



ESTADO PLURINACIONAL DE  
**BOLIVIA**

MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza

Cooperación Suiza en Bolivia

# Catálogo de Adecuaciones Curriculares

Subsistema de Educación  
Alternativa y Especial



## **GLOSARIO DE SIGLAS**

**CEA:** Centro de Educación Alternativa

**EDUPER:** Educación Permanente

**CONFINTEA:** Conferencia Internacional de Educación de Adultos

**VEAYE:** Viceministerio de Educación Alternativa y Especial

**DGEA:** Dirección General de Educación de Adultos

# ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| GLOSARIO DE SIGLAS .....   | I  |
| INTRODUCCIÓN .....   | 1  |
| I.    LINEAMIENTOS CURRICULARES PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA EN LA EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL ..... | 2  |
| II.   TRAYECTORIAS METODOLÓGICAS EN LOS PROCESOS DE ADECUACIÓN, COMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR .....                                  | 4  |
| III.  ADECUACIONES, COMPLEMENTACIONES Y ADAPTACIONES CURRICULARES EN CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL .....                         | 10 |
| IV.  EXPERIENCIAS EN MESAS MULTIACTORALES CON CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL .....  | 11 |
| V.   SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES .....   | 13 |
| ANEXOS .....   | 14 |

## INTRODUCCIÓN

En el marco del Proyecto Formación Técnica Profesional, a cargo del Consorcio Swisscontact FAUTAPO, que tiene como objetivo general “contribuir a una mayor equidad económica y social, mejorando el acceso al empleo de población vulnerable a la pobreza, priorizando sectores con potencial productivo a través de la formación técnica, tecnológica y la capacitación”, se desarrolló el mismo conforme su plan de implementación.

El plan de implementación del proyecto contempla 4 objetivos de efecto, de los cuales 3 se encuentran bajo mandato del Consorcio, dirigidos al: 1. Mejoramiento de la inserción laboral y emprendimiento de egresados/as de carreras apoyadas; 2. Fortalecimiento integral de centros de formación técnica; y 3. Diálogo entre actores relevantes para la implementación de las políticas nacionales y territoriales de educación técnica, tecnológica y productiva. El proyecto adopta los enfoques de gestión por resultados, sistémico, territorial, y de desarrollo de capacidades. La equidad de género y la gobernabilidad constituyen temas transversales a las acciones a desarrollarse.

Dentro del segundo objetivo, se presenta el Catálogo de Adecuaciones Curriculares, correspondiente a los Subsistemas de Educación Superior de Formación Profesional y Educación Alternativa y Especial, en sus volúmenes: Formación Superior Técnica Tecnológica, y Educación Alternativa y Especial.

El presente Catálogo de Adecuaciones Curriculares es el resultado de las experiencias y aprendizajes de los procesos de adecuación, complementación y adaptación curricular desarrollados por el convenio, con el fin de brindar un documento técnico que englobe de manera sistematizada tanto las experiencias metodológicas, como también los resultados y productos aplicables a los Subsistemas de Educación Superior de Formación Profesional y Educación Alternativa y Especial, que permitan la implementación de actualizaciones curriculares que recogen las necesidades y requerimientos de formación profesional de los sectores productivo / laboral y empresarial, en el marco del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo y la normativa vigente de cada Subsistema.

El Catálogo está organizado en 2 volúmenes: Formación Superior Técnica Tecnológica, y Educación Alternativa y Especial, en ambos se encontrarán los Lineamientos Curriculares para cada Subsistema, las Trayectorias Metodológicas en los Procesos de Adecuación, Adaptación, Complementación y Desarrollo Curricular conforme corresponda desarrolladas por FAUTAPO, las Adecuaciones, Complementaciones y Adaptaciones Curriculares desarrolladas por FAUTAPO, las Experiencias en Mesas Sectoriales desarrolladas por CEMSE-CEE, y finalmente Sugerencias y Recomendaciones que surgen del análisis y reflexión de las experiencias significativas, dificultades y oportunidades que contribuyan a su replicabilidad para cada Subsistema.

## I. LINEAMIENTOS CURRICULARES PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA EN LA EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL

Para analizar las trayectorias metodológicas de los procesos de educación, complementación y desarrollo curricular generadas como resultado de las experiencias planteadas por el Proyecto de Formación Técnica, es importante tomar en cuenta los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación de manera procesual, en la Ley de Educación 070 Avelino Siñani- Elizardo Pérez, el Diseño Curricular Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas (2012), las Normas Generales para la Gestión Educativa del Subsistema de Educación Alternativa y Especial (RM 001/2022) y las Líneas de Acción Prioritarias del Ministerio de Educación 2022-2025: Bolivia 2025, Primero la Educación (2022).

La Ley de Educación 070 Avelino Siñani-Elizardo Pérez, a partir del cual emerge el Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, en su Art. 3, Inciso 9 referido a las bases, señala que la educación *“Es productiva y territorial, orientada a la producción intelectual y material, al trabajo creador y a la relación armónica de los sistemas de vida y las comunidades humanas en la Madre Tierra, fortaleciendo la gestión territorial de las naciones y pueblos indígena originario campesinos, las comunidades interculturales y afro bolivianas”*.

El Diseño Curricular Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas establece que uno de los principios que guía la Educación Alternativa de Personas Jóvenes y Adultos es aquella referida a la Educación Productiva, Territorial, Científica, Técnica Tecnológica y Artística, caracterizada de la siguiente manera:

- **La educación productiva** se orienta al desarrollo de capacidades, habilidades y el trabajo creador, en el marco de las vocaciones y potencialidades productivas locales, regionales y departamentales.
- **La educación productiva territorial** articula las instituciones educativas con las vocaciones y potencialidades productivas, las empresas y complejos productivos del entorno educativo, disolviendo las fronteras existentes entre ellas.
- **La educación científica, técnica tecnológica** desarrolla ciencia y tecnología a partir de la investigación aplicada a la producción desde la valoración de los saberes y conocimientos de los pueblos y naciones indígena originario campesinas, en todos los campos y áreas de saberes y conocimientos, orientada a la resolución de necesidades y problemas locales, socioculturales y económicos e innovación tecnológica.

Las Normas Generales para la Gestión Educativa del Subsistema de Educación Alternativa y Especial, según la RM 001/2022 en su Artículo 6.- (**Lineamientos de la gestión educativa del Subsistema de Educación Alternativa y Especial**), Inciso I que establece los lineamientos para las diferentes áreas y niveles educativos, plantea para la Educación Técnica, Tecnológica y Productiva las siguientes orientaciones:

- **Formar técnicos con capacidades productivas que generen emprendimientos e innovación técnica vinculadas a las vocaciones y potencialidades** que contribuyan a la transformación y fortalecimiento de la matriz productiva, a través de: a. Ampliación de la cobertura de la Educación Técnica, Tecnológica y Productiva por regiones en alianzas estratégicas e intersectoriales, a nivel nacional e internacional.
- **Transitabilidad a la Educación Técnica Superior**, a través de la implementación y unificación de planes y programas en las especialidades técnicas de Educación Alternativa. \_\_\_\_\_

- **El diseño e implementación de la Educación Productiva en regiones** en el marco de los planes anuales departamentales, con mayor protagonismo e interacción de los actores educativos, sociales y productivos.
- **La implementación de la Educación Técnica, Tecnológica y Productiva de estudiantes con discapacidad** en el marco del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo.

**Las Líneas de Acción Prioritarias del Ministerio de Educación 2022-2025: Bolivia 2025, Primero la Educación** que establece tres grandes lineamientos para alcanzar una educación de calidad, plantea:

**Para recuperar y mejorar los aprendizajes:**

- Articulando la adquisición de conocimientos y habilidades para la producción al modelo económico del Estado Plurinacional de Bolivia, sus proyecciones e instancias operativas.
- Desarrollando procesos educativos desde y para la práctica productiva, el emprendimiento y la innovación.
- Incorporando de manera sostenida y equilibrada el aporte de las tecnologías y recursos digitales en los procesos educativos.
- Promoviendo procesos educativos orientados a la soberanía tecnológica.

**Para fortalecer las condiciones para la calidad educativa:**

- Actualizando participativamente los currículos de todos los Subsistemas y niveles de acuerdo al nuevo contexto social, las proyecciones como Estado Plurinacional y los avances de las ciencias.
- Operativizando la armonización efectiva del currículo plurinacional y la interculturalidad, con los currículos regionalizados y la intraculturalidad en todo el Sistema Educativo.
- Garantizando la transitabilidad de los currículos actualizados en todo el Sistema Educativo Plurinacional.



## II. TRAYECTORIAS METODOLÓGICAS EN LOS PROCESOS DE ADECUACIÓN, COMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR

El proyecto de Formación Técnica Profesional tiene como uno de sus objetivos la generación de procesos de adecuación, complementación y desarrollo curricular. Como resultado de dicha tarea, hoy tenemos una variedad de experiencias de gestión curricular generados por los Centros de Educación Alternativa y los Centros de Educación Especial en contextos diversos.

De manera particular, compartimos en el presente catálogo tres importantes experiencias en la gestión curricular; la primera, de diseño curricular emergente en espacios territoriales municipales del departamento de Pando, la segunda de adaptación curricular en un Centro de Educación Especial en el Distrito Educativo de Cobija-Pando; y la tercera, de adecuaciones curriculares en un Centro de Educación Especial del Distrito Educativo de Padcaya - Tarija.

### 2.1 LA EXPERIENCIA DE LOS CURRÍCULOS EMERGENTES EN EDUCACIÓN ALTERNATIVA EN MUNICIPIOS DE PANDO

#### 1.1.1. Datos referenciales

- **La experiencia:** Diseño curricular para la Especialidad Técnica Tecnológica Productiva “Industria de Alimentos con Frutos Amazónicos”.
- **El contexto:** Municipios de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, en el Departamento de Pando.
- **Los Centros de Educación Alternativa:** 4 de Septiembre, Simón Bolívar, El Porvenir y San Ignacio.

#### 1.1.2. Trayectorias metodológicas

La construcción de los currículos emergentes siguió la siguiente trayectoria metodológica:

- a. **Los Diagnósticos del Contexto Socioproductivo Local y Territorial de los Municipios** de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico del Departamento de Pando, **permitieron identificar el potencial productivo territorial existente** en cuanto a la educación, salud, servicios básicos, instituciones de asistencia técnica, redes de emprendedores, entidades financieras, organizaciones no gubernamentales, etc.

Los componentes centrales identificados con los diagnósticos fueron:

- **Las características socio productivas del Municipio**, que recoge las vocaciones y potencialidades productivas, así como los rubros priorizados por los Municipios, se resumieron en el siguiente cuadro:

### Cuadro N° 1: Vocaciones, Potencialidades y Rubros/Cadenas Productivas

| CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA                                    | RUBROS |
|---|--------|
| Vocaciones productivas por orden de importancia:              |        |
| Potencialidades productivas por orden de importancia:         |        |
| Rubros priorizados por el municipio por orden de importancia: |        |

Fuente: Ficha de Diagnóstico de Contexto Socioproductivo Local Territorial - Proyecto FTP

- **La oferta de formación técnica desde la Educación Alternativa**, que se corresponde con la realidad del entorno productivo, describe las especialidades técnicas ofertadas por los centros de Educación Alternativa.
  - **La demanda de sectores productivos y empresariales**, que describe las entidades, organizaciones y empresas productivas existentes, particularmente las capacitaciones recibidas en temáticas relacionadas a su especificidad productiva.
- b. **Los Diagnósticos de los Ciclos de Transformación de productos amazónicos**, como insumos fundamentales para la construcción del currículo para la especialidad Técnica de Industria de Alimentos con Productos Amazónicos y posterior implementación con los Centros de Educación Alternativa CEAs El Porvenir, 4 de septiembre, San Ignacio y Santa Rosa del Abuna, fueron realizados en los siguientes pasos:

Los diagnósticos de los ciclos de transformación de productos amazónicos se llevaron adelante en los siguientes pasos:

**Paso 1: La consulta con expertas en transformación de alimentos amazónicos , en este caso, de la región amazónica de la República del Perú.** En esta parte se describió las actividades del Ciclo de Transformación de Productos o Rubros priorizados, identificando saberes y conocimientos técnico tecnológicos para el cumplimiento de las actividades o faenas y las necesidades de formación.

Las principales necesidades y demandas de formación recogidas de los cuatro Gobiernos Municipales Autónomos de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico en una relación directa de potenciar la dinámica productiva a partir de sus potencialidades y vocaciones productivas emergen de tres fuentes: a) necesidades y demandas de capacitación desde sectores productivos, b) necesidades y demandas desde la visión productiva de los Gobiernos Municipales y c) necesidades y demandas desde los Centros de Educación Alternativa. Para ello se usó el siguiente instrumento:

#### CICLO DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DE FORMACIÓN

Producto: \_\_\_\_\_

Línea de transformación: \_\_\_\_\_

| Actividades o faenas del ciclo de transformación | Descripción de la actividad o faena | Saberes, conocimientos y habilidades técnicas requeridas para el cumplimiento de la actividad | Necesidades prioritarias de formación |
|--|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
|  |                                     |   |                                       |
|  |                                     |   |                                       |

De manera más específica, dada la necesidad de contar con un currículo que fortalezca los procesos productivos de las regiones, se identificó los rubros productivos



de cada territorio y los ciclos por los que atraviesan los mismos a la hora de transformarse en alimentos.

Los rubros productivos potenciales que caracteriza a cada Municipio, son los siguientes: asaí, majo, majillo, castaña, cacao, copoazu, mango, ají dulce, café, chirimoya, coco, sinini, mango, tamarindo, piña, café, maracuyá y papaya. Asimismo, el diagnóstico de los ciclos de transformación identificó líneas de transformación: pulpas, Jugos, néctares y cocteles, Conservas, Encurtidos, Galletería y confitados, Mantecas y aceites, macerados, chocolates, helados y otras.

Las características comunes de los ciclos en la mayoría de las líneas de transformación siguen el siguiente proceso: recepción, selección, pesado, lavado y desinfección, escaldado, empaçado y almacenamiento. En ese sentido, lo que se recogió en los diagnósticos de los ciclos de transformación fue los siguientes aspectos:

- ¿Qué actividades o faenas se hacen en el proceso de transformación?
- ¿Qué actividades o faenas se hacen en el proceso de transformación?
- ¿Cuáles son las necesidades prioritarias de formación?

En síntesis, este diagnóstico se constituyó en la base para el planteamiento de la malla curricular en la especialidad de industria de alimentos con productos amazónicos que recoge y sistematiza todo lo que supone el aprendizaje para participantes que opten por las misma.

**Paso 2:** La identificación de las necesidades prioritarias de formación, permitió la IDENTIFICACIÓN DE CONTENIDOS Y LA UBICACIÓN DE ESTOS EN LOS NIVELES DE FORMACIÓN TÉCNICA. Para ello se utilizó la siguiente matriz:

**IDENTIFICACIÓN DE CONTENIDOS POR NIVELES DE FORMACIÓN**

Producto: \_\_\_\_\_

Línea de transformación: \_\_\_\_\_

| NIVEL DE ACREDITACION | CONTENIDOS SEGÚN NECESIDADES PRIORITARIAS DE FORMACIÓN |            |
|-----------------------|--|------------|
|                       | NECESIDADES DE FORMACIÓN                               | CONTENIDOS |
| TECNICO BÁSICO        |  |            |
| TÉCNICO AUXILIAR      |  |            |
| TÉCNICO MEDIO         |  |            |

c. **Los diseños curriculares emergentes**, tal como se puede ver en documento adjunto, tiene la estructura que rige la actual normativa del Ministerio de Educación y establecida mediante el Viceministerio de Educación Alternativa y Especial y la Dirección General de Educación de Adultos, a nivel nacional; así como la Dirección Departamental de Educación y la Subdirección de Educación Alternativa y Especial, en el nivel departamental.

Toma en cuenta las políticas educativas establecidas en la Ley 070 de la Educación boliviana y el Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas en vigencia. Se organiza en los siguientes componentes:

- Título de la formación técnica.
- Datos generales.
- Descripción y justificación.
- El contexto.

- Identificación de necesidades y demandas de formación.
- Espacios de trabajo.
- Perfil general de salida.
- Objetivos y perfiles de salida por niveles.
- Malla curricular y cargahoraria.
- Objetivo holístico.
- Organización de la malla curricular.
- Contenidos por módulos o Mapa de contenidos.
- Modalidades del proceso formativo.
- Requisitos de ingreso.
- Evaluación.
- Modalidad de promoción y certificación.

El *“Currículo de la carrera de Transformación de Alimentos con productos amazónicos”*, es único para los CEAs de la amazonía de Pando, considerando los siguientes aspectos:

- **La procesualidad de la formación técnica** que inicia con el técnico básico y continua con el auxiliar y culmina con el medio, no recomienda una mayor especificidad de formación en una sola línea de transformación de alimentos, dado que los cuatro Municipios cuentan con similares rubros productivos, unos más que otros, lo que hace necesario la generación de procesos de formación técnica con conocimientos en todas las líneas de transformación de los productos existentes en la región.
  - **La movilidad interna de los participantes**, es decir de una región a otra, o de un Centro a otro, no podría realizarse al especializar demasiado los procesos formativos en una sola línea de transformación.
  - **La posibilidad de la transitabilidad a los niveles de formación técnica superior** de los egresados quedaría en desventaja comparativamente hablando en relación a los institutos técnicos tecnológicos existentes en la región, ya que la oferta curricular de los mismos no tiene especificada en una sola línea de transformación, sino en la integralidad de las mismas.
  - Sin embargo, **la malla curricular deja la posibilidad de una mayor especificidad** formativa en una línea de transformación **a partir de los módulos emergentes** que han sido planificados con ese propósito en cada semestre.
- d. **Los planes modulares**, que forman parte del proceso de planificación curricular para la formación técnica en Educación Alternativa es muy importante, ya que marca las pautas para la buena generación de procesos de enseñanza y aprendizaje con las personas jóvenes y adultas, particularmente a la hora de planificar las orientaciones metodológicas, la evaluación y los productos a alcanzar con los procesos formativos.

Por la razón arriba mencionada, se ha puesto especial atención a las orientaciones metodológicas de los planes modulares, haciendo el esfuerzo en **el planteamiento y la descripción de las técnicas o actividades educativas a usar y los procedimientos a seguir**. Este componente de los planes modulares, también contribuirá a que el personal técnico que desarrolle la formación genere procesos metódicos en la lógica de la formación integral técnica.

## **2.2 LA EXPERIENCIA DE LAS ADECUACIONES-REVISIONES CURRÍCULARES EN CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA DE TARIJA**

### **2.2.1. Datos referenciales**

- **La experiencia:** Construcción y/o adecuación del currículo en las carreras técnicas de gastronomía y alimentación, confección textil, veterinaria y zootecnia y apicultura para Centros de Educación Alternativa del departamento de Tarija.

- **El contexto:** Centros de Educación Alternativa del departamento de Tarija.

- **Los Centros de Educación Alternativa:** Del área rural y urbana del departamento de Tarija.

### **2.2.2. Trayectorias metodológicas**

La adecuación de los currículos en las carreras técnicas de gastronomía y alimentación, confección textil, veterinaria y zootecnia y apicultura para los Centros de Educación Alternativa del departamento de Tarija siguió la siguiente trayectoria metodológica:

- a. **El diagnóstico de nuevas necesidades de formación**, realizado con los emprendedores del medio, participantes y facilitadores de los Centros de Educación Alternativa, mediante un Cuestionario Google, permitió recoger información importante respecto a las nuevas necesidades de aprendizaje que guiaron la construcción y revisión de las mallas curriculares y los mapas de contenidos. La pregunta eje del diagnóstico fue:

*¿ Qué otras necesidades de formación se deben brindar en los Centros de Formación Técnica?*

El resultado del diagnóstico realizado en línea dio las pautas para la adecuación en las carreras de Corte y confección, Apicultura, Gastronomía y Veterinaria y Zootecnia.

- b. **La adecuación - construcción de los diseños curriculares**, en el marco de los lineamientos curriculares para la Educación Técnica Tecnológica, organizó los diseños curriculares siguiendo la siguiente ruta:

- Lectura de los Formularios de Google sobre los problemas y necesidades de los emprendedores
- Análisis de la información y jerarquización de la misma. (PROBLEMA)
- Planteamiento de la pregunta: ¿Qué tipo de especialistas técnicos se deben formar?
- Análisis de la lectura del Currículo Base en EPJA
- Profundización de las características de cada especialidad según los avances en los documentos base de Fundación FAUTAPO. (OBJETO)
- Diseño del objetivo de la carrera y objetivos de nivel (OBJETIVO)
- Lectura de los contenidos según documentos base obtenidos de Fundación FAUTAPO. (CONTENIDOS)

- Diseño de perfiles de ingreso y egreso en función a las características del contexto y la lectura de las necesidades de formación, problemáticas según especialidades. (PERFILES)
- Construcción de mallas curriculares (MÓDULOS)
- Selección de contenidos (MAPA DE CONTENIDOS)
- Revisión de los contenidos con los facilitadores de las carreras (SOCIALIZACIÓN Y VALIDACIÓN)
- Aportes de personas externas (EXPERTOS EN EL ÁREA)

Finalmente, los diseños curriculares para la carreras técnicas fueron organizados de la siguiente forma:

- Objetivo holístico de la carrera técnica.
- Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos.
- Objetivos holísticos de cada nivel técnico.
- Perfil de ingreso del participante .
- Perfil de egreso del participante.
- Perfil del docente en Corte y Confección.
- Malla curricular.

## 2.3 LA EXPERIENCIA DE LAS ADAPTACIONES Y ADECUACIONES CURRÍCULARES EN CENTROS DE EDUCACIÓN ESPECIAL DEL DISTRITO EDUCATIVO DE COBIJA-PANDO Y DISTRITO EDUCATIVO PADCAYA-TARIJA

### 2.2.3. Datos referenciales

- **La experiencia:** Adaptaciones y adecuaciones curriculares en Centros de Educación Especial en las especialidades técnicas de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura en el CIM Anselmo Farfan Quiroga; y Gastronomía (Ayudante de cocina) y Confección textil (Costura) en el CEE Cobija B.
- **El contexto:** Distrito Educativo Padcaya en el Municipio de Padcaya del departamento de Tarija y El Distrito Educativo de Cobija del Municipio de Cobija en el departamento de Pando.
- **Los Centros de Educación Especial:** CIM Luis Anselmo Farfán Quiroga y Centro de Educación Especial Cobija B.

