emprendedoras.
* Práctica de un plan de fortalecimiento del espíritu emprendedor.
* Práctica grupal de identificación de ideas de negocio.
* Elaboración de un esquema de los pasos de funcionamiento de una empresa.

**TEORÍA** * A través del textos guías y dinámicas analizar la importancia de fortalecer las características emprendedoras
* Explicación a través de testimonios y videos los roles del emprendedor y la influencia de la familia y el entorno
* Explicación con el apoyo de un texto guía las responsabilidades legales de funcionamiento de una empresa

**VALORACIÓN** * Reflexión y valoración de la importancia de fortalecer las características personales de un emprendedor/a.
* Se valora la utilidad de generar ideas de negocio

**PRODUCCIÓN** * Trabajo de identificación de ideas de negocio considerando la demanda del mercado, clientes, costos y disponibilidad de insumos, rentabilidad, experiencia en el rubro, etc.
 | **SE VERIFICA** * La elaboración de un plan de fortalecimiento del espíritu emprendedor en base a sus fortalezas y debilidades.
* La capacidad de identificar una idea de negocio innovadoras.

**SE ANALIZA** * La identificación de las características personales emprendedoras
* La comprensión de los procedimientos legales para la apertura de una empresa y sus responsabilidades.

**SE VALORA*** La autoconfianza y creatividad en la identificación de las ideas de negocio.
* El interés en fortalecer el sus actitudes emprendedoras.

**SE EVIDENCIA**  * El análisis y creatividad en la definición de ideas de negocio.
 | Ideas de negocio identificadas de acuerdo a tendencias o demandas del mercado, clientes, costos de los insumos.  |

* + 1. **NIVEL TÉCNICO MEDIO**

* + - 1. **Módulo:** Nutrición y dietética.

**Carga horaria:** 60 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Desarrollamos principios básicos de nutrición y cocina aplicando higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para mantener los nutrientes de los alimentos y cuidar la salud de las personas  | 1. **Comida saludable**
2. **Manejo y combinación de alimentos**
* Clasificación de los alimentos según la función del organismo
1. **Tipos de menú**
* Dietético
* Hiposódico
* Hipocalórico
 | **PRÁCTICA:*** Utiliza saberes y conocimientos propios para interpretar propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
* Dialogan sobre causas de enfermedades más comunes en la salud de las personas.
* Visita a restaurantes para valorar la calidad de los servicios al público en general.

**TEORÍA:*** Aclaraciones conceptuales de alimentos, alimentación y nutrición.
* Presentación de audiovisual sobre características de los grupos de alimentos.
* Reflexión sobre nuestros hábitos alimenticios a partir de lo que comemos a diario.
* Propuestas de mejora en equipos de trabajo para lograr equilibrio en la cantidad de nutrientes que consumimos
* Identificación de los principios nutrientes en las propuestas planeadas.
* Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.

**VALORACIÓN:**Diálogo y reflexión crítica sobre la importancia de mejorar la calidad de productos con nutrientes necesarios para la salud.**PRODUCCIÓN:**Presenta cuaderno con propuestas de dietas alimentarias resaltando sus valores nutricionales para la salud de las personas. | **SE VERIFICA:** * Clasifican los alimentos según sus propiedades y valor nutricional.
* Control de técnicas de elaboración y manipulación higiénica de productos frescos.
* La demostración de las destrezas en el manejo de utensilios y equipo.

**SE ANALIZA:** * Necesidades nutricionales en la alimentación de las personas.
* Describe proceso de elaboraciones culinarias tomando en cuenta los grupos de alimentos nutritivos
* La aplicación de los conocimientos en el proceso de preparación de recetas vegetarianas.

**SE VALORA:** Uso de vestuario limpio y formas de manipulación con normas de higiene.**SE EVIDENCIA:** * Elaboración de menús para personas con necesidades nutricionales específicas.
* Aplicación de las técnicas desarrolladas en la preparación de las diferentes guarniciones.
 | Feria de salud integral y promoción de la diversidad de alimentación en coordinación con varios actores de la población, municipio, centros de salud, universidades y empresas con presencia local. |

* + - 1. **Módulo:** Decoración y pastillaje

**Carga horaria:** 100 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****SABER****HACER****DECIDIR** | Realizamos diferentes técnicas para la elaboración de adornos para tortas y otros productos de pastelería, aplicando conocimientos teóricos prácticos sobre decoración pastelera con habilidad y destreza y responsabilidad en el trabajo; para la venta de productos de calidad y fino acabado al consumidor. | * + - 1. **Técnicas de decorado de tortas con fondant**
			2. **Técnicas de elaboración de adornos para tipos de eventos**

  | **PRACTICA*** Rescatamos experiencias previas en relación al decorado en pastelería, través de la lluvia de ideas.
* Provocamos al estudiante para que formule sus inquietudes respecto al módulo.
* Presentación de insumos, utensilios y equipos de acuerdo a la técnica a utilizarse.

