

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 seleccionadores  Alimentos 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 y  conocimientos 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 organizada  Planos 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“ preparada  Plato 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 elaborados  Presentación 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 computadora  Documentos 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. |