### 2.2.4. Trayectorias metodológicas

La adaptaciones curriculares en las especialidades técnicas de panadería y agricultura, en el caso de Tarija; gastronomía y confección textil, en el caso de Cobija, siguieron dos caminos distintos en cuanto a la trayectoria metodológica:

- a. **El selección de contenidos de formación**, realizado con los docentes en las especialidades, tomando en cuenta la atención educativa integral de estudiantes con discapacidad intelectual, discapacidad múltiple en Modalidad Directa.
- b. **La dosificación de contenidos**, tomando en cuenta la atención a estudiantes con discapacidad Intelectual de acuerdo al Reglamento y Lineamientos curriculares aprobados por el Ministerio de Educación para la Formación Técnica Tecnológica, con los niveles de Orientación vocacional, Aprestamiento técnico tecnológico, Operario, Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio para concluir su formación con la practica institucional e inclusión laboral.

## III. ADECUACIONES, COMPLEMENTACIONES Y ADAPTACIONES CURRÍCULARES EN CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL

- Las edecuciones, complementaciones y adaptaciones curriculares en Centros de Educación Alternativa y Especial se encuentran en documentos completos en el ANEXO del presente Catálogo

## IV. EXPERIENCIAS EN MESAS MULTIACTORALES CON CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA Y ESPECIAL

### 1.1.1. Las Mesas Multiactorales

El área de ejecución del proyecto, para CEMSE-CEE es: La Paz, Oruro, Cochabamba y Beni y en ese marco, tiene el propósito de recuperar las experiencias de los espacios denominados “Mesas de Trabajo Multiactoral” donde el sector empresarial y productivo, aportan a la educación técnica y tecnológica, con recomendaciones para mejorar la oferta formativa de los mismos.

### 1.1.2. Aportes de las Mesas Multiactorales y sus Complementaciones

A tiempo de puntualizar aportes que emergen de las Mesas Mutiactorales, inmediatamente se anota complementaciones que a manera de sugerencias podrán servir de orientaciones en el proceso de transformación curricular, definida por el Ministerio de Educación en las Líneas de Acción Prioritarias 2022-2025 que, entre otras, plantea acciones prioritarias para la actualización participativa de los currículos de todos los Subsistemas y niveles de acuerdo al nuevo contexto social, las proyecciones como Estado Plurinacional y los avances de las ciencias.

#### ■ Sobre la metodología de las Mesas Multiactorales.

##### Se destaca:

a. Los pasos metodológicos para la adecuación de currículos. Estos son:

**Paso 1: Análisis de las condiciones actuales de las mallas curriculares:** Si responde a necesidades y condiciones del mercado laboral y productivo actual.

**Paso 2: Identificación de los principales contenidos** (conocimientos, prácticas y actitudes) con base en las exposiciones de los expositores invitados.

**Paso 3: Revisión del objetivo y perfil de salida,** según el nivel técnico de formación consensuando de acuerdo a las nuevas necesidades: Técnico básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio.

**Paso 4: Caracterización de las carreras técnicas priorizadas** por el proyecto FTP (La Paz, Oruro, Cochabamba, Beni). Se acuerda y consensua cuáles deben ser las características principales de cada una de ellas, según el contexto en que se encuentran.

**Paso 5: Revisión de la malla curricular** para los niveles formación técnica: Nivel Técnico Básico, Auxiliar y Medio con insumos de los 20 módulos para tres niveles de formación. Se acuerda y consensua.

**Paso 6: Revisión de contenidos mínimos** de los módulos por unidades de formación e incorporación de nuevos contenidos curriculares que respondan a necesidades actuales respecto a conocimientos, actitudes y prácticas.

**No se anota el paso 1. Registro de participantes de la mesa de trabajo,** ya que se considera que no es un paso metodológico, sino un procedimiento académico o administrativo.



### Se complementa:

- Un desafío importante es el **tránsito de las adecuaciones, adaptaciones o revisiones curriculares hacia la transformación curricular** que de respuestas a la necesidad estatal de *“actualizar participativamente los currículos”*. La tarea es **la aplicación de metodologías ya propuestas y experimentadas por el Viceministerio de Educación Alternativa y Especial** desde experiencias de construcción curricular en procesos educativos desescolarizados, como lo es la educación Productiva desde el área de Educación Permanente.

### ■ Sobre las propuestas de complementación curricular.

#### Se destaca:

- a. **En el análisis del contexto, respecto al área agropecuaria:** Se menciona que “los invitados al evento nacional multiactoral, reflejaron diferentes enfoques de los sistemas agroalimentarios que se desarrollan en el país (...) y que cada uno de estos sistemas tienen diferencias sustanciales”.

Al referirse a los CEAs, se indica que “la sugerencia para complementar la malla curricular, partió de la importancia de trabajar en torno al deterioro del suelo, por una parte. (...) Por lo tanto, en CONOCIMIENTOS sugieren abordar estrategias de convencimiento, educación financiera y, adicionalmente, normas relacionadas a la producción. Esto último es muy importante, porque en el país hay una gran normativa que apoya la producción agroecológica, las cuales se debe conocer y establecer su viabilidad desde el territorio”.

- b. En las propuestas de complementación, se remarca que **“ La articulación del mundo educativo con el mundo productivo; es decir, mejorar la oferta formativa de los CEAs, ITTs y EDUPER para que esté consonancia y responda a los requerimientos y desafíos de la matriz productiva del país, al mundo laboral y los emprendimientos** que puedan construirse, con orientación empresarial. Esto es esencial, porque es la razón de ser de la educación técnica actual, en el marco de la política pública educativa, desde una visión comunitaria y territorial”.

#### Se complementa:

a. En el marco la Ley 070, Art.3. Bases de la Educación, que menciona que la educación “Es productiva y territorial, orientada a la producción intelectual y material, al trabajo creador y a la relación armónica de los sistemas de vida y las comunidades humanas en la Madre Tierra, fortaleciendo la gestión territorial de las naciones y pueblos indígena originario campesinos, las comunidades interculturales y afro bolivianas”. Por su parte, el Art.19. De la Educación Técnica Humanística en Educación Alternativa, puntualiza que: “Contribuirá a potenciar capacidades productivas, la incorporación al sector productivo y el desarrollo de emprendimientos comunitarios, en el marco de los principios establecidos por los derechos de la Madre Tierra. Se realizará según las vocaciones y potencialidades productivas de las regiones y las prioridades económicas productivas establecidas en los planes de desarrollo del Estado Plurinacional”. Por lo mencionado, la orientación o enfoque del área de agropecuaria, así como de otras áreas , queda establecido. Lo que queda pendiente es su implementación, en algunos casos, y su profundización, en otros casos.

b. En el **Balance general de los avances, logros y desafíos de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas**, realizado por el Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Educación de Adultos, en ocasión de la CONFINTEA VII realizado en Marruecos en junio de 2022, se constata que ***“El avance conceptual y metodológico más importante de la EPJA es integrar dentro de su oferta educativa la Formación Técnica Productiva, vinculada con el desarrollo territorial. El eje del diseño de la oferta consiste en plantear la formación para responder a las vocaciones y potencialidades productivas de las regiones, aspecto que tiene gran importancia en el desarrollo local”***.

## V. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

- Del análisis de las experiencias generadas por los Centros de Educación Alternativa y Especial en los procesos de adecuación, adaptación, revisión o elaboración curricular se destaca las variadas metodologías aplicadas con el propósito de mejorar las ofertas curriculares en atención a las demandas y necesidades de la diversidad contextual. **Es recomendable que para la aplicación de dichas metodologías, los Centros Educativos hagan previamente una valoración de su pertinencia para su realidad, tomando en cuenta los propósitos institucionales y contextuales.**
- La experiencia de elaboración curricular para la especialidad en industria de alimentos con productos amazónicos marca una de las rutas metodológicas establecidas por los lineamientos curriculares del Viceministerio de Educación Alternativa y Especial, así como las recomendadas desde el Proyecto de Formación Técnica Profesional, al vincular los propósitos curriculares a las potencialidades productivas y territoriales de municipios. **Se recomienda la aplicación de esta metodología integrando además las experiencias de educación productiva del área de Educación Permanente.**
- La experiencia de adecuación curricular para especialidades técnicas de Centros de Educación Alternativa y Especial de Tarija que ha logrado la unificación de la oferta de formación técnica tecnológica productiva en el contexto regional. **Se recomienda la réplica de dicho proceso regional en el contexto departamental y nacional desde el Viceministerio de Educación Alternativa y Especial, para aquellos casos que tengan similar situación.**
- Tomando en cuenta el Balance general de los avances, logros y desafíos de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas, realizado por la Dirección General de Educación de Adultos-DGEA, en ocasión de la CONFINTEA VII 2022, que constata el avance conceptual y metodológico de la EPJA dentro de su oferta educativa en la Formación Técnica Productiva, vinculada con el desarrollo territorial y sumando a ellas las experiencias concretas generadas por el Proyecto de Formación Profesional

# ANEXOS

**DISEÑO CURRICULAR  
ESPECIALIDAD TÉCNICA TECNOLÓGICA Y  
PRODUCTIVA "INDUSTRIA DE  
ALIMENTOS CON PRODUCTOS  
AMAZÓNICOS"**

**CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA:**

**4 DE SEPTIEMBRE**

**SIMÓN BOLÍVAR**

**EL PORVENIR**

**SAN IGNACIO**

**PANDO - BOLIVIA**

**JUNIO DE 2020**

# 1. TITULO DE LA FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA Y PRODUCTIVA: INDUSTRIA DE ALIMENTOS CON PRODUCTOS AMAZONICOS

## 2. DATOS GENERALES

|  |  |
|--|--|
| DEPARTAMENTO                               | Pando  |
| DIRECCIONES DISTRITALES                    | Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, Porvenir y Puerto Rico.  |
| CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA           | 4 de Septiembre, Simón Bolívar, El Porvenir y San Ignacio. |
| FORMACIÓN TECNICA TECNOLÓGICA Y PRODUCTIVA | Industria de alimentos con productos amazónicos.           |
| NIVELES                                    | Técnico Básico<br>Técnico Auxiliar<br>Técnico Medio        |

## 3. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

La oferta formativa en la especialidad de Industria de Alimentos con Productos Amazónicos se fundamenta en dos referentes teórico metodológicos que no son incompatibles entre sí: por un lado, los principios del Modelo Educativo Socio Comunitario Productivo que se constituyen en uno de los ejes fundamentales de la política educativa nacional (Ley 070) y complementariamente, el enfoque de educación productiva regional planteada por el Subsistema de Educación Alternativa y Especial para los procesos de formación técnica en Centros de Educación Alternativa.

En lo que respecta a los principios del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, el Art. 3, Inciso 9 de la Ley 070 es claro cuando en una de sus bases señala que la educación **“Es productiva y territorial, orientada a la producción intelectual y material, al trabajo creador y a la relación armónica de los sistemas de vida y las comunidades humanas en la Madre Tierra, fortaleciendo la gestión territorial de las naciones y pueblos indígena originario campesinos, las comunidades interculturales y afro bolivianas”**.

En el marco normativo arriba señalado, el Currículo Base de La Educación de Personas Jóvenes y Adultas en uno de sus principios referidos a la educación productiva territorial señala que esta **“articula las instituciones educativas con las vocaciones y potencialidades productivas, las empresas y complejos productivos del entorno educativo**, disolviendo las fronteras existentes entre ellas” ( Inciso 1.3. Principios de la Educación Alternativa, Currículo Base de la EPJA, 2015:11). De esa manera, los procesos educativos con sectores productivos ya no son posibles desarticulados de las organizaciones e instituciones vinculadas al desarrollo productivo en un determinado territorio, en este caso el norte amazónico de Bolivia.

En consecuencia a las políticas educativas establecidas en el campo educativo y curricular, Ley Educativa y Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas, **los Diagnósticos realizados sobre el Contexto Socioproductivo Local y Territorial de los Municipios de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico del Departamento de Pando, permitieron identificar el potencial productivo territorial existente** en cuanto a la educación, salud, servicios básicos, instituciones de asistencia técnica, redes de emprendedores, entidades financieras, organizaciones no gubernamentales, etc. En el componente económico productivo, se identificó las ocupaciones existentes, las actividades productivas estratégicas, las vocaciones y potencialidades productivas, los actores sociales y productivos, las acciones desde los gobiernos autónomos municipales, las demandas de capacitación desde los sectores productivos, los espacios que servirían para coadyuvar a los procesos de formación (pasantías), etc. **En síntesis, los resultados de los diagnósticos realizados en los espacios territoriales de los cuatro municipios mencionados, muestran la existencia de las condiciones necesarias y demandan la generación de procesos de formación técnica tecnológica productiva mediante los Centros de Educación Alternativa en interacción con todos los actores socio productivos presentes en las regiones.**

Por tanto, el diseño curricular que se plantea para la especialidad técnica tecnológica productiva en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos busca atender con mayor precisión la complejidad del contexto para el que las personas jóvenes y adultas se formen, pues el proceso de enseñanza aprendizaje será organizado en función de las condiciones existentes en el territorio. Un currículo construido bajo este enfoque deberá generar la organización de un proceso de formación para lograr el desarrollo de capacidades a partir de una estrategia pedagógica que implica la modularización, entendiendo por módulo: *“Una unidad curricular referida a campos y áreas de saberes y conocimientos, que organiza el proceso educativo a partir de objetivos claramente evaluables, con un importante grado de autonomía y articulado a la estructura curricular de la que forma parte. Un módulo tendrá una duración de 80 o 100 periodos de acuerdo a la necesidad”* (Currículo Base de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas, 2015:45).

La oferta formativa desarrollada bajo este enfoque de trabajo, permitirá la integración y movilización de un conjunto de *conocimientos, habilidades y actitudes* requeridas para el adecuado desempeño de las situaciones laborales y productivas que enfrentan las y los participantes y, en este sentido, llevar adelante una formación integral, colaborativa, contextualizada y flexible, que valore los saberes alcanzados de manera formal o informal, así como la experiencia con la que cada participante cuenta previamente, aspecto que también es ampliamente considerado por el Modelo Educativo Socio Comunitario Productivo.

La Formación Técnica Tecnológica en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos está orientada a formar técnicos, comprometidos con la salud de las personas, eficientes, solidarias y responsables con la calidad de sus productos, por un lado; así como al fortalecimiento de los procesos productivos para la seguridad alimentaria de la población en la región, por otro lado.

Los procesos productivos prácticos que se desarrollan, combina elementos esenciales de la ciencia, tecnología y técnicas propias de la transformación de alimentos. La formación que se brinda en esta



especialidad, se encuentra en relación directa con la vida de la población y su medio ambiente o entorno territorial.

Por tanto, la industria de alimentos con productos amazónicos plantea una oferta educativa que promueve una formación integral, actualizada y acorde a los requerimientos de una vida sana y con alto valor sociocomunitario, humanístico y tecnológico. Procesos productivos y comunitarios que motivan a las y los participantes a ejercer lo aprendido para dar respuestas inmediatas y creativas a las múltiples necesidades de la población, contribuyendo a la dinámica socioproductiva, mediante emprendimientos productivos personales, familiares y comunitarios.

#### **4. EL CONTEXTO**

La descripción del contexto socio productivo territorial de los Municipios de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, realizado a partir de los Planes Territoriales de Desarrollo Integral 2016 - 2020 de los Gobiernos Autónomos Municipales e información recogida de los diferentes actores en el terreno, amplio en todos sus componentes, sintetiza para el presente acápite lo siguiente: Las características socio productivas, la oferta de formación técnica y las demandas de sectores productivos y empresariales.

##### **4.1. Filadelfia**

**Las características socio productivas del Municipio**, como se menciona en el diagnóstico, se definen por la existencia de *“Tres sistemas de producción dominantes (...): el sistema extractivo (madera, goma, palmito, caza y pesca); el sistema agrícola de subsistencia con producción de arroz, maíz, yuca, plátano y frijol; y el sistema pecuario de cría y engorde del ganado vacuno en forma extensiva”*.

Cuenta con una vocación productiva dirigida a frutas amazónicas (castaña), madera y ganadería; potencialidad productiva en la agricultura (Arroz, maíz, frijol y horticultura), agroforestería (Frutas amazónicas) e Industria (Confección Textil y Transformación de alimentos) ; por último el municipio prioriza dentro sus complejos productivos a la agroforestería (Frutas amazónicas), la agricultura (Arroz, maíz, frijol y horticultura) y la Industria (Transformación de alimentos y Confección Textil) (Cf. Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de Filadelfia, 2019).

Las vocaciones y potencialidades productivas, así como los rubros priorizados por el Municipio de Filadelfia se resumen en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 1: Vocaciones, Potencialidades y Rubros/Cadenas Productivas**

| CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA   | RUBROS   |
|--|--|
| <b>Vocaciones productivas por orden de importancia:</b>              | 1. Frutas amazónicas (Castaña)<br>2. Madera<br>3. Ganadería  |
| <b>Potencialidades productivas por orden de importancia:</b>         | 1. Agricultura (Arroz, maíz, frijol y horticultura)<br>2. Agroforestería (Frutas amazónicas)<br>3. Industria (Transformación de alimentos) |
| <b>Rubros priorizados por el municipio por orden de importancia:</b> | 1. Agroforestería (Frutas Amazónicas)<br>2. Agricultura (Arroz, maíz, frijol y horticultura)<br>3. Comercio y servicios.                   |

**Fuente:** Ficha de Diagnóstico de Contexto Socioproductivo Local Territorial - Proyecto FTP

**La oferta de formación técnica desde la Educación Alternativa**, que se corresponde con la realidad del entorno productivo, cuenta con “(...) *un Centro de Educación Alternativa denominado 4 de septiembre con sus ofertas en trámite, Agroforestería (Agricultura) y Confección Textil (Prendas de vestir: ropa deportiva, sastrería, ropa de trabajo y alta moda)*” (Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de Filadelfia, 2019).

**La demanda de sectores productivos y empresariales**, surge de las asociaciones de productores y una empresa transformadora debido al apoyo recibido por diferentes instituciones, particularmente por cursos de capacitación de corta duración en diferentes rubros (Café, cacao, manejo integral de granos, manejo integral de chanchos, transformación del asaí entre los más relevantes) y algunas de ellas referidas a la gestión empresarial (Contabilidad y mercado) (Cf. Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de Filadelfia, 2019).

#### **4.2. Santa Rosa del Abuna**

**Las características socio productivas del Municipio**, como se menciona en el diagnóstico, se definen por su vocación productiva a la castaña, frutas amazónicas (asaí) y madera; potencialidades en agroforestería (Café y cacao), agricultura (Arroz, maíz, yuca, plátano, frijol, papaya y piña), Turismo y piscicultura. A partir de sus vocaciones y potencialidades productivas el Municipio prioriza dentro la castaña, frutas amazónicas (asaí), manejo integral del bosque y turismo (Cf. Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de Santa Rosa de Abuna, 2019).

Las vocaciones y potencialidades productivas, así como los rubros priorizados por el Municipio de Santa Rosa del Abuna se resumen en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 2: Vocaciones, Potencialidades y Rubros/Cadenas Productivas**

| CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA   | RUBROS  |
|--|---|
| <b>Vocaciones productivas por orden de importancia:</b>              | 1. Castaña<br>2. Frutas amazónicas (Asaí)<br>3. Madera  |
| <b>Potencialidades productivas por orden de importancia:</b>         | 1. Agroforestería (Frutas amazónicas)<br>2. Agricultura (Arroz, maíz, yuca, plátano, frijol, papaya, piña)<br>3. Servicios (Gastronomía con identidad territorial y centros tecnológicos comunitarios)<br>4. Manejo integral del bosque |
| <b>Rubros priorizados por el municipio por orden de importancia:</b> | 1. Agroforestería (Frutas amazónicas)<br>2. Servicios (Gastronomía con identidad territorial y centros tecnológicos comunitarios)<br>3. Agricultura (Arroz, maíz, yuca, plátano, frijol, papaya, piña)                                  |

**Fuente:** Ficha de Diagnóstico de Contexto Socioproductivo Local Territorial - Proyecto FTP

**La oferta de formación técnica**, cuenta con dos instituciones de educación técnica, la Universidad Amazónica de Pando con su carrera descentralizada en agricultura con mención en horticultura y el Centro de Educación Alternativa Simón Bolívar con sus ofertas en Agroecología integral y Sistemas Computacionales.

**La demanda de sectores productivos y empresariales**, surge de la existencia de asociaciones productoras y transformadoras, las mimas generadas y/o apoyadas por diferentes instituciones. Estas asociaciones demandan cursos de capacitación cortos en diferentes rubros (castaña, asaí, transformación de frutas amazónicas y cítricos, agroforestería, entre los más relevantes) y algunas de ellas demandan gestión empresarial (Contabilidad y mercado) (Cf. Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de Santa Rosa de Abuna, 2019).

#### **4.3. El Porvenir**

**Las características socio productivas del Municipio**, como se menciona en el diagnóstico, se definen por su vocación productiva a la castaña, frutas amazónicas (asaí) y piscicultura; como potencial productivo a la caña de azúcar, agricultura (Arroz, maíz y frijol), ganadería (Bovinos), turismo y servicios; de acuerdo a análisis el municipio prioriza dentro sus complejos productivos al rubro Agropecuario (Piscicultura), Agroforestería (Frutas amazónicas), Turismo y servicios.

Las vocaciones y potencialidades productivas, así como los rubros priorizados por el Municipio El Porvenir se resumen en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 3: Vocaciones, Potencialidades y Rubros/Cadenas Productivas**

| CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA   | RUBROS   |
|--|--|
| <b>Vocaciones productivas por orden de importancia:</b>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Castaña</li> <li>2. Frutas amazónicas (Asaí)</li> <li>3. Piscicultura</li> </ol>   |
| <b>Potencialidades productivas por orden de importancia:</b>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caña de Azúcar</li> <li>2. Agricultura (Arroz, frijol y maíz)</li> <li>3. Ganadería (Bovinos)</li> <li>4. Turismo</li> <li>5. Servicios (Automotores, Belleza Integral e informática)</li> </ol> |
| <b>Rubros priorizados por el municipio por orden de importancia:</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agropecuario (Piscicultura)</li> <li>2. Agroforestería (Frutas amazónicas)</li> <li>3. Turismo</li> <li>4. Servicios (Automotores, Belleza Integral e informática)</li> </ol>                    |

**Fuente:** Ficha de Diagnóstico de Contexto Socioproductivo Local Territorial - Proyecto FTP

**La oferta de formación técnica**, cuenta con instituciones como la Universidad Amazónica de Pando, con su carrera descentralizada de veterinaria, la cual se orienta al rubro pecuario; el Instituto Tecnológico Superior Prof. Silverio Rocha Moya, con la carrera de agropecuaria mención piscicultura, la cual se alinea a la pesca de río y lagunas artificiales; y el Centro de Educación Alternativa El Porvenir, con sus ofertas en Belleza Integral, Sistemas Computacionales, Mecánica de Motos, Agroforestería y Gastronomía, las cuales aportan a la dinamización de la economía del municipio.