**TEORIA*** Realizamos un preparado del forrado con fondant.
* Elaboramos el recetario sobre el preparado del fondant.
* Se procede de la misma forma con las otras técnicas.
* Con el glasé real se ejercita el movimiento de muñeca, el manejo de la manga para hacer flores.
* Con el pastillaje se enseña uslereado y se forman flores, animales, personas, etc.
* Investigación de otras técnicas de decoración.

 **VALORACION*** Precisión en la utilización de productos auxiliares.
* Manipulación delicada e higiénica de las preparaciones para adornos.
* Creatividad y detalle en la elaboración de adornos.

 **PRODUCCION**Presentación de variedad de adornos y decorados para diversos productos pasteleros  | **SE VERIFICA*** Aplicación de las técnicas en la elaboración de adornos para tortas y otros productos de pastelería.
* Habilidad y destreza en la manipulación de insumos.
* Manejo de equipos y utensilios con destreza y habilidad.

 **SE ANALIZA*** Identifica las técnicas de elaboración.
* Procedimientos que se realizan al aplicar productos auxiliares.
* Diferencia cualidades plásticas de las preparaciones.

**SE VALORA**Pro actividad en cada trabajo asignado para cada participante, basado en la utilización de los diferentes productos y utensilios en la variedad de decorados**SE EVIDENCIA**Elaboración de tortas decoradas con diferentes diseños y adornos acorde a las ocasiones que se presentan, con masa fondant, glasé real y pastillaje en general | Aplicación de variedad de adornos y decorados para diversos productos pasteleros en ferias auspiciadas por el municipio.   |

* + - 1. **Módulo:** Pastelería especializada

**Carga horaria:** 120 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONES** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Fortalecemos con nuevas técnicas, conocimientos, habilidades y destrezas la elaboración de bizcochuelos, tortas finas, manejo de utensilios e insumos con higiene y responsabilidad, para brindar servicios de calidad acorde a las exigencias de la comunidad, incentivando el espíritu emprendedor.  | 1. **Productos con masa de hojaldre**
2. **Tortas para todo tipo de acontecimientos**
3. **Masas Navideñas:** panetón, roscas.
4. **Presentación de tortas de acuerdo a acontecimientos**
* Quince años
* Matrimonio
* Otros
 | **PRACTICA:*** Organización de equipos de trabajo.
* Revisión comentada de conocimientos ya adquiridos asociados a los nuevos conocimientos.
* Elaboración de bizcochuelos, aplicando nuevas especificaciones en función de la calidad de las tortas; cuidando la higiene, aplicación de técnicas, procedimientos, dominio de utensilios y equipos.

**TEORIA:** * Conocimientos de las distintas recetas de bizcochuelo.
* Manejo de equipos e utensilios para pastelería fina.
* Preparación de diversos tipos de rellenos y coberturas para tortas según el tipo de acontecimientos.
* Elaboración de tortas finas según acontecimiento.

**VALORACIÓN:** * Organización adecuada de insumos, materiales y equipos
* Elaboración de las recetas con higiene y responsabilidad.
* Servicios de atención al cliente con amabilidad, respeto e higiene.

**PRODUCCIÓN** Preparación de tortas, manejando los utensilios con destreza y los insumos con higiene y responsabilidad para brindar servicios en diferentes acontecimientos sociales. | **SE VERIFICA:*** Procedimientos utilizados en el manejo de equipos, utensilios, y la interpretación de las distintas recetas.
* Demostración de habilidades y destrezas en la preparación de bizcochuelos.

**SE ANALIZA:*** Participación de las/os estudiantes en las diferentes actividades desarrolladas.
* Destreza y pertinencia en el manejo de equipo y utensilios.
* Autonomía en la elaboración de tortas y otras masas finas.