**La demanda de sectores productivos y empresariales**, surge de la existencia de sectores productivos compuesto por asociaciones y empresas agrícolas y forestales, extractivas y de transformación, requieren fortalecer sus capacidades en rubros como Asaí, piscicultura, gastronomía y caña de azúcar entre los más relevantes, sin embargo, una gran mayoría tienen necesidad mejorar los procesos de gestión empresarial, para mejorar el manejo contable y la articulación a mercados que le permita un desarrollo empresarial y crecimiento de sus organizaciones (Cf. Diagnóstico del Contexto Socioproductivo Local y Territorial Municipio de El Porvenir, 2019).

#### **4.4. Puerto Rico**

**Las características socio productivas del Municipio**, como se menciona en el diagnóstico, se definen por la vocación productiva de castaña, frutas amazónicas, caza y pesca; potencialidad en los rubros de agricultura (Yuca, arroz, maíz y frijol), turismo y servicios (Automotores, comercio, expendio de comida, secretariado y sistemas computacionales), por último, el municipio prioriza dentro sus complejos productivos a la Agropecuaria (Frutas amazónicas), Turismo y Servicios (Automotores, comercio, expendio de comida, secretariado y sistemas computacionales).

**La oferta de formación técnica**, cuenta con tres instituciones de educación técnica: Universidad Amazónica de Pando como Unidad Académica desconcentrada con carreras de Guardabosques, Pesca y Acuicultura y Sistemas de producción Agropecuaria, éstas últimas a nivel de Técnico Superior; la Escuela Superior de Formación de maestros con sus diversas especialidades y el CETHA San Ignacio a nivel técnico medio con sus ofertas en Agropecuaria, Sistemas Computacionales, Secretariado Ejecutivo y Gastronomía.

**La demanda de sectores productivos y empresariales**, surge de sectores productivos compuestos por las asociaciones y empresas recolectoras, productoras y transformadoras, las cuales demandan cursos de capacitación en diferentes rubros como Gastronomía, transformación del asaí y manejo de cultivos entre los más relevantes; sin embargo, tienen una misma necesidad referida a la gestión empresarial (Contabilidad y comercialización).

Las vocaciones, potencialidades y la priorización de los sectores productivos del Municipio de Puerto Rico se resumen en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 4: Vocaciones, Potencialidades y Rubros/Cadenas Productivas**

| CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA   | RUBROS  |
|--|---|
| <b>Vocaciones productivas por orden de importancia:</b>              | 1. Castaña<br>2. Frutas Amazónicas<br>3. Caza y Pesca   |
| <b>Potencialidades productivas por orden de importancia:</b>         | 1. Agricultura (Yuca, Arroz, Maíz y Frijol)<br>2. Turismo<br>3. Servicios (Automotores, comercio, expendios de comida, secretariado y sistemas computacionales) |
| <b>Rubros priorizados por el municipio por orden de importancia:</b> | 1. Agropecuaria (Frutas Amazónicas)<br>2. Turismo<br>3. Servicio (Automotores, comercio, expendios de comida, secretariado y sistemas computacionales)          |

**Fuente:** Ficha de Diagnóstico de Contexto Socioproductivo Local Territorial - Proyecto FTP

## 5. IDENTIFICACION DE NECESIDADES Y DEMANDAS DE FORMACION

Las principales necesidades y demandas de formación recogidas de los cuatro Gobiernos Municipales Autónomos de Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico en una relación directa de potenciar la dinámica productiva a partir de sus potencialidades y vocaciones productivas emergen de tres fuentes: a) necesidades y demandas de capacitación desde sectores productivos, b) necesidades y demandas desde la visión productiva de los Gobiernos Municipales y c) necesidades y demandas desde los Centros de Educación Alternativa.

### 5.1. Necesidades y demandas desde los sectores productivos

Las principales demandas de capacitación que emergen del interés y la necesidad de los propios sectores productivos regionales o territoriales se presentan en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 5: Demandas de capacitación por empresa/asociación/ gremio**

| MUNICIPIO            | N° EMPRESAS/ASOCIACION GREMIO | N° AFILIADOS | PRINCIPALES RUBROS DE CAPACITACIÓN                                 |
|----------------------|-------------------------------|--------------|--|
| Filadelfia           | 10                            | 139          | Café, Cítricos, Cerdos, Cacao, Arroz, Agroforestería, Maíz y Asai. |
| Santa Rosa del Abuna | 8                             | 102          | Asai, Frutos amazónicos, Jatata, Café, Cítricos y Hortalizas.      |
| El Porvenir          | 7                             | 110          | Caña, Piscicultura, Ganadería y Asai.                              |
| Puerto Rico          | 6                             | 47           | Castaña, Pollos y Mangos.  |
| <b>TOTAL</b>         | <b>31</b>                     | <b>398</b>   |  |

**Fuente:** Diagnósticos de contextos socio productivos locales y territoriales Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, 2019.

Según información de diagnósticos realizados en contextos socio productivos locales y territoriales en los Municipios de Fildelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, existen 31 empresas, asociaciones o gremios que llevan adelante procesos productivos con un total de 398 afiliados, los cuales tienen demandas de capacitación en temáticas relacionadas a una diversidad de rubros productivos a los cuales se dedican cada una de las organizaciones mencionadas.

## 5.2. Necesidades y demandas desde la visión productiva de los Gobiernos Municipales

Las demandas de capacitación requeridas desde los Gobiernos Municipales involucrados son las siguientes:

**Cuadro N° 6: Demandas de capacitación por Municipios**

| MUNICIPIO            | RUBROS PRIORIZADOS   | TEMAS/TEMÁTICAS  |
|----------------------|--|--|
| Filadelfia           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura.</li> <li>• Industrial.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de hortalizas.</li> <li>• <b>Transformación de frutas y cereales.</b></li> <li>• Derivados de la castaña (Brigaderos, aceite, etc.)</li> </ul> |
| Santa Rosa del Abuna | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura.</li> <li>• Producción forestal.</li> <li>• Gastronomía.</li> <li>• Servicios.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Transformación y/o manejo del cacao.</b></li> <li>• Conservación del bosque.</li> <li>• Manipulación de alimentos.</li> <li>• Turismo.</li> </ul>      |
| El Porvenir          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agroforestería.</li> <li>• Piscicultura.</li> <li>• Turismo.</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de café, cacao y árboles frutales.</li> <li>• <b>Transformación.</b></li> <li>• Promoción de potencialidades turísticas.</li> </ul>            |
| Puerto Rico          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura.</li> <li>• Gastronomía.</li> <li>• Industrial.</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Horticultura.</li> <li>• Manipulación de alimentos.</li> <li>• <b>Transformación de frutas amazónica y/o cítricos.</b></li> </ul>                         |

**Fuente:** Diagnósticos de contextos socio productivos locales y territoriales Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, 2019.



En la perspectiva de un fortalecimiento de la calidad de vida de personas, familias y comunidades de la región, los Gobiernos Municipales identificaron demandas de formación y capacitación que toman en cuenta las potencialidades y vocaciones productivas existentes en el territorio, las mismas que se proyectan en una diversidad de temáticas relacionadas con rubros agrícolas, industriales, gastronómicas y de servicios. Como se puede ver, en los cuatro Municipios las temáticas de capacitación y formación con mayor demanda son la transformación de frutas, cereales, cacao y/o cítricos amazónicos.

### 5.3. Líneas de transformación por regiones y prioridades para la capacitación y formación desde los Centros de Educación Alternativa.

A partir del diagnóstico realizado en los cuatro Gobiernos Municipales: Filadelfia, Santa Rosa del Abuna, El Porvenir y Puerto Rico, se identificó los productos amazónicos existentes en dichos territorios y las líneas de transformación de los mismos. A partir de las líneas mencionadas y otras condiciones necesarias, los Centros de Educación Alternativa y demás actores sociales, institucionales y productivos identificaron prioridades para la atención mediante procesos formativos en una primera etapa, como se muestra en el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 7: Rubros Productivos, Líneas de Transformación y Prioridades de Formación**

| MUNICIPIO   | CEA             | PRODUCTO  | LINEA DE TRANSFORMACIÓN   | PRIORIDADES DE FORMACIÓN         |
|-------------|-----------------|---|---|----------------------------------|
| Filadelfia  | 4 de Septiembre | Asaí, majo, majillo, castaña, cacao, copoazu, mango, ají dulce, café.                             | 1. Pulpas<br>2. Jugos, néctares y cocteles<br>3. Conservas<br>4. Encurtidos<br>5. Galletería y confitados<br>6. Mantecas y aceites<br>7. Macerados<br>8. Chocolates     | 1. Macerados<br>2. Chocolates    |
| Porvenir    | El Porvenir     | Asaí, copoazu, castaña, chirimoya, coco, sinini, mango, tamarindo, piña, café, maracuyá y papaya. | 1. Jugos, néctares y cocteles<br>2. Conservas<br>3. Encurtidos<br>4. Galletería y confitados<br>6. Mantecas y aceites<br>5. Macerados<br>7. Deshidratados<br>8. Helados | 1. Deshidratados<br>2. Helados   |
| Puerto Rico | San Ignacio     | Castaña, asaí, majo, mango, café, cacao, coco, cítricos y cortezas - raíces.                      | 1. Jugos, néctares y cocteles<br>2. Conservas<br>3. Encurtidos<br>4. Galletería y confitados.<br>5. Mantecas y aceites<br>6. Macerados                                  | 1. Macerados<br>2. Deshidratados |

|                      |               |   |   |                                |
|----------------------|---------------|---|---|--------------------------------|
|                      |               |   | 7. Deshidratados<br>8. Chocolates   |                                |
| Santa Rosa del Abuna | Simón Bolívar | Castaña, asaí, copoazu, piña, plátano, majo, carambola, coco, cítricos, mango, majillo, cacao y café en grano.<br><br>Tubérculos: Yuca, plátano | 1. Jugos, néctares y cocteles<br>2. Conservas<br>3. Encurtidos<br>4. Galletería y confitados<br>5. Mantecas y aceites<br>6. Macerados<br>7. Deshidratados<br>9. Harinas | 1. Deshidratados<br>2. Harinas |

**Fuente:** Informe Equipo FAUTAPO, Cobija 2020.

Según el análisis de las necesidades y demandas emergentes desde las diferentes fuentes ya mencionadas, si bien los cuatro Municipios son potenciales en todos los productos o rubros productivos, tienen mejores condiciones para iniciar con el fortalecimiento productivo y procesos de capacitación y formación en más de una línea de transformación. Sin embargo, esta prioridad en una primera etapa de trabajo no implicará que, paulatina y procesualmente, se incursione en otros rubros productivos existentes en cada territorio.

Bajo el criterio arriba establecido respecto a las líneas de transformación de alimentos, así como las prioridades definidas por cuestiones organizacionales, se plantea el Diseño Curricular para la Especialidad en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos a ser implementada en el Departamento de Pando.

## 6. ESPACIOS DE TRABAJO

Los espacios de trabajo para el técnico en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos son dos:

### 6.1. Emprendimientos individuales o asociados

Las personas jóvenes y adultas formadas con cualidades productivas, creativas y emprendedoras, serán capaces de formular y generar múltiples proyectos productivos concretados y asumidos como emprendimientos personales, familiares o comunitarios en relación a la oferta de productos alimenticios transformados como ser: conservas, encurtidos, macerados y otros que favorezcan a una vida saludable en armonía con el entorno social y medio ambiental.

### 6.2. Prestación de servicios en sectores públicos y privados

Las personas jóvenes y adultas formadas podrán prestar servicios en sectores públicos y privados que llevan adelante procesos de industrialización de productos amazónicos en alimentos; podrá asesorar, elaborar y aplicar programas de transformación de alimentos con productos amazónicos en diversos espacios a nivel local, regional y nacional.

Ejercerá el liderazgo en la gestión, promoción y comercialización de productos, en asociación con otras empresas de diferentes rubros, articulando de esa manera los servicios de la especialidad con otras industrias de la cadena productiva local, regional, departamental y nacional.

## 7. PERFIL GENERAL DE SALIDA

Las y los participantes al concluir la formación en la especialidad de Industria de Alimentos con Productos Amazónicos cuentan con capacidades para el emprendimiento socio productivo a partir de saberes y conocimientos técnico tecnológicos de la industria alimenticia, desde procesos básicos hasta la elaboración de productos complejos, con acabado fino que toman en cuenta normas de seguridad alimenticia, industrial y de calidad, tanto para el consumo como para la comercialización.

Asume la dirección y administración de unidades productivas de transformación de alimentos con iniciativa, creatividad, puntualidad y responsabilidad en el trabajo, asegurando la entrega de la producción, acorde a la realidad local, regional, departamental y nacional.

## 8. OBJETIVOS Y PERFILES DE SALIDA POR NIVELES

| NIVEL          | OBJETIVO   | PERFIL  |
|----------------|--|---|
| Técnico Básico | Desarrollamos actitudes de respeto y cuidado de la Madre Tierra y el Cosmos en la obtención de pulpas y la elaboración de conservas de diversos productos amazónicos, aplicando conocimientos, principios y fundamentos técnicos adecuados y pertinentes, para el fortalecimiento de los procesos productivos personales, familiares y comunitarios en el contexto local y regional. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestran una actitud de respeto y cuidado a la Madre Tierra y el Cosmos, gestionando los recursos naturales renovables de manera comunitaria y sostenible, según la realidad social, política y económica del contexto local y regional.</li> <li>• Obtienen y elaboran pulpas de diversos productos amazónicos, aplicando conocimientos y procedimientos técnicos adecuados, considerando características territoriales y socioculturales locales y regionales.</li> <li>• Elaboran mermeladas y jaleas, salsas de ajíes y frutos en almíbar con diversos productos amazónicos, aplicando conocimientos y procedimientos técnicos adecuados, considerando características territoriales y socioculturales locales y regionales.</li> <li>• Manipulan instrumentos, utensilios e ingredientes, aplicando normas de seguridad e higiene durante la elaboración de alimentos para asegurar la calidad de los productos en condiciones saludables para la población.</li> </ul> |

|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| <p>Técnico Auxiliar</p> | <p>Asumimos un compromiso de trabajo responsable con la Madre Tierra y el Cosmos en la elaboración de néctares, encurtidos, galletas, deshidratados, harinas de diversos productos amazónicos y uso de tecnologías de información y comunicación, aplicando conocimientos, principios y fundamentos técnicos adecuados y pertinentes, para el fortalecimiento de los procesos productivos personales, familiares y comunitarios en el contexto local, regional y departamental.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asumen un compromiso responsable del cuidado de la Madre Tierra y el Cosmos con participación de la comunidad organizada y comprometida.</li> <li>• Elaboran néctares, encurtidos, galletas, deshidratados y harinas de diversos frutos amazónicos, aplicando conocimientos y procedimientos técnicos adecuados, considerando características territoriales y socioculturales locales, regionales y departamentales.</li> <li>• Manejan equipos y herramientas para procesar variedad de productos de acuerdo a normas de bioseguridad.</li> <li>• Aplican tecnologías de información y comunicación en los procesos de transformación de productos amazónicos para la producción de alimentos.</li> </ul>  |
| <p>Técnico Medio</p>    | <p>Aplicamos principios, valores socio-comunitarios y éticos de respeto hacia la Madre Tierra y el Cosmos en el proceso de elaboración de mantequillas vegetales, barras de chocolate bitter, bombones con cobertura de chocolate, extracción de grasas vegetales, macerados, cocteles y paletas artesanales con valor agregado, aplicando tecnologías apropiadas y proyectando emprendimientos, para el fortalecimiento de procesos productivos personales, familiares, comunitarios y la seguridad y soberanía alimentaria en el contexto local, regional, departamental y nacional.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asumen principios y valores socio-comunitarios de respeto y cuidado a la Madre Tierra y el Cosmos en la transformación de productos amazónicos.</li> <li>• Elaboran mantequillas vegetales, barras de chocolate bitter y bombones con cobertura de chocolate, aplicando conocimientos y procedimientos técnicos adecuados, considerando características territoriales a nivel local, regional, departamental y nacional.</li> <li>• Realizan la extracción de grasas vegetales y elaboran macerados, cocteles y paletas artesanales, aplicando conocimientos y procedimientos técnicos adecuados, considerando características territoriales a nivel local, regional, departamental y nacional.</li> <li>• Implementan proyectos de emprendimientos productivos personales, familiares y comunitarios con un enfoque de cuidado de la Madre Tierra y el Cosmos, aplicando capacidades técnicas, tecnológicas y sociales.</li> </ul> |

## 9. MALLA CURRICULAR Y CARGA HORARIA

| CAMPO DE SABERES Y CONOCIMIENTOS   | SABERES Y CONOCIMIENTOS       | TIEMPO DE REFERENCIA   |   |  |   | MOD |
|------------------------------------|-------------------------------|--|---|--|---|-----|
|                                    |                               | PRIMER SEMESTRE  | SEGUNDO SEMESTRE  | TERCER SEMESTRE  | CUARTO SEMESTRE   |     |
| Comunidad y sociedad               | Humanística aplicada          | (Ciencias Naturales)<br><b>MODULO 1:</b><br>SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL EN ALIMENTOS<br>(100 HORAS) |   |  |   | 1   |
| Cosmos y pensamiento               |                               |  |   |  |   |     |
| Vida tierra y territorio           |                               |  |   |  |   |     |
| Ciencia tecnología y Producción    | Formación de la especialidad  | <b>MODULO 2:</b><br>PULPAS<br>(100 HORAS)  | <b>MODULO 6:</b><br>JUGOS, NECTARES Y ENCURTIDOS<br>(100 HORAS)                     | <b>MODULO 11:</b><br>DESHIDRATADOS II (MANTEQUILLA DE NUECES)<br>(100 HORAS) | <b>MODULO 16:</b><br>EXTRACCION DE GRASAS VEGETALES<br>(100 HORAS)                          | 16  |
|                                    |                               | <b>MODULO 3:</b><br>CONSERVAS I (MERMELADAS Y JALEAS)<br>(100 HORAS)                                   | <b>MODULO 7:</b><br>GALLETERIA Y CONFITERIA<br>(100 HORAS)                          | <b>MODULO 12:</b><br>CHOCOLATERIA I (PASTA Y BITTER)<br>(100 HORAS)          | <b>MODULO 17:</b><br>MACERADOS Y COCTELES<br>(100 HORAS)                                    |     |
|                                    |                               | <b>MODULO 4:</b><br>CONSERVAS II (SALSAS DE AJIES Y FRUTOS EN ALMIBAR)<br>(100 HORAS)                  | <b>MODULO 8:</b><br>DESHIDRATADOS I (FRUTOS DESHIDRATADOS Y HARINAS)<br>(100 HORAS) | <b>MODULO 13:</b><br>CHOCOLATERIA II (BOMBONES)<br>(100 HORAS)               | <b>MODULO 18:</b><br>PALETAS ARTESANALES<br>(100 HORAS)                                     |     |
|                                    |                               | <b>MODULO 5:</b><br>EMERGENTE<br>(100 HORAS)   | <b>MODULO 9:</b><br>EMERGENTE<br>(100 HORAS)  | <b>MODULO 14:</b><br>EMERGENTE<br>(100 HORAS)                                | <b>MODULO 19:</b><br>EMERGENTE<br>(100 HORAS)   |     |
|                                    | Emprendimientos e Informática |  | <b>MODULO 10:</b><br>OFIMATICA Y HERRAMIENTAS VIRTUALES<br>(100 HORAS)              | <b>MODULO 15:</b><br>EMPRENDEDURISMO<br>(100 HORAS)                          | <b>MODULO 20:</b><br>ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS<br>(100 HORAS) | 3   |
| <b>TOTAL:</b>                      |                               | <b>500 HORAS</b>   | <b>500 HORAS</b>  | <b>500 HORAS</b>   | <b>500 HORAS</b>  | 20  |
| <b>ACREDITACION NIVEL TECNICO:</b> |                               | <b>TÉCNICO BÁSICO</b>  | <b>TÉCNICO AUXILIAR</b>   | <b>TÉCNICO MEDIO</b>   |   |     |
| <b>TITULACION / MENCIÓN:</b>       |                               | <b>TECNICO MEDIO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS CON PRODUCTOS AMAZONICOS (4 semestres)</b>                  |   |  |   |     |

## 10. OBJETIVO HOLÍSTICO DE LA FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA Y PRODUCTIVA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS CON PRODUCTOS AMAZÓNICOS

Producimos alimentos en diferentes líneas de transformación a partir de productos amazónicos, aplicando técnicas, procedimientos y normas adecuadas en complementariedad con saberes y conocimientos locales de las regiones, para fortalecer la alimentación y la economía, a partir de la implementación y administración de emprendimientos que fortalezcan capacidades productivas de personas, familias, comunidades y el desarrollo local, regional, departamental y nacional.

**Hacer:** Producimos alimentos en diferentes líneas de transformación a partir de productos amazónicos

**Saber:** aplicando técnicas, procedimientos y normas adecuadas

**Ser:** en complementariedad con saberes y conocimientos locales de las regiones

**Decidir:** para fortalecer la alimentación y la economía, a partir de la implementación y administración de emprendimientos que fortalezcan capacidades productivas de personas, familias, comunidades y el desarrollo regional, departamental y nacional.

## 11. ORGANIZACIÓN DE LA MALLA CURRICULAR

La malla curricular para la formación de especialistas en “**Industria de Alimentos con Productos Amazónicos**” se organiza modularmente en tres Áreas de saberes y conocimientos:

### 11.1. Área humanística aplicada

Los módulos humanísticos aplicados a la industria de alimentos con productos amazónicos se integran y articulan a las áreas técnica tecnológica productiva y de emprendimiento e informática.

Dada la especialidad en la industria de alimentos, un módulo específico relacionado con el área de Ciencias Naturales se vincula con la seguridad e higiene industrial en alimentos, se orienta a fortalecer capacidades específicas que garanticen procesos productivos, el manejo del equipamiento, los instrumentos y las operaciones de transformación.

El área de Matemática, integrada a la formación técnica tecnológica y productiva, permitirá su profundización vinculando su aplicación a actividades que requiere el ciclo del proceso de transformación en cada uno de los rubros productivos.

Tomando en cuenta la presencia de diversas organizaciones productivas que existen en el territorio como uno de los actores fundamentales que demandan capacitación y formación, un módulo relacionado al área de Ciencias Sociales se orientara al fortalecimiento organizacional en temáticas de los valores sociocomunitarios, la participación social, la reciprocidad y complementariedad, el respeto a la Madre Tierra y el Cosmos y el liderazgo, cualidades humanas y sociales que, entre otras, son necesarias para la generación de procesos productivos integrales.



### **11.2. Técnica tecnológica y productiva (Formación de la especialidad)**

La formación técnica tecnológica y productiva o de la especialidad en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos se caracterizará por la articulación de los contenidos técnicos con los humanísticos, lo que permitirá el desarrollo de conocimientos y habilidades en las áreas de comunicación-lenguajes y matemática, como una necesidad y consecuencia de la formación técnica tecnológica productiva. Este principio educativo, permitirá vincular los contenidos a prácticas concretas, relevantes y útiles para la vida, el trabajo, la producción y el emprendimiento de los participantes o la continuidad de estudios superiores, en otros casos, coadyuvando de esa manera al mejoramiento de las condiciones de vida de personas, familias y comunidades.

### **11.3. Emprendimientos e informática**

El planteamiento de emprendimientos productivos, a partir de la comprensión de las diversas realidades de cada territorio, reconoce la necesidad de potenciar los espacios laborales y productivos de personas, familias y comunidades, tomando en cuenta las vocaciones y potencialidades productivas existentes.

En consecuencia, la formación generará procesos orientados a la formación en la comprensión del espíritu emprendedor, su enfoque y planteamiento en el quinto semestre; mientras que en el sexto semestre, se continuará con la formación en la formulación de múltiples proyectos relacionados a la industrialización de alimentos con productos amazónicos, concretados y asumidos como emprendimientos personales, familiares o comunitarios que favorezcan al buen vivir en armonía con el entorno social y medio ambiental, en los contextos local, regional, departamental y nacional.

La formación en el área de informática, tomando en cuenta procesos de transformación social, económica, salud, política y tecnológica que se generan en el contexto regional, departamental, nacional e internacional. Tendrá como prioridad la capacitación y formación en el uso de la ofimática y de herramientas virtuales que acompañen y potencien los procesos productivos.

### **11.4. Módulos emergentes**

Los módulos emergentes se definen para fortalecer o profundizar lo desarrollado en los módulos fundamentales, dar respuesta a nuevas necesidades y problemáticas que emergen en las regiones desde la realidad o coyuntura productiva, social, política o en atención a emprendimientos personales, familiares y comunitarios.

Los módulos emergentes, serán identificados, planificados y elaborados en sus objetivos, contenidos y actividades a partir de diagnósticos que se realicen periódicamente en el contexto y el Centro Educativo, o en atención a la intención de una mayor profundización en una línea de transformación de la diversidad de productos amazónicos, así como la necesidad de una mayor profundización en un área humanística como complemento a la formación técnica tecnológica y productiva.

## 12. CONTENIDOS POR MÓDULOS (Mapa de contenidos)

### TÉCNICO BÁSICO: 1ER SEMESTRE

| MÓDULO 1: SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL EN ALIMENTOS   | MÓDULO 2: PULPAS DE FRUTAS  |
|---|---|
| <p><b>1. Inocuidad alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Conceptos básicos.</li> <li>1.2. Uniforme del manipulador de alimentos.</li> <li>1.3. Buenas prácticas de higiene.</li> <li>1.4. Flujo de procesamiento.</li> <li>1.5. Tipos de contaminantes.</li> <li>1.6. Tipos de micro organismos (hongos, levaduras y otros).</li> <li>1.7. Alergenos.</li> <li>1.8. Enfermedades infectocontagiosas.</li> <li>1.9. Características de calidad de la materia prima.</li> <li>1.10. Conservación de alimentos.</li> </ul> <p><b>2. Higiene y sanitización</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p><b>3. Seguridad en la manipulación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Observación en el trabajo.</li> <li>3.2. Técnica de corte.</li> </ul> <p><b>4. Equipamiento e instrumentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Características.</li> <li>4.2. Operatividad.</li> <li>4.3. Limpieza y mantenimiento.</li> </ul> <p><b>5. Operaciones de transformación.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. Extracción, escalado, filtrado, pasteurización y estandarización.</li> </ul> <p><b>6. Operaciones de cálculo para procesos de transformación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1. Diluciones, adición, equivalencias, pesos y medidas, relaciones y proporciones.</li> </ul> | <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Definiciones conceptuales</li> <li>1.2. Materia prima e insumos</li> <li>1.3. Equipos, materiales y utensilios</li> </ul> <p><b>2. Proceso de elaboración de pulpas</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de pulpas.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> <p>2.3. Selección y clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.4. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de los alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.5. Lavado y desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.6. Escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Proceso de escaldado.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de equipo.</li> </ul> <p>2.7. Empacado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.8. Almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> </ul> |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/>         María del Carmen Martínez Calderón. Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Editorial Síntesis. España. 2012.</p>   | <p><b>Bibliografía:</b><br/>         Guevara Pérez Américo. Elaboración de pulpas, zumos, néctares, deshidratados, osmodeshidratados y fruta confitada. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima. 2015.</p>   |

| <b>MÓDULO 3: CONSERVAS I (MERMELADAS Y JALEAS)</b>   | <b>MÓDULO 4: CONSERVAS II (SALSAS DE AJIES Y FRUTOS EN ALMIBAR)</b>  |
|--|--|
| <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales y utensilios.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de mermeladas.</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de mermeladas.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> <p>2.3. Selección y clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.4. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.5. Lavado y desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.6. Escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Proceso de escaldado.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de equipo</li> </ul> <p>2.7. Extracción de la pulpa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y Operatividad de la despulpadora.</li> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> <p>2.8. Formulación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.9. Pre-cocción.</p> | <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de salsas de ajíes.</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de salsas y ajíes.</p> <p>2.2. Recepción y selección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> <p>2.3. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de los alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.4. Lavado y desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.5. Corte y eliminado de pedúnculo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.6. Escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Proceso de escaldado.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de equipo.</li> </ul> <p>2.7. Homogeneizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y operatividad de la licuadora.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.8. Pasteurizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasteurización.</li> <li>- Tipos de microorganismos.</li> </ul> <p>2.9. Envasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p><b>3. Instalaciones mantenimiento y saneamiento.</b></p> |

- Flujo de procesamiento.
- Características de la calidad de la materia prima
- Relaciones y proporciones.
- Adición
- Operatividad del termómetro.
- Buenas prácticas de higiene

1.10. Cocción.

- Flujo de procesamiento.
- Características de la calidad de la materia prima.
- Adición.
- Equivalencia.
- Relaciones y proporciones
- Operatividad del termómetro.
- Operatividad del brixómetro o refractómetro.
- Buenas prácticas de higiene.

1.11. Envasado.

- Características de la calidad de la materia prima.
- Pesos y medidas.
- Buenas prácticas de higiene
- Técnica de limpieza y desinfección de superficies

1.12. Almacenamiento.

**3. Proceso de elaboración de jaleas**

3.1. Flujo del proceso de elaboración de jaleas.

3.2. Recepción.

- Características de calidad en los alimentos.
- Operatividad de la balanza.

3.3. Selección y clasificación.

- Características de calidad de la materia prima.
- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.

3.4. Pesado.

- Características de calidad en los alimentos.
- Pesos y medidas.

3.5. Lavado y desinfección.

- Buenas prácticas de higiene.
- Conservación de alimentos.

3.6. Mantenimiento y limpieza.

3.7. Procedimientos y métodos de limpieza.

3.8. Tratamiento de desechos.

**4. Proceso de elaboración de frutos en almíbar.**

4.1. Flujo en el proceso de elaboración de frutos en almíbar.

4.2. Recepción.

- Características de calidad en los alimentos.
- Operatividad de la balanza.

4.3. Selección y clasificación.

- Características de calidad de la materia prima.
- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.

4.4. Pesado.

- Características de calidad de los alimentos.
- Pesos y medidas.

4.5. Lavado y desinfección.

- Buenas prácticas de higiene.
- Conservación de alimentos.
- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.

4.6. Pelado.

- Técnica de corte.
- Conservación de alimentos.
- Características de la materia prima.
- Buenas prácticas de higiene.
- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.

4.7. Trozado.

- Técnica de corte.
- Conservación de alimentos.
- Características de calidad de la materia prima.
- Buenas prácticas de higiene.
- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.

4.8. Preparación del jarabe.

- Conservación de alimentos.
- Adición.
- Equivalencias.
- Pesos y medidas.
- Relaciones y proporciones.

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> <li>3.6. Escaldado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Proceso de escaldado.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de equipo</li> </ul> </li> <li>3.7. Extracción de la pulpa. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y Operatividad de la despulpadora.</li> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> </li> <li>3.8. Formulación. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> </li> <li>3.9. Pre-cocción. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de la calidad de la materia prima</li> <li>- Relaciones y proporciones.</li> <li>- Adición</li> <li>- Operatividad del termómetro.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> </li> <li>3.10. Cocción. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Adición.</li> <li>- Equivalencia.</li> <li>- Relaciones y proporciones</li> <li>- Operatividad del termómetro.</li> <li>- Operatividad del brixómetro o refractómetro.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> </li> <li>3.11. Envasado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> <li>- Técnica de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>3.12. Enfriado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Operatividad y termómetro.</li> <li>- Operatividad de refractómetro.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>4.9. Cocción. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del bixómetro refractómetro.</li> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>4.10. Llenado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la MP.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Relaciones y proporciones.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> </li> <li>4.11. Pasteurizado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Tipos de micro organismos (hongos, levaduras, etc.)</li> </ul> </li> <li>4.12. Enfriado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> </li> <li>4.13. 13. Almacenamiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <p>3.13. Almacenamiento.<br/>- Características de la calidad de la materia prima.</p>   |  |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/>Abad Idrovo Ramiro Israel. Propuesta de elaboración de jaleas y mermeladas picantes con base en babaco, gullán, plátano maduro, siglalón y tomate de árbol, combinados con ají rocoto. Universidad de Cuenca. Ecuador. 2019.<br/>Guía técnica para el procesamiento artesanal de mermeladas. Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos. Ecuador. S.A.</p> | <p><b>Bibliografía:</b><br/>Andrea Collado. Manual de buenas prácticas de manufactura para la fabricación de salsas picantes en San Juan Chamelco, Alta Verapaz. Guatemala. 2014.<br/>Diana Calquichagua. Frutas en almibar. Soluciones prácticas. Lima. 1999.</p> |

**TÉCNICO AUXILIAR: 2DO SEMESTRE**

| <b>MÓDULO 6: JUGOS, NECTARES Y ENCURTIDOS</b>  | <b>MÓDULO 7: GALLETERIA Y CONFITERIA</b>   |
|--|--|
| <p><b>1. Conceptos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de néctar</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de néctares.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> <p>2.3. Selección y clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> </ul> <p>2.4. Lavado y desinfección</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de los alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.5. Escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Proceso de escaldado.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de equipo.</li> </ul> <p>2.6. Extracción de la pulpa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y operatividad de la despulpadora.</li> <li>- Características de calidad de la materia prima.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.7. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.8. Estandarización.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Diluciones.</li> <li>- Adición.</li> </ul> | <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de galletas y confites</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de galletas y confites.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.3. Formulación y pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.6. Mezclado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de la calidad de la materia prima</li> <li>- Relaciones y proporciones.</li> <li>- Adición.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.7. Reposado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de la calidad de la materia prima</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.8. Amasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> </ul> <p>2.9. Laminado y corte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.10. Horneado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Operatividad del termómetro.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> <p>2.11. Enfriado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación de alimentos.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> <p>2.12. Envasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> |

- Relaciones y proporciones
- 2.9. Homogeneizado.
  - Diluciones.
- 2.10. Pasteurizado.
  - Pasteurización.
  - Tipos de microorganismos.
- 2.11. Envasado.
  - Características de la calidad de la materia prima.
  - Pesos y medidas.
  - Buenas prácticas de higiene
  - Técnica de limpieza y desinfección de superficies.
- 2.12. Almacenamiento.
  - Normas para la manipulación y conservación de alimentos.

### **3. Proceso de elaboración de encurtidos.**

- 3.1. Recepción.
  - Flujo en el proceso de elaboración de encurtidos.
  - Características de calidad en los alimentos.
    - Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).
- 3.2. Selección.
  - Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).
  - Limpieza y desinfección.
- 3.3. Acondicionado.
  - Normas para la manipulación y conservación de alimentos.
  - Limpieza y desinfección.
  - Pesos y medidas.
  - Técnica de corte.
- 3.4. Escaldado.
  - Normas para la manipulación y conservación de alimentos.
  - Limpieza y desinfección.
- 3.5. Envasado.
  - Normas para la manipulación y conservación de alimentos.
  - Limpieza y desinfección.
  - Conservación de alimentos.
- 3.6. Almacenamiento.
  - Normas para la manipulación y conservación de alimentos.

- Buenas prácticas de higiene.
- Técnica de limpieza y desinfección de superficies.
- 2.13. Almacenamiento.
  - Características de la calidad de la materia prima.



|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Limpieza y desinfección.</li><li>- Conservación de alimentos.</li></ul>   |   |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/>Diana Colquechagua. Néctares de fruta. Navia, Soluciones prácticas. Perú. 1998.</p> <p>Luis E. Andrés. Fabricación de Conservas. Gustavo Gill Editor.</p> | <p><b>Bibliografía:</b><br/>Huici Rojas, Omar. Manual de deshidratación. Módulo de soberanía y seguridad alimentaria. Microcuenca del Rio Citlalapa AC. 2013.</p> |

## MÓDULO 8: DESHIDRATADOS I (FRUTOS DESHIDRATADOS Y HARINAS)

1. **Aspectos generales**
  - 1.1. Definiciones conceptuales.
  - 1.2. Materia prima e insumos.
  - 1.3. Equipos, materiales e insumos.
2. **Proceso de elaboración de frutos deshidratados y harinas.**
  - 2.1. Flujo en el proceso de elaboración de frutos deshidratados y harinas.
  - 2.2. Recepción.
    - Características de calidad en los alimentos.
    - Operatividad de la balanza.
  - 2.3. Selección y clasificación.
    - Características de calidad de la materia prima.
    - Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
  - 2.4. Pesado.
    - Características de calidad en los alimentos.
    - Pesos y medidas.
  - 2.5. Lavado y desinfección.
    - Buenas prácticas de higiene.
    - Conservación de alimentos.
    - Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
  - 2.6. Pelado.
    - Técnica de corte
    - Conservación de alimentos.
    - Características de la Materia Prima
    - Buenas Prácticas de higiene.
    - Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
  - 2.7. Corte.
    - Técnica de corte
    - Conservación de alimentos.
    - Características de calidad de la Materia Prima
    - Buenas Prácticas de higiene.
    - Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
  - 2.8. Estandarización.
    - Conservación de alimentos
    - Adición.

## MÓDULO 10: OFIMÁTICA Y HERRAMIENTAS VIRTUALES

1. **Procesador de texto**
  - 1.1. Creación de documentos.
  - 1.2. Combinación de teclas.
  - 1.3. Operación de edición.
  - 1.4. Encabezados y pie de página.
  - 1.5. Columnas periodísticas.
  - 1.6. Manejo de imágenes.
  - 1.7. Manejo de tablas.
  - 1.8. Numeración de páginas.
  - 1.9. Configuración de páginas.
  - 1.10. Manejo de formato de texto, tamaño, fuente y color.
  - 1.11. Numeración y viñetas.
  - 1.12. Tablas de contenidos e índices.
  - 1.13. Impresión y configuración de la impresión.
  - 1.14. Secciones.
  - 1.15. Tabulaciones y sangrías.
  - 1.16. Editor de ecuaciones.
2. **Hojas electrónicas**
  - 2.1. Introducción a las hojas de cálculo.
  - 2.2. Operaciones en celdas.
  - 2.3. Operaciones en hojas.
  - 2.4. Operaciones con libros.
  - 2.5. Diseño de páginas.
  - 2.6. Márgenes.
  - 2.7. Orientación y tamaño.
  - 2.8. Área de impresión y saltos de página
  - 2.9. Fondos y títulos
  - 2.10. Fórmulas y funciones
  - 2.11. Nombres definidos
  - 2.12. Auditoría de fórmulas
  - 2.13. Datos
  - 2.14. Ordenar
  - 2.15. Filtrar
  - 2.16. Validar
  - 2.17. Consolidar
  - 2.18. Agrupar-desagrupar-subtotales
  - 2.19. Gráficos
  - 2.20. Tablas dinámicas
  - 2.21. Seguridad y privacidad
  - 2.22. Macros

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equivalencias.</li> <li>- Pesos y medidas</li> <li>- Relaciones y proporciones</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Operatividad e termómetro</li> <li>- Limpieza y mantenimiento</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> <p>2.9. Deshidratación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de deshidratadora</li> <li>- Operatividad del brixometro o refractómetro.</li> <li>- Características de calidad de la Materia Prima</li> <li>- Buenas Prácticas de higiene.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.10. Empacado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la MP.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Relaciones y proporciones.</li> <li>- Buenas Prácticas de higiene.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> </ul> <p>2.11. Almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la calidad de la materia prima.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> <li>- Técnica de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p><b>3. Otras especialidades.</b></p> <p>3.1. Maquinaria, equipos y utillaje.</p> <p>3.2. Tipos de especialidades regionales y nacionales.</p> | <p><b>3. Diseño de diapositivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Reglas para la elaboración de diapositivas</li> <li>3.2. Creación de diapositivas</li> <li>3.3. Administración de diapositivas</li> <li>3.4. Configuración y presentación de cada diapositiva</li> <li>3.5. Intersección de imágenes en diapositivas</li> <li>3.6. Configuración de efectos visuales y sonidos en la presentación</li> <li>3.7. Importación y exportación de presentaciones</li> <li>3.8. Presentaciones portátiles y en red</li> </ul> <p><b>4. Estrategias de implementación de clases en vivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Videoconferencia.</li> <li>4.2. Transmisión en vivo.</li> <li>4.3. Roles.</li> </ul> <p><b>5. Google Hangouts/Google Meet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. Ingresar y crear sala de videoconferencia.</li> <li>5.2. Interfaz de trabajo.</li> <li>5.3. Pasos para participar en una reunión.</li> <li>5.4. Principales funciones.</li> </ul> <p><b>6. Skipe.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1. Descargar el software.</li> <li>6.2. Registro Skype.</li> <li>6.3. Iniciar reuniones grupales.</li> <li>6.4. Principales funciones.</li> </ul> <p><b>7. Zoom.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1. Instalación del programa.</li> <li>7.2. Funciones básicas del entorno.</li> <li>7.3. Recomendaciones generales.</li> </ul> <p><b>8. Jitsi.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.1. Acceder a Jitsi.</li> <li>8.2. Crear una videoconferencia.</li> <li>8.3. Opciones de configuración y entorno.</li> <li>8.4. Instalación de Jitsi en dispositivos móviles.</li> </ul> |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/> Jordi García Costeja. Elaboración de confitería y otras especialidades. Editorial Síntesis. Madrid. 2018.</p>   | <p><b>Bibliografía:</b><br/> Manuales Sistemas Operativos. Edición actualizada. Guía práctica para manejar el computador de Aurelio Mejía. M.</p>  |

Introducción a los sistemas de Computación de Peter Norton.

Díaz, F. Morales, L. (Junio,2009). Aprendizaje colaborativo en entornos virtuales: un modelo de diseño instruccional para la formación profesional continua.

Tecnología y Comunicación Educativas, ILCE. 47-48, pp.4--25.