**SE VALORA:*** Observación de actitudes de trabajo en equipo y registro del cumplimiento de las comisiones asignadas.
* Valoración del trato y atención al cliente
* Trabajo pulcro y organizado

**SE EVIDENCIA:*** Presentación de tortas concluidas con un acabado prefecto y de calidad
* Oferta de servicios.
 | Participación en la feria de la torta auspiciada por el municipio. |

* + - 1. **Módulo:** Chocolatería y gelatina artística

**Carga horaria:** 100 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****SABER****HACER****DECIDIR** | Desarrollamos con valores socio comunitarios, habilidades y destrezas en la preparación de los diferentes tipos de chocolatería y gelatina artística empleando técnicas de procesos específicos para ofrecer productos de calidad a la comunidad. | **CHOCOLATERÍA** **1**. **Técnicas de elaboración** * Insumos (frutos secos, licor, galletas, cereales, esencias y colorantes)
* Presentación y envoltura

**GELATINA ARTÍSTICA** 1. **Técnicas de elaboración*** Insumos (gelatina neutra, leche esencias, colorantes, y otros).
* Desmolde y decoración final de las gelatinas
* Presentación
 | **PRÁCTICA** * Uso de uniforme de cocina
* Dialogo comunitario sobre los nutrientes del chocolate en la alimentación.
* Iniciativas de aprendizaje con relación al módulo.

**TEORÍA** * Demostración práctica y participativa en el proceso de la preparación de chocolatería y gelatina artística con la combinación de los diferentes productos.
* Incentivo a la creatividad de las/os estudiantes en la producción de chocolates y gelatinas.
* Presentación audiovisual de técnicas en la preparación de chocolatería y gelatina artística.
* Comentarios sobre el video
* Reflexión sobre el consumo del chocolate.

**VALORACIÓN** * Interés en la producción de chocolatería.
* Dominio de las técnicas de procesamiento del chocolate.
* Apreciación de la cantidad y calidad de los ingredientes utilizados
* Reflexión sobre el valor nutritivo del chocolate.

**PRODUCCIÓN** Producción y venta de variedad de chocolate y gelatina artística. | **SE VERIFICA** * Practica de normas del manipulador de alimentos.
* Iniciativa de las/os estudiantes en propuestas de producción.
* Destreza en el uso y manejo de equipos, utensilios en el proceso de elaboración de chocolates y gelatina artística.

**SE ANALIZA** * Conocimiento sobre las cualidades del chocolate.
* Precisión en las técnicas y condiciones de elaboración del chocolate.
* Exactitud en las medidas y correcta manipulación de la gelatina artística.
* Uso adecuado de colorantes y esencias.

**SE VALORA*** Creatividad en la producción del chocolate.
* Demuestra interés en los nuevos conocimientos y aporta ideas innovadoras.
* Trabajo en equipo aplicando valores comunitarios.

**SE EVIDENCIA** Presentación de diferentes tipos de chocolates y gelatinas aplicando criterios de higiene y salud para el consumo y venta | Elabora diferentes tipos de chocolates y gelatina artística.Participación en la feria del chocolate con variedad de productos de chocolatería y gelatina artística. |

* + - 1. **Módulo:** Etiqueta y protocolo

**Carga horaria:** 60 horas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO****DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES****METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DE CIDIR** | Presentamos con conocimiento, habilidad, creatividad, responsabilidad y calidad técnica los servicios de ambientación y decoración de mesas según eventos; técnicas de etiqueta, protocolo para brindar servicios a la comunidad en los espacios sociales productivos. | **1. Etiqueta y protocolo para la atención al cliente.*** Definiciones
1. **Ambientación y decoración de mesas.**
* Estética y decoración.
* Mantelería y vajilla.
* Cristalería y utensilios
* Equipos de servicios y colocación.
1. **Ambientación y decoración de mesas buffet**
* Decoración de mesas de buffet para diferentes tipos de evento.
* Montaje de buffet para diferentes tipos de eventos.
* Ubicación de equipos y utensilios.
1. **Garnichs**
* Técnicas básicas en frutas
* Técnicas básicas en verduras
* Técnicas básicas en tubérculos
 | **PRACTICA:*** Rescatamos conocimientos previos en etiqueta y protocolo a través de lluvia de ideas en forma verbal.
* Comentamos las costumbres ancestrales en etiqueta y protocolo.
* Realizamos un socio drama de un matrimonio típico y actual.
* Invitamos a un experto en etiqueta y protocolo.

**TEORÍA:*** Explicamos, el contenido a partir de las definiciones de etiqueta y protocolo para ceremonias y acontecimientos sociales y se realiza la demostración de la presentación y ambientación de mesa y atención al cliente.
* Presentación de videos sobre etiqueta y protocolo.
* Comentario y análisis del video.
* De lo expuesto, los estudiantes elaboran una síntesis de las diferentes técnicas de etiqueta y protocolo con ilustraciones en su carpeta de evidencias.