**TÉCNICO MEDIO: 3ER SEMESTRE**

| <b>MÓDULO 11: DESHIDRATADOS II<br/>(MANTEQUILLA DE NUECES)</b>   | <b>MÓDULO 12: CHOCOLATERIA I (PASTA Y BITTER)</b>  |
|--|--|
| <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Definiciones conceptuales.</li> <li>1.2. Materia prima e insumos.</li> <li>1.3. Equipos, materiales e insumos.</li> </ul> <p><b>2. Proceso de elaboración de mantequilla de nueces.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de mantequilla de nueces.</li> <li>2.2. Recepción. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras, etc).</li> </ul> </li> <li>2.3. Limpieza y selección. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> </li> <li>2.4. Tostado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras, etc).</li> </ul> </li> <li>2.5. Molienda. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del molino.</li> </ul> </li> <li>2.6. Estandarizado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> </li> <li>2.7. Mezclado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> </li> <li>2.8. Refinado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la prensa.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> </ul> </li> <li>2.9. Esterilizado de envases. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras, etc).</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> </li> <li>2.10. Envasado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> </li> <li>2.11. Almacenamiento.</li> </ul> | <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Definiciones conceptuales.</li> <li>1.2. Materia prima e insumos.</li> <li>1.3. Equipos, materiales e insumos.</li> </ul> <p><b>2. Proceso de elaboración de pasta y bitter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de pasta y bitter.</li> <li>2.2. Limpieza. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras, etc).</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.3. Tostado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad de la M.P.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.4. Descascarillado y trituración. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.5. Molienda. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del molino.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.6. Mezclado y conchado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del molino.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.7. Acondicionado de moldes. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene.</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> </li> <li>2.8. Moldeado/Refinado.</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
| <p>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</p> <p><b>3. Técnicas y prácticas para el control de calidad de los aceites comestibles.</b></p> <p>- Prácticas de evaluación de calidad de aceites.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.9. Secado/Enfriado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.10. Empacado/Etiquetado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.11. Almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> </ul> |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/> Alberto Vega Turizo. Guía para la elaboración de aceites comestibles, Caracterización y procesamiento de nueces. Convenio Andrés Bello. 2004.</p>   | <p><b>Bibliografía:</b><br/> Juan Manuel Oliveras. Manuel. Elaboración de Chocolate, Una técnica dulce y ecológica.</p>   |

| <b>MÓDULO 13: CHOCOLATERIA II (BOMBONES)</b>   | <b>MODULO 15: EMPRENDEDURISMO</b>   |
|--|---|
| <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de bombones</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de bombones.</p> <p>2.2. Mezclado y conchado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del molino.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.3. Moldeado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.4. Desmoldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> <p>2.5. Empacado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Higiene</li> <li>- Flujo de procesamiento.</li> <li>- Características de calidad.</li> <li>- Técnicas de limpieza y desinfección de superficies.</li> </ul> | <p><b>1. Desarrollo del Espíritu Emprendedor.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de un emprendedor.</li> <li>- Desarrollo de la actitud emprendedora.</li> <li>- Cualidades personales.</li> <li>- Inteligencia emocional.</li> </ul> <p><b>2. Técnicas de creación de emprendimientos comunitarios y PYMES.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso de creación del emprendimiento comunitario y PyMES.</li> <li>- Puesta en marcha o desarrollo de un emprendimiento (empresa comunitaria y PyMES).</li> <li>- Registro y apertura de una unidad productiva.</li> <li>- Balance de apertura</li> <li>- Tramite de apertura de NIT del emprendimiento Estatuto y reglamentos</li> <li>- Venta de servicios</li> <li>- Llenado y emisión de facturas</li> <li>- Registro de ingresos y egresos</li> <li>- Balance de gestión.</li> </ul> <p><b>3. Desarrollo del plan de emprendimiento.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de la visión y de los objetivos de emprendimientos comunitarios.</li> <li>- Definición de la estructura.</li> <li>- Elección de la naturaleza jurídica, el organigrama y los recursos humanos.</li> <li>- Conformación del equipo de trabajo</li> </ul> <p><b>4. Estudio de mercado.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de negocio.</li> <li>- Identificación del mercado potencial.</li> <li>- Ventajas competitivas</li> <li>- Inversiones requeridas y sistemas de financiamiento.</li> <li>- Proyecciones de ventas.</li> </ul> <p><b>5. Liderazgo comunitario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las características personales de un líder.</li> <li>- El compromiso social y de identidad definida.</li> <li>- El manejo de contexto (pasado-presente y futuro).</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los tipos de líderes y el manejo de situaciones</li> <li>- Métodos y técnicas de la oratoria</li> </ul>  |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/>Entre Mujeres. Cómo hacer chocolate artesanal con una receta ancestral. México. 2018..</p> | <p><b>Bibliografía:</b><br/>Ministerio de Educación. Diplomado en Educación Productiva Territorial Comunitaria Compendio Formativo Primera Edición. La Paz. 2019.<br/><br/>Iriarte, Gregorio. Formación en Valores.</p> |



**TÉCNICO MEDIO: 4TO SEMESTRE**

| <p align="center"><b>MÓDULO 16: EXTRACCION DE GRASAS VEGETALES</b></p>   | <p align="center"><b>MÓDULO 17: MACERADOS Y COCTELES</b></p>   |
|--|--|
| <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de extracción de grasas.</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de extracción de grasas.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).</li> </ul> <p>2.3. Limpieza y selección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.4. Tostado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).</li> </ul> <p>2.5. Molienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad del molino.</li> </ul> <p>2.6. Estandarizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.7. Mezclado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.8. Refinado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la prensa</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene</li> </ul> <p>2.9. Esterilizado de envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de micro organismos (hongos, levaduras y otros).</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.10. Envasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> | <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de macerados y cocteles.</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de macerados y cocteles.</p> <p>2.2. Recepción y selección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).</li> </ul> <p>2.3. Lavado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.4. Corte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.5. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.6. Elaboración de mezcla hidroalcohólica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.7. Maceración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.8. Filtrado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.9. Estandarizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Diluciones.</li> <li>- Adición.</li> <li>- Relaciones y proporciones</li> </ul> <p>2.10. Clarificado.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>2.11. Almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de calidad en los alimentos.</li> </ul> <p>2.11. Esterilizado de envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de micro organismos (hongos, levaduras y otros).</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.12. Envasado y etiquetado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.13. Almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> </ul> |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/> Manuel Ortuño Sánchez. Manual Práctico de Aceites Escenciales, Aromas y Perfumes. España. 2006.</p>          | <p><b>Bibliografía:</b><br/> Luis Lesur. Manual de Vinos y Licores. Trillas. 1999.</p> <p>Pablo Lacoste. Productos Alimentarios y Artesanales de la Región. Santiago de Chile. 2017.</p>   |

| MÓDULO 18: PALETAS ARTESANALES  | MÓDULO 20: ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS   |
|---|--|
| <p><b>1. Aspectos generales</b></p> <p>1.1. Definiciones conceptuales.</p> <p>1.2. Materia prima e insumos.</p> <p>1.3. Equipos, materiales e insumos.</p> <p><b>2. Proceso de elaboración de paletas artesanales.</b></p> <p>2.1. Flujo en el proceso de elaboración de paletas artesanales.</p> <p>2.2. Recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Características de calidad en los alimentos.</li> <li>-Tipos de microorganismos (hongos, levaduras y otros).</li> </ul> <p>2.3. Selección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tipos de micro organismos (hongos, levaduras y otros).</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.4. Acondicionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> <li>- Técnica de corte.</li> </ul> <p>2.5. Pesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operatividad de la balanza.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Pesos y medidas.</li> </ul> <p>2.6. Mezclado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.7. Congelamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.8. Acondicionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> <p>2.9. Conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación y conservación de alimentos.</li> <li>- Limpieza y desinfección.</li> </ul> | <p><b>1. Organizaciones económicas productivas</b></p> <p>1.1. Las cooperativas agropecuarias</p> <p>1.2. Las asociaciones productivas</p> <p>1.3. Las microempresas</p> <p><b>2. Elaboración de proyectos productivos</b></p> <p>2.1. Diagnóstico de vocaciones y potencialidades</p> <p>2.2. Análisis de la demanda</p> <p>2.3. Los objetivos del proyecto</p> <p>2.4. Las metas del proyecto</p> <p>2.5. Las estrategias de gestión</p> <p>2.6. El cronograma de actividades</p> <p>2.7. El presupuesto</p> <p><b>3. Gestión de proyectos de emprendimiento</b></p> <p>3.1. La identificación de fuentes de financiamiento</p> <p>3.2. La captación y/o gestión de fondos</p> <p>3.3. La organización operativa</p> <p>3.4. La administración de fondos</p> <p><b>4. Emprendimientos</b></p> <p>4.1. El emprendedor y su negocio.</p> <p>4.2. Particularidades del emprendedor</p> <p>4.3. Organización y producción.</p> <p>4.4. Mercado y mercadeo.</p> <p>4.5. Registro contable e inversiones.</p> <p>4.6. Inversiones, costos y financiamiento de mi negocio</p> <p>4.7. El punto de equilibrio y las metas de producción.</p> <p>4.8. Proyecciones e indicadores económicos</p> <p>4.9. Plan de negocios</p> <p>4.10. Toma de decisiones.</p> <p>4.11. Fuentes de financiación y redes de contactos</p> <p>4.12. La publicidad</p> <p>4.13. La distribución</p> <p><b>5. Legislación laboral y social</b></p> <p>5.1. En materia de trabajo</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>5.2. En Materia de seguridad social a corto plazo</li> <li>5.3. En Materia de seguridad social a largo plazo</li> <li>5.4. Normas no aplicables en materia laboral en el sector público</li> <li>5.5. Clasificación de los derechos laborales del trabajador</li> <li>5.6. Beneficios sociales</li> <li>5.7. Derechos sociales</li> </ul> |
| <p><b>Bibliografía:</b><br/>Antonio Madrid. Helados. Análisis, elaboración y control de calidad. Madrid. 2003.</p> | <p><b>Bibliografía:</b><br/>Alcaraz Rodríguez, Rafael. El emprendedor de éxito, 4ta Edición.<br/><br/>Cómo preparar un plan de negocios exitoso - Greg Balanko-Dickson. Mc Graw Hill.<br/><br/>Bunge Mario. Ética, Ciencia y Técnica. Sudamericana, 1996</p>   |

### **13. MODALIDADES DEL PROCESO FORMATIVO**

La formación técnica tecnológica en la especialidad Industria de Alimentos con Productos Amazónicos en el nivel Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio se desarrollará bajo la modalidad presencial, semipresencial y a distancia.

**La Modalidad Presencial**, definida en sus características centrales en normativa establecida para la Educación Alternativa, destaca la necesidad de la generación de relaciones horizontales de aprendizaje comunitario basado en el diálogo, que motiva la reflexión y análisis como elementos esenciales para asumir acciones de cambio y mejora frente a los problemas sociales-productivos y en respuesta a las expectativas de fortalecimiento que buscan las personas jóvenes y adultas para generar emprendimientos productivos.

En esta y las otras modalidades, el rol de las y los facilitadores se orienta a la dinamización del proceso formativo, la aplicación y utilidad de lo aprendido en espacios productivos en todos los niveles de formación.

**La modalidad semipresencial**, combina momentos presenciales programados con autoaprendizaje, desarrollado con autonomía y responsabilidad por las y los participantes. Esta modalidad exige la disponibilidad de materiales que faciliten el autoaprendizaje y seguimiento programado para verificar el desarrollo de habilidades, destrezas y capacidades definidas en la especialidad de formación técnica tecnológica y productiva.

**La modalidad a distancia**, genera y usa diversos medios, tales como los medios escritos (módulos, guías, cartillas, etc.), medios auditivos y audiovisuales (radio y TV) y medios virtuales (internet, plataforma virtual, zoom, etc.). La aplicación de esta modalidad debe ser determinada de acuerdo a la realidad, la situación específica y particular de los/as participantes, el Centro Educativo y la comunidad.

### **14. REQUISITOS DE INGRESO**

El y la participante para ingresar a la especialidad deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser Persona Joven y Adulta de origen de la comunidad, barrio o lugar de su procedencia.
- Estará sujeto a normas y reglamentos en vigencia del Subsistema de Educación Alternativa y Especial.

### **15. EVALUACIÓN**

El sistema de evaluación estará sujeto a normas y reglamentos de Evaluación en vigencia del Subsistema de Educación Alternativa y Especial.

### **16. MODALIDAD DE PROMOCIÓN Y CERTIFICACIÓN**

Al concluir la formación se extenderá la certificación correspondiente de Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio para el ejercicio de la mención en condiciones de igualdad de oportunidades y acceder a espacios laborales de manera digna y responsable, o la generación de emprendimientos productivos, a la conclusión de la totalidad de los módulos planificados. El nivel

técnico medio estará determinado de manera específica por la elaboración, aplicación y sistematización del Proyecto de Emprendimiento Productivo.

La certificación técnica al finalizar el cuarto semestre será: **Técnico Medio en Industria de Alimentos con Productos Amazónicos.**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

*Formación técnica profesional*

# **CONSTRUCCIÓN Y/O ADECUACIÓN DE CURRÍCULO PARA LAS CARRERAS TÉCNICAS DE: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN, CONFECCIÓN TEXTIL, VETERINARIA Y ZOOTECNIA Y APICULTURA**

**CENTROS DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA DEL  
DEPARTAMENTO DE TARIJA**

**TARIJA- 2021**

## **I. METODOLOGÍA DE ABORDAJE PARA LA CONSTRUCCIÓN Y/O ADECUACIÓN DEL CURRÍCULO EN LASCARRERAS TÉCNICAS.**

Según la interpretación de la información en los Formularios en Google con los cuestionarios desarrollados con el apoyo de los emprendedores del medio, participantes y facilitadores, se desprenden los siguientes datos de la pregunta eje para guiar la construcción y revisión de las mallas curriculares y los mapas de contenidos. La pregunta eje fue:

¿Qué otras necesidades de formación se deben brindar en los Centros de Formación Técnica?

### **1. Carrera de Corte y Confección:**

- Formar con autonomía empresarial, no solamente haga las ordenes que vea las necesidades del taller y que se sienta parte del mismo para un crecimiento mutuo. Cursos de diseño para poder crear una línea de ropa creativa y original.
- Las actitudes de cada operario para la superación.
- La sociedad demanda capacitación en rubros específicos como ser la confección de prendas en faldas, pantalones y otras prendas de vestir con sólidos conocimientos teóricos y luego operativos.
- El manejo de las máquinas industriales se constituye en otro punto de atención debido a la brecha que se tiene entre el manejo de las máquinas tradicionales a pedal y el desarrollo de habilidades para el manejo del nuevo equipamiento.

### **2. Carrera de Apicultura:**

- Especialización sobre innovación en la producción. Comercialización y marketing.
- Especialidades en el rubro apícola.
- Orientación sólida para crear empresas productivas. Mercado y comercialización.
- Temas técnicos productivos específicos complementarios a la formación general. Fomentar un espíritu de desarrollo de microempresas.
- Capacidades de innovación y creación para adecuarse al mercado. Habilidades específicas para el buen manejo de equipos y herramientas. Habilidades para diversificar las capacidades productivas.
- Trabajar la flora apícola.



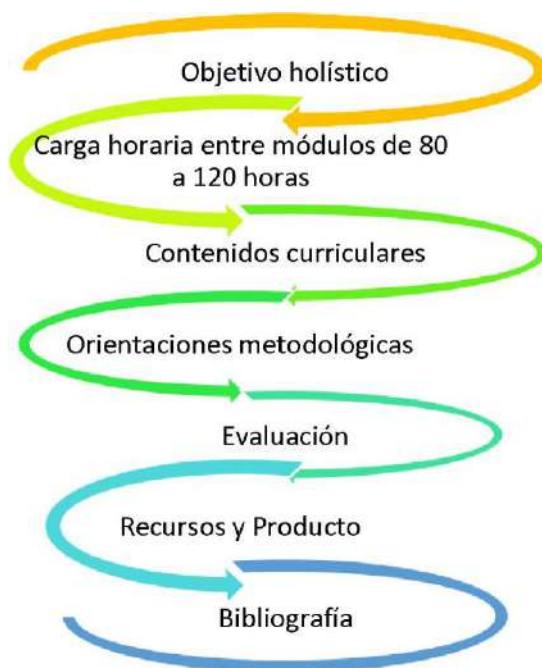
### **3. Carrera de Gastronomía:**

- Capacidades de innovación y creación para adecuarse al mercado.  
Habilidades para establecer buenas relaciones sociales.
- Habilidades para diversificar las capacidades productivas.
- Una formación más profunda respecto a los temas avanzados y por avanzar.
- La innovación en el ámbito gastronómico en cuanto a nuevas creaciones de orden internacional.
- Tomar en cuenta los idiomas al presentar cada plato o platillo en el idioma del que proviene de manera verbal.
- Más ayuda a los estudiantes en cuanto a sabores, procedimientos o decoraciones. Habilidad para conocer y hacer conocer los productos.
- Aprender a Comercializar nuestros productos y manejo económico.
- Seguir capacitando y más información sobre técnicas de la decoración de tortas ysaber sobre los sabores.
- Cumplimiento del Técnico para que la personal que está capacitándose lo aproveche su tiempo lo más que pueda.
- Explicaciones personalizadas para fortalecer el conocimiento en la parte práctica,tanto en la elaboración como el manejo de equipos relacionados a la especialidad El manejo de equipos y herramientas de práctica y trabajo modernos en cuanto a repostería y cocina.
- Cursos de marketing o comercio digital.
- Apoyo de la autoridades superiores y buenos capacitadores.

### **Carrera de Veterinaria y Zootecnia:**

- Necesidad de implementar laboratorios y reactivos para tener un diagnósticoefectivo de las enfermedades.
- Ampliar otras áreas en el tema productivo y ser más específicos en apicultura, piscicultura y salgan con una mayor base de conocimientos.
- En mi la formación o capacitación en la veterinaria zootecnia, conocer más eldesarrollo de cada especie animal, genética, enfermedades infecciosas y prevención de enfermedades en el cambio de clima o en las estaciones del año.
- Equipamiento y productos veterinarios para la venta a los productores de la zona.
- El interés por demostrar que la formación del directivo debe construirse mejor. Orientar y apoyar a los participantes en implementar su emprendimiento productivo.
- Lo más necesario es aprender más las partes internas y externas de los animales, enfermedades de los animales o especie de equinos, ovinos, caprinos, felinos, camélidos y animales menores.
- Implementación para el botiquín y equipo para algunas emergencias que proceden en la comunidad.

En atención a las necesidades de formación que se interpretó de la información obtenida, se preparó el diseño curricular para terminar con los módulos que tienen los siguientes componentes según el Currículum Base:



## CARRERA TÉCNICA: CORTE Y CONFECCIÓN

Objetivo holístico de la carrera técnica

Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

Objetivos holísticos de cada nivel técnico

Perfil de ingreso del participante

Perfil de egreso del participante

Perfil del docente en Corte y Confección

Malla curricular

Mapa de contenidos

## Objetivo holístico de la carrera técnica

Diseñamos y confeccionamos una variedad de prendas de vestir (HACER) con precisión, responsabilidad y creatividad (SER), a partir de las exigencias y necesidades del mercado, según las tendencias de la moda con formación técnica, tecnológica y capacitación en Corte y Confección con criterios de calidad (SABER), autonomía profesional y comunicación intercultural en favor de los emprendimientos productivos hacia una mayor equidad económica y social en la comunidad (DECIDIR).

## Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

| DIMENSIONES  | TÉCNICO BASICO   | TÉCNICO AUXILIAR   | TÉCNICO MEDIO I   | TÉCNICO MEDIO II   |
|--------------|--|--|---|--|
| <b>SER</b>   | Responsabilidad<br>Orden<br>Determinación<br>(Autoestima)<br>Puntualidad<br>Paciencia  | Trabajo en equipo<br>Creatividad<br>Empoderamiento<br>(género)<br>Precisión  | Trabajo en equipo<br>Compromiso<br>Curiosidad<br>Respeto a la diversidad<br>Seguridad<br>Precisión  | Estética<br>Proactivo<br>Seguridad   |
| <b>SABER</b> | Conocimientos básicos de matemática: fracciones y operaciones.<br>Conocimientos teóricos para la confección de prendas de vestir básicas: blusas, faldas, camisas, pantalones.<br>Conocimientos de principios de diseño.<br>Reconocimiento de los diferentes tipos de telas según prendas. | Conocimientos teóricos para la confección fina de prendas de vestir, ropa deportiva y ropa típica.<br>Conocimientos de control de calidad.<br>Conocimientos de bocetos antropométricos.<br>Selección de telas adecuadas según diseños de prendas de vestir.<br>Teoría del color. | Conocimientos de matemática: multiplicación, regla de tres simple, porcentajes.<br>Cálculo de tela según número, tallas y colores<br>Realización de presupuestos para los emprendimientos.<br>Conocimientos de técnicas de atención al cliente. | Conocimientos de las tendencias de moda nacional e internacional.<br>Diseño de modelos creativos según características de la moda.<br>Conocimientos de control de calidad.<br>Conocimientos de manejo seguro de los equipos e intervenciones primarias de prevención de os |

|              |   |  |   |   |
|--------------|---|--|---|---|
|              | Identificación de las fibras textiles: Fibras naturales (procedencia mineral, vegetal, animal), fibras artificiales y sintéticas.<br><br>Conocimiento de tablas de medidas.   | Estudio del figurín del cuerpo humano.<br>Descripción de los equipos, máquinas y herramientas que utiliza.<br>Manejo de cálculos de materiales e insumos necesarios.   |   | máquinas y herramientas que utiliza.<br>Combinación de texturas, colores, patrones de ropa y toma de medidas.   |
| <b>HACER</b> | Manejo de máquinas.<br>Observación<br>Representación gráfica de modelos.<br>Identificación de tendencias de moda.<br>Toma medidas con precisión.<br>Realización de cortes con manejo de herramientas.<br>T razo de patrones de acuerdo a medidas.<br>Aplicación a los patrones de costuras, remates, muescas y dobladillos. | Manejo de máquinas y regulación de accesorios.<br>Precisión<br>Diseño de prendas T razados y armados<br>Planeación del trabajo<br>Planes de negocio<br>Ensamblaje de prendas de vestir.<br>Representación gráfica con principios de diseño.<br>Generación de modelos de corte por tallas.<br>Realización de prácticas seguras. | Trabajo colaborativo<br>Desarrollo de planes de negocio.<br>Realización de croquis y dibujos según tendencias.<br>Diseño de accesorios para el hogar según exigencias del mercado.<br>Cuidados del medio ambiente con el uso adecuado de los materiales de descarte.<br>Rescate de elementos culturales identitarios en la confección de prendas. | Uso de máquinas industriales<br>Manejo de normas de seguridad industrial<br>Diseño de moldes creativos de prendas de vestir.<br>Calidad en la producción.<br>Aplicación de técnicas de terminados y embellecimiento en prendas.<br>Finos acabados de las prendas de vestir.<br>Capacidad de gestión.<br>Manejo seguro de los equipos, |

|                           |   |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|---|
|                           | <p>Trazos y transformación de molde base. Uso de indumentaria de trabajo. Rescate de elementos culturales identitarios en la confección de prendas.</p>   | <p>Identificación de los talles. Planchado correcto de las prendas. Desarrollo del trabajo con ergonomía. Rescate de elementos culturales identitarios en la confección de prendas.</p> |   | <p>máquinas y herramientas que utiliza.</p>   |
| <b>DECIDIR</b>            | <p>Comunicación con el grupo. Se integra plenamente al trabajo de taller. Promoción del rescate de elementos culturales identitarios para aplicar en la confección. Cuidado responsable de las herramientas del taller.</p> | <p>Generación de ideas para planes de negocios. Emprendimientos Resolución de conflictos en el equipo de trabajo</p>  | <p>Interrelaciones Emprendimientos con autonomía. Generación de ideas creativas para incidir en la comunidad.</p>           | <p>Desarrollo de ideas creativas para emprendimientos productivos Resolución de conflictos en los trabajos de equipos productivos. Liderazgo. Reconoce las necesidades de la sociedad para diseñar prendas.</p> |
| <b>Objetivo holístico</b> | <p>Elaboramos con responsabilidad según conocimientos de diseño y patronaje las diversas prendas de</p>   | <p>Diseñamos y confeccionamos prendas de vestir de acuerdo a especificaciones del patrón, con técnicas adecuadas,</p>   | <p>Desarrollamos con determinación las prendas de vestir según diseños con los conocimientos teóricos para responder al</p> | <p>Consolidamos la formación técnica en corte y confección para contribuir desde los emprendimientos productivos creativos y/o</p>  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>vestir, identificando telas adecuadas con la toma de medidas precisa y el uso adecuado de máquinas industriales en las prácticas productivas.</p> | <p>habilidades de ensamblado y normas de seguridad, según las tendencias de la moda, requerimientos del cliente y exigencias del mercado.</p> | <p>mercadeo y tendencias que se presenten con seguridad y buen manejo de máquinas e insumos.</p> | <p>innovadores, con autonomía profesional que permita mejorar su calidad de vida y ser agentes de cambio en la matriz de desarrollo.</p> |
|--|---|--|--|

#### Perfil de ingreso del participante

##### **SER**

El participante postulante debe tener gusto por la confección de prendas de vestir.

Paciencia para la realización de los trabajos.

Puntualidad y responsabilidad en las sesiones.

##### **SABER**

Aptitudes e inclinación hacia el diseño de dibujos de ropa.

Conocimientos básicos de matemática.

Conocimientos básicos de dibujo.

Nociones de conceptos elementales de gráficos.