**VALORACIÓN:*** Reflexión y comparación de la práctica con la teoría.
* Creatividad en la presentación de las mesas.

**PRODUCCIÓN:*** Práctica demostrativa en diferentes técnicas de etiqueta y protocolo.
* Prestación de servicios a la comunidad.
 | **SE VERIFICA:*** Conoce técnicas en etiqueta y protocolo familiares, costumbristas y ancestrales.
* Creatividad en la presentación de las mesas y la comida desde su experiencia.
* Actuación en el socio drama demostrando modales de comportamiento adecuado a la ceremonia.
* La aplicación de técnicas de etiqueta y protocolo.

**SE ANALIZA** * En forma individual y grupal las diferentes técnicas de etiqueta, protocolo.
* La síntesis en la carpeta de evidencia,

**SE VALORA** * El cumplimiento de las comisiones asignadas.
* Observación de actitudes y trato al cliente.
* Trabajo pulcro y organizado.

**SE EVIDENCIA** * Presentación de una mesa buffet criolla y de una clásica con la calidad y pulcritud.
* Creatividad y calidad en la decoración de las mesas y el montaje de buffet y ubicación de los equipos y utensilios.
* Desenvolvimiento de los estudiantes, presentación personal y relaciones interpersonales.
 | Atención de eventos sociales aplicando conocimientos, técnicas y normas de etiqueta y protocolo. |

* + - 1. **Módulo:** Emprendimiento productivo.

**Carga horaria:** 60 horas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIM.** | **OBJETIVO HOLÍSTICO** | **CONTENIDO DEL MÓDULO** | **ORIENTACIONES** **METODOLÓGICAS** | **EVALUACIÓN** | **PRODUCTO** |
| **SER****HACER****SABER****DECIDIR** | Elaboramos perfiles de proyecto de negocio, con creatividad, responsabilidad; a partir del análisis del contexto, para la generación de emprendimientos que aporten al desarrollo socio productivo.  | 1. **Emprendimientos**
* Definición
* Tipos de emprendimientos
* Tamaños de emprendimientos
1. **Emprendimientos en Bolivia**
* Motivaciones para generar emprendimientos
* Características de los emprendimientos
* Principales problemas que enfrentan.
1. **Elaboración del perfil de proyecto de negocio**
* Modelos de perfil de proyecto
* Modelo Canvas
1. **Modelo Canvas**
* Segmentos clientes
* Propuesta de valor
* Canales de comunicación y distribución
* Relación con clientes
* Flujo de ingreso
* Recursos clave
* Actividades clave
* Alianzas clave
* Socios clave
* Estructura de costos
 | **PRÁCTICA** * Presentación de testimonios de mujeres y hombres emprendedores exitosos en Bolivia.
* Presentación de información/estadística de emprendimientos en Bolivia y sus características.
* En grupos se investiga sobre emprendedores/as exitosos del contexto local y socialización.
* Práctica grupales de elaboración de perfil de proyecto en base a la metodología del modelo “Canvas”

**TEORÍA** * Presentación y análisis del “modelo Canvas” sobre metodología de elaboración de un proyecto negocio.
* Presentación en Power Point para explicar las características y requisitos de funcionamiento de una pequeña y mediana empresa
* Presentación en Power Point del proceso de establecimiento de emprendimientos comunitarios.
* Explicación del proceso de conformación de una asociación, la finalidad, ventajas y desventajas.

**VALORACIÓN** * Reflexión y valoración de la importancia de contar perfiles de proyecto para la generación de emprendimientos.
* Reflexión grupal de la importancia de innovación en la oferta de servicios o productos.

**PRODUCCIÓN**Elaboración de perfiles de negocio a través del modelo Canvas, para la oferta de productos o servicios.  | **SE VERIFICA** * Aplicación la metodología de elaboración de perfiles de proyectos y componentes que contienen.

**SE ANALIZA** * Los conocimientos sobre los elementos que contiene un perfil de proyecto de negocio
* La apropiación de conocimientos de las características de funcionamiento de una pequeña empresa

**SE VALORA*** La participación activa y responsable para ejecutar acuerdos consensuados.
* La capacidad de compartir en la identificación de las ideas de negocio.

**SE EVIDENCIA**  * La aplicación de los pasos en la elaboración del perfil de proyecto de negocio.
* La novedad y la innovación del producto o servicio planteado en el perfil de proyecto.
 | Perfil de proyecto elaborado en base al análisis de mercado, clientes, tipo de producto o servicio a ofrecer, objetivo a corto y mediano plazo.  |