Conocimientos básicos de los diferentes tipos de prendas.

##### **HACER**

Habilidades para integrar equipos de trabajo.

Desarrollo de prácticas en equipos.

Acercamiento a las máquinas tradicionales.

Contar con destrezas y habilidades manuales.

##### **DECIDIR**

Habilidades para reconocer las tendencias de la moda.

Interés por la moda y las tendencias.

Realiza procesos básicos de comercialización de prendas de vestir.

## Perfil de egreso del participante

### **SER**

Demuestra responsabilidad y puntualidad en la confección de prendas de vestir.

Se esmera en la presentación de los trabajos asignados.

Cuida y hace uso adecuado de las maquinarias y herramientas del taller.

Realiza cortes y patrones con esmero y precisión.

Manifiesta ética en su formación humana y profesional.

Demuestra creatividad en el diseño de prendas de vestir.

Desarrolla comunicación intercultural y relaciones con equilibrio de género.

Tiene actitudes de respeto entre los compañeros y el uso de la maquinaria.

### **SABER**

Desarrolla conocimientos teóricos y principios de diseño y patrones anatómicos.

Clasifica los tipos de telas, fibras textiles y otros.

Cuenta con conocimientos de armonía y equilibrio de colores.

Identifica correctamente los puntos de medida.

Organiza el trabajo en el taller según normas de seguridad industrial e higiene.

### **HACER**

Confecciona una variedad de prendas de vestir con uso adecuado de máquinas industriales.

Tiene habilidades y destrezas en el uso de la maquinaria industrial.

Aplica técnicas correctas en el corte y ensamblado de las prendas.

Desarrolla trabajos con las normas de seguridad industrial.

Aplica cuidados preventivos en el uso de las maquinarias.

Demuestra habilidad y seguridad en la realización de los diferentes patrones.

Realiza diseños con observación de especificaciones técnicas.

Observa las tendencias de la moda y recoge necesidades del mercado.

Realiza fines acabados en las prendas de vestir.

Mantiene el orden con las herramientas y equipos de trabajo.

Creatividad para asumir nuevas prendas según necesidades.

### **DECIDIR**

Cuenta con iniciativa y creatividad para realizar diseños exigencias del mercado

Tiene capacidad para realizar planes de negocio y emprendimientos productivos.



Cuenta con habilidades de resolución de conflictos.

Promueve la organización de emprendimientos de forma proactiva.

Identifica los recursos naturales, culturales y potenciales para la actividad productiva del entorno local y regional.

Selecciona materiales e insumos adecuados para la producción.

#### Perfil del docente en Corte y Confección

- ✓ Experiencia en el campo de la producción textil en sus diferentes rubros.
- ✓ Experiencia en pedagogía de la enseñanza en carreras técnicas y de aprendizajes significativos.
- ✓ Experiencia en planificación y desarrollo de proyectos productivos y/o planes de negocio.
- ✓ Manejo de técnicas adecuadas para enseñar el uso de las máquinas.
- ✓ Capacitación y actualización en el manejo de máquinas industriales.
- ✓ Desarrolla el aprender haciendo.
- ✓ Identifica aspectos connotativos y denotativos de la moda y las exigencias del mercado.
- ✓ Maneja las orientaciones metodológicas según las necesidades del participante.
- ✓ Trabaja y fomenta las relaciones humanas y habilidades para la resolución de conflictos.
- ✓ Proactivo y toma decisiones en favor de la conformación de unidades productivas en el centro de formación técnica.

# MALLA CURRICULAR CORTE Y CONFECCIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | NIVEL TÉCNICO  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  | ^TÉCNICO BÁSICO  | ""TÉCNICO AUXILIAR                                       | ^TÉCNICO MEDIO I   | ""TÉCNICO MEDIO II                                    |
|  | Primer Semestre  | Segundo Semestre   | Tercer Semestre  | Cuarto Semestre                                       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1 Organización del taller de Corte y Confección<br><b>1</b> | Módulo 1 Confección de ropa de niños y niñas<br><b>1</b> | Módulo 1 Confección de camisas<br>< _____ J                                    | Módulo 1 Confección de vestidos de fiesta<br><b>X</b> |
|  | Módulo 2 Operatividad de máquinas<br><b>1</b>                      | Módulo 2 Confección de ropa deportiva<br><b>1</b>        | Módulo 2 Confección de chamarras y parcas<br><b>1</b>                          | Módulo 2 Sastrería<br><b>1</b>                        |
|  | Módulo 3 Patronaje básico<br><b>1</b>                              | Módulo 3 Confección de ropa casual<br><b>1</b>           | Módulo 3 Confección de prendas típicas y otros<br><b>1</b>                     | Módulo 3 Confección de vestidos de novia<br><b>1</b>  |
|  | Módulo 4 Confección de ropa de dama<br><b>1</b>                    | Módulo 4 Confección de ropa de trabajo<br><b>1</b>       | Módulo 4 Diseño y confección de artículos para el hogar y mascotas<br><b>1</b> | Módulo 4 Confección de abrigos<br><b>1</b>            |
| EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA            | Módulo 5 Nociones de emprendedurismo<br><b>1</b>                   | Módulo 5 Emprendimientos<br><b>1</b>                     | Módulo 5 Planes de negocio<br><b>1</b>   | Módulo 5 Proyectos productivos<br><b>1</b>            |
| TOTAL                                    | 500  | 500  | 500  | 500   |

Mapa de contenidos

**TÉCNICO BÁSICO: CORTE Y CONFECCIÓN**

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO BÁSICO                        |   |  | HORAS |
|---------------------------------|---|---|--|-------|
|                                 | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA                                   | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
|                                 | Módulo 1<br>Organización del taller de corte y confección | 1. Nociones elementales de matemática aplicada    | 1. Aritmética elemental<br>2. Geometría elemental<br>3. Medidas de longitud<br>4. Fracciones   | 100   |
|                                 |   | 2. Equipos  | 1. Herramientas<br>2. Materiales<br>3. Accesorios<br>4. Mobiliario y otros   |       |
|                                 |   | 3. Materia prima y teoría del color               | 1. Tipos de telas. Tejidos<br>2. Fibras textiles: Fibras naturales (procedencia mineral, vegetal, animal), fibras artificiales y sintéticas.<br>3. Teoría del color<br>4. Armonía del color  |       |
|                                 |   | 4. Tablas de medida                               | 1. Conocimiento de tablas de medidas.  |       |
|                                 | Módulo 2<br>Operatividad de máquinas                      | 1. Operatividad de máquina doméstica              | 1. Clasificación de máquinas de coser: Por su forma, por su velocidad, por su grado de especialización.<br>2. Partes y funciones de las máquinas.<br>3. Mantenimiento y limpieza de las máquinas de coser.   | 100   |
|                                 |   | 2.- Partes y funciones de las máquinas            | 1. Regulado y longitud de puntada.<br>2. Cambio de agujas<br>3. Enhebrado de hilos<br>4. Ejecuta ejercicios de dominio y velocidad.<br>5. Ejecuta ejercicios de velocidad y precisión, freno y palanca levantadora de pie<br>6. Ejecuta ejercicios de costura mixtos<br>7. Controla la velocidad, sincroniza adecuadamente los movimientos de pedal (acelerador/freno) palanca de retroceso y dirección de costuras. |       |
|                                 |   | 3. Limpieza de la máquina de coser y sus puntadas | 1. Mantenimiento y limpieza<br>2. Lubricación de máquina de coser<br>3. Enhebrar máquina   |       |

|                              |                              |   |     |
|------------------------------|------------------------------|---|-----|
|                              |                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>4. Practicar costuras rectas, curvas y remates</li> <li>5. Problemas comunes que se enfrentan al coser.</li> <li>6. Mantenimiento y limpieza</li> <li>7. Lubricación de máquina de coser</li> <li>8. Enhebrar máquina</li> <li>9. Practicar costuras rectas, curvas y remates</li> <li>10. Problemas comunes que se enfrentan al coser.</li> </ul> |     |
|                              | 4. Puntadas a mano           | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Concepto</li> <li>1. Clases de puntadas <ul style="list-style-type: none"> <li>Cadeneta Simple</li> <li>Puntadas Simples</li> <li>Puntadas Dobles en máquina. Cadeneta Doble</li> <li>Orillados</li> <li>Cadeneta Superpuesta</li> </ul> </li> <li>2. Clases de costura</li> <li>3. Recortes de costura</li> </ul>                              |     |
|                              | 6. Medidas preventivas       | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Primeros auxilios</li> <li>2. Elementos necesarios de un Botiquín</li> <li>3. Material de curación</li> <li>4. Heridas cortantes</li> <li>5. Heridas punzantes</li> <li>6. Heridas por electricidad</li> <li>7. Que hacer</li> <li>8. Que no hacer</li> </ul>   |     |
| Módulo 3<br>Patronaje básico | 1. Condiciones de la moda    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Condiciones sociales, condiciones geográficas, condiciones climáticas y otras.</li> <li>2. Tendencias y estilos de la moda.</li> <li>3. Aplicación de la teoría y simbología del color en la moda.</li> <li>4. Puntos de inspiración para la realización de un diseño.</li> <li>5. Proporciones y cánones del cuerpo humano.</li> </ul>         |     |
|                              | 2. Introducción al Patronaje | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificación del patronaje</li> <li>2. Herramientas del patronaje</li> <li>3. Simbología del patronaje</li> </ul>  | 100 |
|                              | 3. Toma de medidas           | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Puntos de medidas</li> <li>2. Medidas anatómicas femeninas y masculinas</li> </ul>  |     |

|  |  |  |   |     |
|--|--|--|---|-----|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Medidas anatómicas infantiles</li> <li>4. Patrones bases o moldes anatómicos de blusa</li> <li>5. Patrón base de faldas anatómico</li> <li>6. Patrón base de pantalón anatómicos</li> <li>7. introducción a las tablas de tallas.</li> <li>8. Fichas técnicas</li> <li>9. Clasificación de los cuerpos.</li> </ol> |   |     |
|  | Módulo 4<br>Confección de ropa de dama | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Técnicas de ensamblado</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definición y tipos de ensamblado de prendas.</li> <li>2. Identificación de las piezas que se ensamblaran para confeccionar la prenda.</li> <li>3. Determinar los materiales y maquinarias necesarias para la confección de prendas.</li> <li>4. Determinación de los procedimientos para la confección de prendas.</li> </ol> | 120 |
|  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Confección de faldas</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patrones de falda tubo, recta y en A.</li> <li>2. Tendido, tizado y corte para elaborar las faldas</li> <li>3. Ensamblado de las faldas, con la aplicación de diferentes costuras y puntadas correspondientes.</li> <li>4. Planchado y acabados de las faldas.</li> </ol>   |     |
|  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Confección de blusas</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patrones base de blusas.</li> <li>2. Tendido, tizado y corte para elaborar las diferentes blusas</li> <li>3. Ensamblado de las blusas, con la aplicación de diferentes costuras y puntadas correspondientes.</li> <li>4. Planchado y acabados de las faldas.</li> </ol>   |     |
|  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Confección de pantalón</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patrones bases de diferentes pantalones.</li> <li>2. Tendido, tizado y corte para elaborar los diferentes pantalones</li> <li>3. Ensamblado de los pantalones con la</li> </ol>   |     |

|                |  |  |  |    |
|----------------|--|--|--|----|
|                |  |  | <p>aplicación de diferentes costuras y puntadas correspondientes.</p> <p>4. Planchado y acabados de los pantalones.</p>  |    |
|                |  | 5. Corsetería y Lencería   | <p>1. Conceptos de corsetería y lencería.</p> <p>2. Patronaje y transformaciones de corsets y lencería.</p> <p>3. Tendido, tizado y corte para la elaboración de corsets y lencería.</p> <p>4. Acabados de lencería y corsets.</p> |    |
| EMPREDIMIENTOS | Módulo 5<br>Nociones de emprendedurismo          | 1. Autoestima  | <p>1. Factores que influyen en la autoestima</p> <p>2. Autoconocimiento</p> <p>3. Autocuidado y estilos de vida saludables</p>   | 80 |
|                |  | 2. La Comunicación   | <p>1. Inteligencia emocional</p> <p>2. Relaciones laborales</p> <p>3. Comunicación intercultural</p>   |    |
|                |  | 3. Ciudadanía  | <p>1. Género y equidad</p> <p>2. Derechos y deberes</p> <p>3. Nociones de legislación laboral</p>  |    |
|                |  | 4. Perfil del emprendedor  | <p>1. Casos de emprendedores en el mundo y Bolivia</p> <p>2. Tipos de emprendedores</p>  |    |
|                | 5. Investigación y producción de conocimientos I | <p>1. Recuperación de saberes y conocimientos del contexto según orientación aplicada de la especialidad.</p> <p>2. Plan de negocio preliminar: Estudio de mercado</p> |  |    |
| TOTAL          |  |  | 500  |    |

## TÉCNICO AUXILIAR: CORTE Y CONFECCIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO AUXILIAR            |  |  | HORAS |
|--|---|--|--|-------|
|  | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA                            | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Confección de ropa de niños y niñas | 1. Confección de vestido de niña           | 1. Toma de medidas<br>2. Trazado de molde básico<br>3. Transformaciones<br>4. Cortes y ensamblaje de la prenda   | 100   |
|  |   | 2. Confección de camisa de niño            | 1. Toma de medidas<br>2. Trazado de molde básico<br>3. Transformaciones<br>4. Cortes y técnicas de ensamblaje de la prenda.                            |       |
|  |   | 3. Confección de pantalón de niño          | 1. Toma de medidas<br>2. Trazado de molde básico<br>3. Transformaciones<br>4. Cortes y técnicas de ensamblaje de la prenda.                            |       |
|  |   | 4. Ropa de cama y otros diseños para niños | 1. Pijamas<br>2. Salto de cama   |       |
|  | Módulo 2<br>Confección de ropa deportiva        | 1. La polera                               | 1. Trazados de los patrones básicos<br>2. Trazados de manga corta y manga larga<br>3. Tipos de cuello y plaquetas<br>4. Técnicas de corte y ensamblado | 120   |
|  |   | 2. El buzo, cortos y falda pantalón        | 1. Trazado de moldes<br>2. Trazado de base de calza<br>3. Técnicas de corte  |       |
|  |   | 3. Chamarras                               | 1. Trazado de manga base para chamarra<br>2. Trazado de manga raglan<br>3. Proceso de armado<br>4. Control de calidad                                  |       |
|  |   | 4. Fichas técnicas                         | 1. Fichas técnicas de poleras<br>2. Fichas técnicas de buzos<br>3. Fichas técnicas de chamarras  |       |
|  | Módulo 3<br>Confección de ropa casual           | 1. Confección de pantalones y chalecos     | 1. Patrón base de pantalón de mujer.<br>2. Patrón de calza, Capri y yeans.<br>3. Patrón de pantalón para varón<br>4. Confección de chalecos.           | 100   |

|                |  |  |  |     |
|----------------|--|--|--|-----|
|                | Módulo 4<br>Confección de<br>ropa de trabajo | 2. Confección de<br>vestidos                       | 1. Trazado de vestido<br>clásico.<br>2. Trazado de vestido de<br>princesa y acampanado.<br>3. Ensamblaje<br>4. Acabados  | 100 |
|                |  | 1. Confección de<br>chaleco                        | 1. Diseño de patrón<br>2. Proceso de armado  |     |
|                |  | 2. Confección de<br>overol                         | 1. Diseño de patrón<br>2. Proceso de armado  |     |
|                |  | 3. Confección de<br>uniformes                      | 1. Diseño de patrón<br>2. Cortado<br>3. Proceso de armado<br>4. Fichas técnicas<br>5. Control de calidad   |     |
| EMPREDIMIENTOS | Módulo 5<br>Emprendimientos                  | 1. Abordaje a los<br>emprendimientos<br>en Bolivia | 1. Principales problemas que<br>enfrentan los<br>emprendimientos.<br>2. Programa Bolivia<br>emprende   | 80  |
|                |  | 2. La idea de<br>negocio                           | 1. Atributos de la idea de<br>negocio.<br>2. Generación de la idea de<br>negocio.<br>3. Técnicas creativas de<br>generación de ideas.<br>4. Elaboración de recetas y<br>costos |     |
|                |  | 3. Modelos de<br>negocio                           | 1. Diseño del plan de<br>negocio (estructura)  |     |
| TOTAL          |  |  | 500  |     |



## TÉCNICO MEDIO I: CORTE Y CONFECCIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO I          |  |  | HORAS |
|---------------------------------|--|--|--|-------|
|                                 | MÓDULO                                       | UNIDAD TEMÁTICA                                    | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
|                                 | Módulo 1<br>Confección de camisas            | 1. Confección de camisa clásica                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de camisa clásica</li> <li>2. Trazado de camisa clásica</li> <li>3. Tendido tizado y corte de camisa clásica.</li> <li>4. Proceso de armado de camisa clásica</li> <li>5. Acabado y control de calidad de camisa clásica.</li> </ol>                       | 120   |
|                                 |  | 2. Confección de camisa sport                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de camisa sport</li> <li>2. Trazado de camisa sport.</li> </ol>  |       |
|                                 |  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Tendido tizado y corte de sport.</li> <li>4. Proceso de armado de sport.</li> <li>5. Acabado y control de calidad de camisa sport.</li> </ol>  |       |
|                                 |  | 3. Confección de camisa de cuello francés e inglés | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y tipos de cuellos de camisas.</li> <li>2. Trazado de cuellos.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de cuellos.</li> <li>4. Proceso de armado de cuellos</li> <li>5. Acabado y control de calidad de cuellos.</li> </ol>  |       |
|                                 | Módulo 2<br>Confección de chamarras y parcas | 1. Confección de chamarra de invierno              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de chamarras.</li> <li>2. Trazado de chamarra de invierno.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de chamarra de invierno.</li> <li>4. Proceso de armado de chamarra de invierno.</li> <li>5. Acabado y control de calidad de chamarra de invierno.</li> </ol> | 100   |
|                                 |  | 2. Confección de parcas                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de parca.</li> <li>2. Trazado de parca.</li> <li>3. Tendido, tizado y corte de parca.</li> <li>4. Proceso de armado de parca.</li> <li>5. Acabado y control de calidad de parca.</li> </ol>  |       |

|   |   |  |   |     |
|---|---|--|---|-----|
| FORMACIÓN<br>TÉCNICA<br>TECNOLÓGICA<br>PRODUCTIVA | Módulo 3<br>Confección de<br>prendas típicas y<br>otros                           | 1. Blusas y<br>ponchillos  | 1. Diseño de patrón<br>2. Corte<br>3. Procesado de armado   |     |
|   |   | 2. Confección de<br>polleras   | 1. Diseño de patrón para<br>polleras de diferentes<br>paños<br>2. Cortado y ensamblado<br>3. Acabado  |     |
|   |   | 3. Confección de<br>ropa de<br>maternidad                              | 1. Diseño y clasificación de<br>ropa de maternidad.<br>2. Trazado de ropa de<br>maternidad.<br>3. Tendido tizado y corte de<br>ropa de maternidad.<br>4. Armado de ropa de<br>maternidad.<br>5. Acabado y control de<br>ropa de maternidad.         |     |
|   | Módulo 4<br>Diseño y<br>confección de<br>artículos para el<br>hogar y<br>mascotas | 1. Diseño y<br>confección de<br>artículos para el<br>hogar y mascotas. | 1. Diseño y confección de<br>fundas para sofás,<br>colchas edredones.<br>2. Confección de cortinas.<br>3. Diseño y confección de<br>prendas para mascotas.<br>4. Confección de bolsas<br>transportadoras para<br>mascotas y camas para<br>mascotas. | 100 |
|   |   | 2. Estampados  | 1. Análisis de telas<br>2. Técnicas de impresión<br>3. Tintas   |     |
|   |   | 3. Apliques  | 1. Apliques adhesivos<br>2. Apliques parches<br>3. Diseños manuales   |     |
| EMPREDIMIENTOS                                    | Módulo 5<br>Planes de<br>negocio  | 1. Comercialización<br>y Marketing                                     | 1. Riesgos y oportunidades<br>para la comercialización<br>2. Comportamiento del<br>consumidor<br>3. Relaciones humanas<br>4. Análisis y solución de<br>problemas<br>5. Imagen corporativa   | 80  |
|   |   | 2. Contabilidad<br>básica  | 1. Estructura de costos<br>2. Activos y Pasivos<br>3. Contribuciones  |     |
|   |   | 3. Investigación y<br>producción de<br>conocimientos III               | 1. Nociones elementales de<br>investigación para la<br>producción.<br>2. Plan de negocios<br>preliminar.  |     |
| TOTAL   |   |  | 500   |     |

## TÉCNICO MEDIO II: CORTE Y CONFECCIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS                   | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO II         |                               |   | HORAS |     |
|---|--|-------------------------------|---|-------|-----|
|   | MÓDULO                                       | UNIDAD TEMÁTICA               | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |     |
| FORMACIÓN<br>TÉCNICA<br>TECNOLÓGICA<br>PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Confección de vestidos de fiesta | 1. Confección corte princesa  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de vestidos de fiesta.</li> <li>2. Trazado de vestido corte princesa.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de vestido corte princesa.</li> <li>4. Proceso de armado de vestido corte princesa</li> <li>5. Acabado y control del vestido corte princesa.</li> </ol>                | 120   |     |
|   |  | 2. Confección corte francés   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de vestido corte francés</li> <li>2. Trazado de vestido corte francés.</li> <li>3. Tendido tizado y corte del vestido corte francés</li> <li>4. Proceso de armado de vestido corte francés.</li> </ol>   |       |     |
|   |  | 3. Vestido de fiesta camisero | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de vestido de fiesta camisero.</li> <li>2. Trazado de vestido camisero.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de vestido de fiesta o camisero.</li> <li>4. Proceso de armado del vestido de fiesta camisero</li> <li>5. Acabado y control de calidad del vestido de fiesta camisero.</li> </ol> |       |     |
|   | Módulo 2<br>Sastrería                        | 1. Saco de mujer              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de sastrería</li> <li>2. Trazado de saco para mujer.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de saco para mujer.</li> <li>4. Proceso de armado de saco para mujer</li> <li>5. Acabado y control de calidad de saco para mujer.</li> </ol>  |       | 100 |
|   |  | 2. Saco de varón              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de saco de varón</li> <li>2. Trazado de saco de varón.</li> <li>3. Tendido tizado y corte del de saco de varón</li> <li>4. Proceso de armado de saco de varón.</li> <li>5. Acabado y control de calidad de saco para varón.</li> </ol>   |       |     |

|                       |   |   |   |     |
|-----------------------|---|---|---|-----|
|                       |   | 3. Pantalón de varón  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de pantalón de varón.</li> <li>2. Trazado de pantalón de varón</li> <li>3. Tendido tizado y corte de pantalón de varón</li> <li>4. Proceso de armado del pantalón de varón</li> <li>5. Acabado y control de calidad de pantalón de varón.</li> </ol>   |     |
|                       | Módulo 3<br>Confección de vestidos de novia | 1. Confección de vestido de novia clásico   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de vestidos de novia.</li> <li>2. Trazado de vestido de novia clásico</li> <li>3. Tendido tizado y corte de vestido de novia clásico.</li> <li>4. Proceso de armado de vestido de novia clásico.</li> <li>5. Acabado y control del vestido de novia.</li> </ol>                   | 100 |
|                       |   | 2. Confección de vestido de novia princesa  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de vestido de novia princesa</li> <li>2. Trazado de vestido de novia princesa.</li> <li>3. Tendido tizado y corte del vestido de novia princesa</li> <li>4. Proceso de armado de vestido de novia princesa.</li> <li>5. Acabado y control de calidad del vestido de novia princesa.</li> </ol> |     |
|                       | Módulo 4<br>Confección de abrigos           | 1. Abrigos para hombre  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño y definición de abrigos para hombre.</li> <li>2. Trazado de abrigo de hombre.</li> <li>3. Tendido tizado y corte abrigo para hombre.</li> <li>4. Proceso de armado de abrigo para hombre.</li> <li>5. Acabado y control de calidad de abrigo para hombre.</li> </ol>                           | 100 |
| 2. Abrigos para mujer |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de abrigo para dama.</li> <li>2. Trazado de abrigo para mujer.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de abrigo para mujer.</li> <li>4. Proceso de armado de abrigo para mujer.</li> </ol> |   |     |

|                               |                                |   |  |    |
|-------------------------------|--------------------------------|---|--|----|
|                               |                                |   | 5. Acabado y control de calidad de abrigo para mujer   |    |
|                               |                                | 4. Abrigos reversibles                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseño de abrigos reversibles</li> <li>2. Trazado de abrigos reversibles.</li> <li>3. Tendido tizado y corte de abrigos reversibles.</li> <li>4. Proceso de armado de los abrigos reversibles</li> <li>5. Acabado y control de abrigos reversibles.</li> </ol> |    |
| EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA | Módulo 5 Proyectos productivos | 1 .Perfiles de Proyectos                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estructura del perfil del proyecto</li> <li>2. Diagnóstico. Estudio de mercado</li> <li>3. Elaboración de perfiles de proyectos productivos</li> <li>4. Plan de negocio</li> </ol>   | 80 |
|                               |                                | 2. Investigación y producción de conocimientos IV | Investigación y sistematización según tendencias de modas y materiales de corte y confección   |    |
| TOTAL                         |                                |   | 500  |    |

## CARRERA TÉCNICA: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

Objetivo holístico de la carrera técnica

Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

Objetivos holísticos de cada nivel técnico

Perfil de ingreso del participante

Perfil de egreso del participante

Perfil del docente en Gastronomía y Alimentación

Malla curricular

Mapa de contenidos

## Objetivo holístico de la carrera técnica

Desarrollamos con responsabilidad y calidad procesos formativos para transformar recursos naturales y materia prima (HACER) a partir de los conocimientos tradicionales y técnico-emergentes, (SABER) según exigencias del mercado, la gastronomía local, regional y nacional promoviendo habilidades, destrezas y aptitudes para la planificación, organización y elaboración de productos(DECIDIR), con autonomía profesional y creativa (SER) en la gestión de los emprendimientos gastronómicos como servicio a la comunidad.

## Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

| DIMENSIONES | TÉCNICO BASICO   | TÉCNICO AUXILIAR  | TÉCNICO MEDIO I  | TÉCNICO MEDIO II   |
|-------------|--|---|--|--|
| SER         | Responsabilidad<br>Organización<br>Determinación (Autoestima)<br>Puntualidad<br>Paciencia<br>Higiene   | Trabajo en equipo<br>Creatividad<br>Imaginación<br>Empoderamiento (género)  | Trabajo en equipo<br>Compromiso<br>Curiosidad<br>Respeto a la diversidad   | Proactivo<br>Paciencia<br>Exigencia<br>Seguridad<br>Creatividad<br>Previsor<br>Planificador  |
| SABER       | Conocimientos básicos sobre medidas, peso y volumen.<br>Recupera conocimientos tradicionales en la elaboración de las recetas.<br>Soberanía alimentaria<br>Seguridad alimentaria | Conocimientos generales sobre mantenimiento y cuidado de los utensilios y herramientas.<br>Conocimiento de la temperatura y tiempo de horneado en panadería.<br>Conocimientos de procesamientos de alimentos. | Caracterización de las propiedades nutricionales de los alimentos.<br>Planifica recetas de productos alimenticios con la incorporación de conocimientos tradicionales. | Nociones de investigación estratégica del mercado.<br>Conocimientos de planificación gastronómica con solvencia.<br>Previene las diferentes situaciones en la cocina.<br>Verifica las condiciones de los alimentos.<br>Combina de forma adecuada los productos con |

|                    |   |   |  |   |
|--------------------|---|---|--|---|
|                    |   |   |  | conocimientos de las propiedades.   |
| HACER              | Organiza la cocina según normas gastronómicas. Manipula las proporciones adecuadas. Emplea los utensilios y herramientas de forma adecuada            | Dirige y coordina el funcionamiento de una cocina. Prepara con calidad las recetas. Maneja técnicas adecuadas en la decoración de pasteles Aplica normas de seguridad y prevención contra accidentes. | Innovación en la elaboración de recetas<br>Combinación adecuada de los alimentos.<br>Preparación de bebidas.<br>Mantiene el orden y limpieza de los ambientes. | Adaptación a las necesidades y exigencias del mercado.<br>Trabajo bajo presión.<br>Cuidadoso de todos los detalles.<br>Realiza prácticas prolijas.  |
| DECIDIR            | Comunicación con el grupo. Se integra plenamente al trabajo en equipo.  | Generación de ideas para planes de negocios. Emprendimientos Resolución de conflictos en la comunidad.  | Interrelaciones<br>Emprendimientos con autonomía.<br>Producción<br>Resolución de conflictos en la comunidad<br>Liderazgo.                                      | Asume emprendimientos novedosos y según demandas del mercado con calidad.<br>Realiza buenas y exigentes presentación con creatividad.               |
| Objetivo holístico | Desarrollamos conocimientos teóricos de gastronomía y aplicamos en la elaboración de recetas rescatando conocimientos tradicionales y actuales, según | Planificamos y organizamos los alimentos, reconociendo las propiedades nutricionales en la aplicación de recetas creativas con calidad y presentación estética, para                                  | Fortalecemos los conocimientos, habilidades y técnicas de trabajo en gastronomía de forma integral con la elaboración de recetas de cocina local, nacional e   | Producimos una serie de recetas innovadoras en condiciones adecuadas de seguridad y soberanía alimentaria respondiendo a las demandas del mercado y |



|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| técnicas adecuadas con el manejo responsable de utensilios y herramientas. | satisfacer las demandas y necesidades de la comunidad | internacional para promover proyectos productivos e innovadores con servicios de calidad. | aportando al desarrollo de iniciativas productivas y novedosas con seguridad. |
|--|---|---|---|

### Perfil de ingreso del participante

#### **SER**

El participante postulante debe sentir gusto por la preparación de los alimentos.

Debe tener hábitos de higiene y limpieza.

Responsabilidad por la producción de recetas.

Interés por aprender nuevas recetas.

Responsable en la preparación de los alimentos.

Cuidadoso con el manejo de los productos alimenticios.

Dedicación y paciencia.

#### **SABER**

Reconocer la diversidad de alimentos y algunas propiedades de los mismos.

Aptitudes e inclinación hacia la cocina.

Conocimientos básicos de Ciencias Naturales.

Nociones de conceptos elementales de la gastronomía local.

Conocimientos básicos de las diferentes especies de productos alimenticios.

#### **HACER**

Habilidades para integrar equipos de trabajo.

Desarrollo de prácticas en granjas.

Acercamiento a los animales sin temores.

#### **DECIDIR**

Habilidades para reconocer necesidades del mercado.

Elaboración de productos en interrelación con los compañeros del aula.

## Perfil de egreso del participante

### **SER**

Demuestra responsabilidad e imaginación en la preparación de los alimentos.

Se esmera en la presentación de las recetas.

Usa racionalmente los alimentos según proporciones adecuadas.

Tiene espíritu de servicio

Demuestra creatividad en la preparación de recetas.

Desarrolla comunicación intercultural y relaciones con equilibrio de género.

Manifiesta ética en su formación humana y profesional.

Tiene actitudes de respeto entre los compañeros y el uso de las herramientas y equipamiento.

### **SABER**

Cuenta con conocimientos básicos sobre medidas, peso y volumen

Caracteriza los diversos alimentos y las condiciones de su producción.

Describe procesos de alimentación y nutrición reconociendo el valor nutricional de los alimentos.

Cuenta con conocimientos de conservación de los alimentos.

Explica la nutrición saludable en la preparación de las recetas.

Reconoce, los aspectos socioculturales que influyen en la alimentación de la comunidad.

Determina el costo de las materias primas en la elaboración de las recetas.

Planifica y organiza el trabajo según técnicas culinarias.

Clasifica los tipos de alimentos y los valores nutricionales.

Identifica correctamente las propiedades de los alimentos.

Organiza el trabajo en cocina según normas de seguridad e higiene.

Reconoce la calidad de los alimentos como materia prima.

### **HACER**

Aplica conocimientos teóricos y prácticos en la preparación de las recetas.

Manipula de forma correcta los utensilios y los artefactos electrodomésticos.

Aplica técnicas de servicio adecuadas en la organización de las mesas.

Tiene habilidades y destrezas en el uso de los utensilios.

Aplica técnicas correctas en el corte y manipulación de los alimentos.

Demuestra habilidad y seguridad en la manipulación de los ingredientes.

Planifica y prepara buffets para todo tipo de eventos.

Aplica diferentes técnicas en el proceso de elaboración de repostería.

Aplica de forma eficiente las herramientas de pastelería y panadería (hornos, batidoras, amasadoras).

Usa responsablemente los utensilios, vajilla herramientas y equipos de trabajo

en la cocina.

Identifica y selecciona con criterios técnicos la materia prima según recetas.

Maneja técnicas de diseños y decoración de las tortas.

Ejecuta proyectos gastronómicos, considerando las técnicas.

Organiza el ambiente de la cocina con criterios técnicos y normas de seguridad industrial.

## **DECIDIR**

Cuenta con iniciativa y creatividad para preparar recetas según exigencias del mercado.

Tiene capacidad para realizar planes de negocio y emprendimientos productivos.

Cuenta con habilidades de resolución de conflictos.

Ejecuta proyectos gastronómicos según contexto sociocultural.

Promueve la organización de emprendimientos de forma proactiva.

Percibe las necesidades del mercado para responder con emprendimientos innovadores.

### Perfil del docente en corte y confección

- ✓ Experiencia en el campo de la gastronomía en sus diferentes rubros.
- ✓ Experiencia en pedagogía de la enseñanza en carreras técnicas y de aprendizajes significativos.
- ✓ Experiencia en la producción y manipulación de los alimentos.
- ✓ Experiencia en planificación y desarrollo de proyectos productivos y/o planes de negocio.
- ✓ Manejo de técnicas adecuadas para enseñar procesos productivos en gastronomía.
- ✓ Capacitación y actualización en el manejo de herramientas del área.
- ✓ Desarrolla el aprender haciendo.
- ✓ Identifica aspectos connotativos y denotativos de las exigencias del mercado para la elaboración de productos.
- ✓ Es responsable en el uso y manejo de los implementos de la cocina con altos estándares de higiene y normas de seguridad industrial.
- ✓ Maneja las orientaciones metodológicas según las necesidades del participante.
- ✓ Trabaja y fomenta las relaciones humanas y habilidades para la resolución de conflictos.
- ✓ Proactivo y toma decisiones en favor de la conformación de unidades productivas en el centro de formación técnica.

# GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | NIVEL TÉCNICO                                 |   |                                       |                                  |
|--|---|---|---------------------------------------|----------------------------------|
|  | TÉCNICO BÁSICO                                | TÉCNICO AUXILIAR                          | TÉCNICO MEDIO I                       | TÉCNICO MEDIO II                 |
|  | 1   |   | M B                                   |                                  |
|  | Primer Semestre                               | Segundo Semestre                          | Tercer Semestre                       | Cuarto Semestre                  |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1 Organización de la cocina            | Módulo 1 Control y gestión de alimentos   | Módulo 1 Charcutería y vinos          | Módulo 1 Organización de eventos |
|  | 1   | ~ 4                                       |                                       | ~                                |
|  | Módulo 2 Repostería básica                    | Módulo 2 Procesamiento de materias primas | Módulo 2 Pastelería fina e industrial | Módulo 2 Coctelería y licores    |
|  | 11  | ~ 11                                      |                                       | ~ 4                              |
|  | Módulo 3 Cocina local y                       | Módulo 3 Cocina nacional                  | Módulo 3 Confitería                   | Módulo 3 Cocina internacional    |
| 4  | 4   | T   | 4 J                                   |                                  |
| M  | Módulo 4 Panadería, bocaditos y comida rápida | Módulo 4 Alta repostería                  | Módulo 4 Cocina vegetariana           | Módulo 4 Nutrición y dietética   |
| --- 11 ~                                 | ~ 4   | --- 4 ~                                   | ~ 4                                   |                                  |
| EMPRESARIOS E INFORMÁTICA                | Módulo 5 Nociones de emprendedurismo          | Módulo 5 Emprendimientos                  | Módulo 5 Planes de negocio            | Módulo 5 Proyectos productivos   |
| N  | M   | S   |                                       |                                  |
| Total                                    | 500   | 500                                       | 500                                   | 500                              |

Mapa de contenidos

**TÉCNICO BÁSICO: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN**

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO BÁSICO    |  |  | HORAS |
|---------------------------------|---------------------------------------|--|--|-------|
|                                 | MÓDULO                                | UNIDAD TEMÁTICA  | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
|                                 | Módulo 1<br>Organización de la cocina | 1. Condiciones de la cocina  | 1. Área de Cocina Caliente, área de cocina fría, almacén de alimentos no perecederos, cámara de frío, vestuarios, sectores y condiciones físicas (electricidad, agua, ventilación, sistema sanitario).<br>2. Equipamiento (Maquinaria grande y pequeña). | 100   |
|                                 |                                       | 2. Normas de higiene, seguridad y mantenimiento  | 1. Normas de higiene, seguridad y mantenimiento.<br>2. Higiene en la cocina<br>3. Características y funcionamiento de los equipos<br>4. Utensilios de Cocina<br>5. Área de limpieza, higiene personal  |       |
|                                 |                                       | 3. Matemática aplicada   | 1. Medidas de peso<br>2. Tabla de conversiones<br>3. Pesos, medidas, tablas de conversión, proporciones.   |       |
|                                 |                                       | 4. Técnicas culinarias Básicas y Avanzadas (Cortes de Carne, Verduras y Vocabulario Técnico) | 1. Cortes de carne<br>2. Cortes de verdura<br>3. Diccionario culinario<br>4. Costos.   |       |
|                                 | Módulo 2<br>Repostería básica         | 1. Variedad de masitas   | 1. Masas dulces<br>2. Masas quebradas<br>3. Masas saladas<br>4. Queques<br>5. Bombas   | 100   |
|                                 |                                       | 2. Frituras  | 1. Tawas<br>2. Buñuelos<br>3. Pasteles<br>4. Roscones<br>5. Donas  |       |

|   |  |   |   |     |
|---|--|---|---|-----|
| FORMACIÓN<br>TÉCNICA<br>TECNOLÓGICA<br>PRODUCTIVA |  |   | 6. Tucumanas  |     |
|   | Módulo 3<br>Cocina local y<br>transformación de<br>alimentos | 1. Variedad de platos<br>locales  | 1. Saice, arvejada,<br>chancao, ají de arroz<br>2. Recetas tradicionales:<br>zanco, guiso de palomas  | 100 |
|   |  | 2. Transformación de<br>alimentos según materia<br>prima local  | 1. Proceso de selección de<br>materias primas,<br>operaciones básicas de<br>la transformación de<br>materias primas<br>2. Proceso de elaboración<br>de Mermeladas<br>3. Técnicas Culinarias<br>Básicas (Hervir, Pochar,<br>cocinar al vapor, saltear,<br>freír, hornear, gratinado,<br>baño maría)<br>4. Técnicas Culinarias en<br>frio (trabar, encurtir,<br>emulsionar, amasar,<br>marinar, majar. batir) |     |
|   | Módulo 4<br>Panadería,<br>bocaditos y<br>comida rápida       | 1. Variedad de panes  | 1. Pan casero<br>2. Pan de leche<br>3. Pan integral<br>4. Pan de coco<br>5. Pan de canela<br>6. Cruasanes   | 120 |
| 2. Bocaditos dulces                               |  | 1. Tartaletas con<br>diferentes rellenos<br>2. Masa de hojaldre<br>3. Salteñas de coctel<br>4. Gasnates |   |     |
| 3. Bocaditos salados y<br>comida rápida           |  | 1. Empanaditas de carne y<br>de pollo<br>2. Variedad de canapés<br>3. Hamburguesas<br>4. Pizzas         |   |     |
| EMPRENDIMIENTOS                                   | Módulo 5<br>Nociones de<br>emprendedurismo                   | 1. Autoestima   | 1. Factores que influyen en<br>la autoestima<br>2. Autoconocimiento<br>3. Autocuidado y estilos de<br>vida saludables   | 80  |
|   |  | 2. La Comunicación  | 1. Inteligencia emocional<br>2. Relaciones laborales<br>3. Comunicación<br>intercultural  |     |
|   |  | 3. Ciudadanía   | 1. Género y equidad<br>2. Derechos y deberes<br>3. Nociones de legislación<br>laboral   |     |
|   |  | 4. Perfil del emprendedor   | 1. Casos de<br>emprendedores en el<br>mundo y Bolivia   |     |

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | 2. Tipos de emprendedores   |
|       | 5. Investigación y producción de conocimientos I | 1. Recuperación de saberes y conocimientos del contexto según orientación aplicada de la especialidad.<br>2. Plan de negocio preliminar: Estudio de mercado |
| TOTAL |  | 500   |

## TÉCNICO AUXILIAR: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO AUXILIAR         |  |   | HORAS |
|--|--|--|---|-------|
|  | MÓDULO                                       | UNIDAD TEMÁTICA                                | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Control y gestión de alimentos   | 1. Control de calidad en los alimentos.        | 1. Características e indicadores de calidad de los productos.<br>2. Calidad alimentaria.  | 100   |
|  |  | 2. Recepción y almacenamiento de los productos | 1. Funciones del personal que manipulan los alimentos.  |       |
|  |  | 3. Seguridad y soberanía alimentaria           | 1. Enfermedades por alimentos contaminados.<br>2. Fuentes de contaminación de los alimentos.  |       |
|  | Módulo 2<br>Procesamiento de materias primas | 1. Tipos de alimentos procesados               | 1. Conservación de los productos.   | 100   |
|  |  | 2. Procesamiento de Frutas y hortalizas        | 1. Técnicas de procesamiento<br>2. Aspectos positivos y negativos de alimentos procesados<br>3. Procesamiento de productos locales. |       |
|  |  | 3. Refrescos y batidos                         | 1. Variedad de refrescos según materia prima local<br>2. Batidos  |       |
|  | Módulo 3<br>Cocina nacional                  | 1. Entradas                                    | 1. Variedad de entradas   | 120   |
|  |  | 2. Sopas                                       | 1. Variedad de sopas tradicionales<br>2. Cremas y caldos  |       |
|  |  | 3. Comida por regiones                         | 1. Región Valles<br>2. Región Altiplano<br>3. Región Llanos<br>4. Región Chaco  |       |

|                |                             |  |  |     |
|----------------|-----------------------------|--|--|-----|
|                | Módulo 4<br>Alta repostería | 1. Masas   | 1 .Variedad de masas: Pays, tartas, magadalenas, muffins, cakeis, brownies.  | 100 |
|                |                             | 2.Tortas   | 1. Variedad de Tortas<br>2. Variedad de Rellenos<br>3. Decorado de Tortas<br>4. Crema Chantilly<br>5. Crema de Mantequilla<br>6. Fondant                       |     |
| EMPREDIMIENTOS | Módulo 5<br>Emprendimientos | 1 .Abordaje a los emprendimientos en Bolivia     | 1. Principales problemas que enfrentan los emprendimientos.<br>2. Programa Bolivia emprende  | 80  |
|                |                             | 2. La idea de negocio                            | 1.Atributos de la idea de negocio.<br>2.Generación de la idea de negocio.<br>3.Técnicas creativas de generación de ideas.<br>4.Elaboración de recetas y costos |     |
|                |                             | 3.Modelos de negocio                             | 1 .Diseño del plan de negocio (estructura)   |     |
|                |                             | 4.Investigación y producción de conocimientos II | 1. Recuperación de saberes y conocimientos locales y nacionales según orientación aplicada de la especialidad.   |     |
| TOTAL          |                             |  |  | 500 |



## TÉCNICO MEDIO I: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO I |  |   | HORAS |
|--|-------------------------------------|--|---|-------|
|  | MÓDULO                              | UNIDAD TEMÁTICA  | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
|  | Módulo 1<br>Charcutería y vinos     | 1. Tecnología de la Carne Industria Cárnica Vacuna   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Industria Cárnica Porcina</li> <li>2. Nomenclatura(denominación de los cortes)</li> <li>3. Características organolépticas</li> </ol>  | 120   |
|  |                                     | 2.Seguridad y Salubridad de los productos cárnicos   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Control de materias primas y auxiliares</li> <li>2. Condiciones de máxima calidad y seguridad alimentaria</li> <li>3. Uso de conservantes y aditivos químicos y naturales</li> </ol>  |       |
|  |                                     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Manipulación de forma higiénica y seguridad</li> <li>5. Criterios de calidad</li> <li>6. Técnicas de elaboración</li> <li>7. Curación, cocción y ahumado</li> <li>8. Maduración y conservación de embutidos</li> <li>9. Tipos de Chorizo, Morcilla</li> <li>10. Aplicación de Fiambres y Tipos de Embutidos</li> <li>11. Variedad de productos para la conservación y mantenimiento de productos</li> </ol> |       |
|  |                                     | 3.Maquinaria Básica  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moledora, discos y cuchillas, cuchillos, accesorios, embutidoras, prensas</li> <li>2. Principales riesgos y medidas preventivas Enfermedades transmitidas por alimentos chacinados</li> <li>3. Leyes y reglamentaciones para charcutería</li> <li>4. Defectos de elaboración en charcutería, análisis de causas y acciones correctivas.</li> </ol>  |       |
|  | 4.Historia del Vino                 | 1. Maridaje y Cata de Vinos  |   |       |
| Módulo 2<br>Pastelería fina e industrial | 1. Tipos de pastelería              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastelería Artesanal</li> <li>2. Pastelería Clásica</li> <li>3. Pastelería Industrial</li> <li>4. Variedad de masas</li> <li>5. Cakes comerciales</li> <li>6. Pastas Secas</li> <li>7. Pastas Quebradas</li> </ol> | 100   |       |

|   |                                   |  |  |     |
|---|-----------------------------------|--|--|-----|
| FORMACIÓN<br>TÉCNICA<br>TECNOLÓGICA<br>PRODUCTIVA |                                   | 2.Variedad de Tortas                                 | 1. Selva Negra<br>2. Red Velvet<br>3. Opera<br>4. Sacher<br>5. Carrot Cake<br>6. Genoise<br>7. Stollen<br>8. Tortas para negocio   |     |
|   | Módulo 3<br>Confitería            | 1 .Chocolatería                                      | 1. Templado del Chocolate<br>2. Fusión del Chocolate<br>3. Elaboración de Rellenos<br>4. Moldeado<br>5. Presentación del producto acabado<br>6. Utensilios                       | 100 |
|   |                                   | 2.Pastillaje   | 1. Pasta Goma<br>2. Fondant<br>3. Pasta para cubrir tortas<br>4. Elaboración de adornos  |     |
|   | Módulo 4<br>Cocina<br>vegetariana | 1. Principios del vegetarianismo                     | 1. Importancia del vegetarianismo<br>2. Propiedades de los vegetales   | 100 |
| 2. Comida vegetariana                             |                                   | 3. Pastas<br>4. Sopas<br>5. Hamburguesas<br>6. Tacos |  |     |
| 3. Comida vegana                                  |                                   | 1. Tortillas<br>2. Ensaladas                         |  |     |
| EMPRENDIMIENTOS                                   | Módulo 5<br>Planes de negocio     | 1. Comercialización y Marketing                      | 1. Riesgos y oportunidades para la comercialización<br>2. Comportamiento del consumidor<br>3. Relaciones humanas<br>4. Análisis y solución de problemas<br>5. Imagen corporativa | 80  |
|   |                                   | 2.Contabilidad básica                                | 1. Estructura de costos<br>2. Activos y Pasivos<br>3. Contribuciones   |     |
|   |                                   | 3. Investigación y producción de conocimientos III   | 1. Nociones elementales de investigación para el estudio básico de mercado.<br>2. Plan de negocios preliminar<br>3. Uso de Redes Sociales  |     |
| TOTAL   |                                   |  |  | 500 |

## TÉCNICO MEDIO II: GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO II |  |   | HORAS |
|--|--------------------------------------|--|---|-------|
|  | MÓDULO                               | UNIDAD TEMÁTICA                          | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Organización de eventos  | 1. Organización                          | 1. Tipos de eventos<br>2. Diseño y planificación<br>3. Presupuestos<br>4. Protocolo<br>5. Catering  | 100   |
|  |                                      | 2. Montaje de platos, mesas y bufets     | 1. Armado de Salón (interior, exterior)<br>2. Montaje de mesas<br>3. Armado de mesa de Buffet<br>4. Servicio de comida  |       |
|  | Módulo 2<br>Coctelería y licores     | 1. Cocteles                              | 1. Tipos de Cocteles (aperitivos, refrescantes, reconstituyentes)<br>2. Cocteles Clásicos (Margarita, Mojito, Gin Tonic, Manhattan, Piña Colada, Cuba Libre, Caipirinha)<br>3. Técnicas de elaboración y preparación.             | 100   |
|  |                                      | 2. Licores                               | 1. Clasificación de licores<br>2. Licores artesanales<br>3. Bebidas sin alcohol   |       |
|  | Módulo 3<br>Cocina internacional     | 1. Técnicas de elaboración y preparación | 1. Italia - Pastas<br>2. España - Paella<br>3. Japón - Sushi<br>4. Francia - Coq-Au-Vin<br>5. China - Chop-Suey<br>6. Turquía - Kebab<br>7. México - Mole<br>8. Perú - Ceviche<br>9. Medio Oriente - Humus<br>10. Grecia - Musaka | 120   |
|  |                                      | 2. Métodos de cocción                    | 1. Cocción seca<br>2. Fritura<br>3. Glaseado<br>4. Estofado<br>5. Salteado<br>6. Cocción vapor<br>7. Cocción horno<br>8. Hervidos<br>9. Pochados  |       |

|                                  |                                      |   |   |    |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|----|
|                                  | Módulo 4<br>Nutrición y<br>dietética | 1. Nutrición  | 1. Nociones básicas de<br>Nutrición<br>2. Problemática<br>alimentaria nutricional<br>en Bolivia<br>3. Nutrición comunitaria<br>4. Valor nutricional de los<br>alimentos locales<br>5. Seguridad Alimentaria |    |
|                                  |                                      | 2. Dietas   | 1. Alimentación y<br>nutrición<br>2. Tipos de dietas  |    |
| EMPRENDIMIENTOS<br>E INFORMÁTICA | Módulo 5<br>Proyectos<br>productivos | 1. Perfiles de Proyectos                                | 1. Estructura del perfil<br>del<br>proyecto<br>2. Diagnóstico. Estudio<br>de<br>mercado<br>3. Elaboración de  | 80 |
|                                  |                                      | 2. Investigación y<br>producción de<br>conocimientos IV | ^Investigación y<br>sistematización del área<br>gastronómica.   |    |
| TOTAL                            | 500                                  |   |   |    |

## CARRERA TÉCNICA: VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Objetivo holístico de la carrera técnica

Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

Objetivos holísticos de cada nivel técnico

Perfil de ingreso del participante

Perfil de egreso del participante

Perfil del docente en Veterinaria y Zootecnia

Malla curricular

Mapa de contenidos

## Objetivo holístico de la carrera técnica

Desarrollamos procesos formativos y sistemas sustentables de producción con calidad (SER), promoviendo el mejoramiento de la salud y calidad de vida de los animales de la comunidad en el marco del (HACER) manejo racional de los recursos naturales, con planificación, gestión, administración de planes y proyectos cuidando el componente sanitario, productivo, ambiental y cultural (SABER) con responsabilidad social (DECIDIR).

## Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

| DIMENSIONES | TÉCNICO BASICO   | TÉCNICO AUXILIAR  | TÉCNICO MEDIO I   | TÉCNICO MEDIO II  |
|-------------|--|---|---|---|
| SER         | Respeto por la vida de los animales y del medio ambiente.<br>Amor por la vida y cuidado de los animales.<br>Determinación (Autoestima)<br>Paciencia<br>Higiene   | Trabajo en equipo<br>Iniciativa<br>Empoderamiento (género)<br>Diligencia  | Trabajo en equipo<br>Compromiso<br>Respeto a la diversidad<br>Seguridad<br>Precisión<br>Liderazgo<br>Sensibilidad social  | Sentido ético y ambiental.<br>Responsable por la salud pública.<br>Sentido de protección por los animales.<br>Exigente con la calidad de los alimentos. Líder y trabajo en equipos multidisciplinarios.                           |
| SABER       | Evalúa la zona de producción de pastos, forrajes y manejo de praderas.<br><br>Explica la influencia de las condiciones alimenticias y su efecto en la producción avícola.<br>Distingue las propiedades de los alimentos y las condiciones de alimentación. | Reconoce las exigencias de los mercados.<br>Conocimiento sobre mantenimiento y cuidado de los utensilios e instrumentos que se aplican en el área.<br>Maneja conocimientos de prevención sanitaria para el control de enfermedades. | Explica la importancia de la sanidad animal.<br>Maneja técnicas primarias de quirúrgica primaria.<br>Conocimientos de la producción de derivados de la leche.<br>Planifica los procesos productivos lecheros.<br>Detecta problemas en la producción | Integra, planifica, gestiona proyectos productivos.<br>Investiga y desarrolla conocimientos en el área de salud animal y salud pública.<br>Tiene nociones elementales de la normativa, reglamentos y normas vinculadas al sector. |

|       |  |  |  |   |
|-------|--|--|--|---|
|       | <p>Tiene conocimientos básicos de avicultura y porcicultura. Conocimientos generales de las características agroecológicas. Distingue la anatomía fisiología animal. Tiene conocimientos básicos de emprendedurismo.</p>   | <p>Tiene conocimientos básicos de farmacología. Distingue las propiedades químicas de los insumos farmacéuticos. Diagnostica las enfermedades más importantes. Reconoce las clasificaciones de los parásitos y las enfermedades. Conocimientos de bovinocultura.</p>                         | <p>lechera y proyecta posibles soluciones. Planifica procesos productivos cárnicos según condiciones de seguridad alimentaria. Reconoce la inocuidad alimentaria en los productos. Proyecta planes de negocio según demandas y vocaciones productivas.</p>   | <p>Tiene conocimientos biológicos de genética veterinaria orientados al mejoramiento animal. Describe e integra conocimientos y técnicas relacionadas con la salud animal con un enfoque preventivo. Identifica las condiciones de la salud, el bienestar y la producción de especies animales. Desarrolla conocimientos de piscicultura y cunicultura.</p> |
| HACER | <p>Aplica condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción. Revisa la producción de pastos, forrajes de acuerdo a las características de la zona y procedimientos técnicos. Mantiene y fortalece las buenas prácticas en avicultura y porcicultura. de acuerdo a sus características y requerimientos.</p> | <p>Dirige el establecimiento de producción en bovinocultura según requerimientos. Dirige y aplica los fármacos según el nivel. Aplica técnicas para reconocer las principales enfermedades infecciosas y víricas. Realiza cuadros con gráficos pertinentes para reconocer los parásitos.</p> | <p>Establece pequeñas unidades económicas. Promueve relaciones con los mercados. Maneja de forma adecuada la tecnología de producción lechera. Aplica normas de sanidad animal y prevención. Aplica planes sanitarios según características del medio. Buenas prácticas de producción lechera.</p> | <p>Desarrolla acciones en favor del equilibrio ecológico y el medio ambiente. Aplica medidas de protección del medio ambiente. Aplica e integra conocimientos y destrezas médico-quirúrgicas para enfrentar y resolver situaciones de atención primaria, y urgencias que afecten la salud animal.</p>   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | <p>Trabaja tablas nutricionales.</p> <p>Realiza prácticas en avicultura y porcicultura.</p> <p>Es responsable de los productos avícolas en calidad y cantidad.</p> | <p>Detalla fichas técnicas de manejo de principales enfermedades.</p> <p>Realiza prácticas en bovinocultura.</p> <p>Propone ideas para realizar diagnósticos según vocaciones y potencialidades productivas.</p> | <p>Realiza prácticas con los derivados de la leche en condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción.</p> <p>Aprovecha los productos derivados de la leche en las mejores condiciones.</p> <p>Realiza prácticas en caprinocultura y apicultura.</p> <p>Produce y elabora productos lácteos y cárnicos.</p> | <p>Desarrolla sistemas de optimización de producción animal sustentable, considerando el bienestar animal, en beneficio de la salud y alimentación humana.</p> <p>Identificar las condiciones de seguridad alimentaria y salud pública.</p> <p>Propone ideas creativas para proyectos productivos.</p> |
|--|--|--|--|--|



|                    |   |  |  |  |
|--------------------|---|--|--|--|
| DECIDIR            | <p>Comunicación con el grupo.<br/>Se integra plenamente al trabajo en equipo. Se relaciona con el entorno social que la actividad apícola ofrece. Promueve una nutrición favorable para los animales. Contribuye con la alimentación favorable de los animales del contexto. Desarrollo manejo adecuado de pastos, forrajes y praderas según necesidades de la comunidad.</p> | <p>Propone emprendimientos según las potencialidades de la comunidad. Resolución de conflictos en el equipo de trabajo. Detecta problemas en la comunidad por las enfermedades infecciosas, víricas y parasitarias de los animales. Plantea mecanismos de prevención y control de enfermedades para lograr altos rendimientos.</p> | <p>Generación de ideas para planes de negocios. Interrelaciones con los productores de la comunidad. Emprendimientos con autonomía. Planifica tareas de modelos productivos. Reconoce la importancia de los recursos naturales, humanos, materiales, sociales y económicos que intervienen en la producción en favor de la comunidad. Producción y procesamiento de alimentos que respondan a las necesidades del entorno.</p> | <p>Aplica conceptos, principios, normas para el bienestar de los animales en la comunidad. Aplica conocimientos en el cuidado y tenencia responsable de los animales. Desarrolla procesos de planeamiento, administración y gestión de proyectos productivos en el área de producción animal. Plantea proyectos productivos en favor del desarrollo sustentable de la comunidad.</p> |
| Objetivo holístico | <p>Desarrollamos conocimientos teóricos para el manejo sostenible de la avicultura y porcicultura con el manejo adecuado de insumos y equipos según técnicas y buenas prácticas nutricionales y alimenticias en favor de la producción animal</p>   | <p>Reconocemos las causas de las principales enfermedades infecciosas, víricas y parasitarias con el manejo de los principios farmacológicos y de prevención en la gestión de procesos productivos en condiciones de seguridad,</p>  | <p>Fortalecemos los conocimientos, habilidades y técnicas de trabajo en la producción animal de forma integral en condiciones de sanidad para promover proyectos productivos de transformación de lácteos y cárnicos con</p>   | <p>Promovemos la interacción hombre-animal-ambiente y sociedad con sensibilidad social, sentido ético y ambiental, observando las normativas vigentes, en atención a las necesidades productivas del entorno, apoyado en la investigación</p>  |

|  |                         |   |                                     |   |
|--|-------------------------|---|-------------------------------------|---|
|  | con<br>responsabilidad. | higiene y buenas<br>prácticas con<br>diligencia que<br>contribuyan a la<br>actividad<br>sostenible. | calidad hacia la<br>sostenibilidad. | y buenas<br>prácticas para<br>preservar la salud<br>pública de la<br>comunidad. |
|--|-------------------------|---|-------------------------------------|---|

#### Perfil de ingreso del participante

##### **SER**

El participante postulante debe sentir amor por los animales.  
Empatía por las necesidades de la comunidad en cuanto al manejo de la producción animal.  
Responsabilidad por la producción animal.

##### **SABER**

Aptitudes e inclinación hacia la biología y la zoología.  
Conocimientos básicos de Ciencias Naturales.  
Nociones de conceptos elementales de Desarrollo Sostenible.  
Conocimientos básicos de las diferentes especies de animales.

##### **HACER**

Habilidades para integrar equipos de trabajo.  
Desarrollo de prácticas en granjas.  
Acercamiento a los animales sin temores.

##### **DECIDIR**

Habilidades para reconocer necesidades de producción animal en la comunidad.  
Trabajar en favor del bienestar animal.

#### Perfil de egreso del participante

##### **SER**

Demuestra responsabilidad en las tareas que asume.  
Desarrolla comunicación intercultural y relaciones con equilibrio de género.  
Manifiesta ética en su formación humana y profesional.  
Tiene actitudes de respeto entre los compañeros.  
Uso responsable de los insumos, herramientas y equipos en el área.  
Tiene actitudes para responder a las necesidades de producción animal.  
Expresa la necesidad para transformar las deficiencias que existen en el sector de la producción animal en su comunidad.  
Asume la importancia de la sustentabilidad ambiental.

## **SABER**

Explica características biológicas y tecnológicas para el desarrollo de la producción animal.

Establece la organización adecuada de los centros de producción animal según normas técnicas.

Desarrolla las estrategias productivas y proyecta las inversiones en favor de la producción animal.

Maneja los procesos productivos, las formas de provisión de insumos y de financiamiento en el área.

Proyecta el destino de la producción animal y comercialización de los derivados de la misma.

Cuenta con sólida formación tanto en aspectos biológicos y productivos.

Tiene capacidad para la organización de cadenas productivas con gestión de la calidad y vinculación con los mercados.

Explica procesos reproductivos y reconoce la importancia de la genética veterinaria.

Reconoce los aspectos más importantes de la nutrición y alimentación de los animales.

Identifica las distintas especies de animales, realizando la caracterización pertinente.

Resuelve problemas en el área Veterinaria y de la Zootecnia.

Desarrolla los procesos de diagnóstico, tratamiento primario y prevención de enfermedades.

Plantea procesos de prevención y de control de enfermedades de los animales.

Aplica los conocimientos científicos y las tecnologías apropiadas en la producción de lácteos y de cárnicos.

Aplica conocimientos y criterios adecuados en los sistemas de producción animal.

Aplica conocimientos y criterios generales de las disposiciones legales vigentes.

## **HACER**

Aplica conocimientos teóricos y prácticos de la especialidad con calidad.

Interviene en tareas de manejo y comercialización de la producción animal.

Maneja técnicamente los procesos productivos, las formas de provisión de insumos y de financiamiento.

Administra el destino de la producción animal y comercialización de la misma.

Maneja la tecnología de proceso y de producto en cuanto a los derivados.  
Realiza una correcta recolección y gestión de las tareas de ordeño.  
Diagnostica las posibles alteraciones del centro de producción animal y plantea posibles alternativas de solución.  
Desarrolla técnicas de manejo adecuado para un correcto desempeño en las actividades.

## **DECIDIR**

Cuenta con iniciativa y creatividad para preparar planes de negocio según exigencias del mercado.  
Tiene capacidad para realizar planes de negocio y emprendimientos productivos según características del área.  
Cuenta con habilidades de resolución de conflictos.  
Ejecuta proyectos de producción animal según características de los contextos geográficos.  
Promueve la organización de emprendimientos de forma proactiva.  
Percibe las necesidades del mercado para responder con emprendimientos innovadores.  
Genera procesos interactivos de negociación.  
Evalúa resultados de los productos obtenidos en condiciones de seguridad alimentaria.  
Controla la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional.  
Plantea propuestas en favor de la salud pública desde la seguridad alimentaria.  
Aplica control sanitario y principios de nutrición animal.

### Perfil del docente en corte y confección

- ✓ Experiencia en el campo de la Veterinaria y Zootecnia.
- ✓ Experiencia en pedagogía de la enseñanza en carreras técnicas y de aprendizajes significativos.
- ✓ Experiencia en la producción animal con sentido productivo.
- ✓ Experiencia en planificación y desarrollo de proyectos productivos y/o planes de negocio.
- ✓ Manejo de técnicas adecuadas para enseñar procesos productivos.
- ✓ Capacitación y actualización en el manejo de herramientas, instrumentos, insumos y equipos del área.
- ✓ Desarrolla el aprender haciendo.

- ✓ Identifica aspectos connotativos y denotativos de las exigencias del mercado para la elaboración de productos y subproductos de origen animal.
- ✓ Es responsable en el uso y manejo de la tecnología productiva con altos estándares de higiene y normas de seguridad industrial.
- ✓ Maneja las orientaciones metodológicas según las necesidades del participante.
- ✓ Trabaja y fomenta las relaciones humanas y habilidades para la resolución de conflictos.
- ✓ Es proactivo y toma decisiones en favor de la conformación de unidades productivas en el centro de formación técnica.
- ✓ Explica con solvencia profesional los diferentes ámbitos de la producción animal.

Malla curricular

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | NIVEL TÉCNICO                                       |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | TÉCNICO BÁSICO                                      | TÉCNICO AUXILIAR                                     | TÉCNICO MEDIO I                                    | TÉCNICO MEDIO II                                 |
|  | Primer Semestre                                     | Segundo Semestre                                     | Tercer Semestre                                    | Cuarto Semestre                                  |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1 Anatomía y Fisiología animal               | Módulo 1 Farmacología Veterinaria                    | Módulo 1 Sanidad animal                            | Módulo 1 Genética Veterinaria                    |
|  | ii  | 11   |  | ii   |
|  | Módulo 2 Nutrición, alimentos y alimentación        | Módulo 2 Enfermedades infecciosas y víricas          | Módulo 2 Técnica quirúrgica veterinaria            | Módulo 2 Legislación y bienestar animal          |
|  | ii  |  | IT,  |  |
|  | Módulo 3 Producción de pastos, forrajes y manejo de | Módulo 3 Parasitología y enfermedades parasitarias J | Módulo 3 Producción de lácteos y cárnicos          | Módulo 3 Seguridad alimentaria y salud pública   |
|  | 4   | T  |  |  |
|  | Módulo 4 Zootecnia I avicultura porcicultura        | Módulo 4 Zootecnia II Bovinocultura                  | Módulo 4 Zootecnia III Caprinocultura y Apicultura | Módulo 4 Zootecnia IV Piscicultura y Cunicultura |
|  | II  | ir   | II   | ir   |
| EMPRESARIOS E INFORMÁTICA                | Módulo 5 Nociones de emprendedurismo                | Módulo 5 Emprendimientos                             | Módulo 5 Planes de negocio                         | Módulo 5 Proyectos productivos                   |
| TOTAL                                    | 500   | 500  | 500  | 500  |

Mapa de contenidos

**TÉCNICO BÁSICO: VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTO           | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO BÁSICO              |  |   | HORAS |
|--|---|--|---|-------|
|  | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA                                      | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Anatomía y Fisiología animal        | 1. Fundamentos de Biología animal                    | 1. Generalidades de la estructura del organismo animal.<br>2. Domesticación de los animales.  | 100   |
|  |   | 2. Sistema músculo-esquelético y nervioso            | 1. Osteología<br>2. Articulaciones<br>3. Músculos estriados<br>4. Funciones   |       |
|  |   | 3. Sistema digestivo y respiratorio                  | 1. Generalidades.<br>2. Partes y funciones del sistema digestivo.<br>3. Partes y funciones del sistema respiratorio.                      |       |
|  |   | 4. Sistema circulatorio                              | 1. Partes y funciones del sistema circulatorio.<br>2. Sistema circulatorio mayor y menor  |       |
|  |   | 5. Aparato reproductor y Endocrinología Reproductiva | 1. Partes y funciones del aparato reproductor.<br>2. Funciones de la endocrinología reproductiva  |       |
|  | Módulo 2<br>Nutrición, alimentos y alimentación | 1. Nutrición Animal                                  | 1. Concepto.<br>2. Necesidades nutricionales. Principales funciones de los nutrientes.<br>3. Bases para la formulación de raciones.       | 100   |
|  |   | 2. Digestión y metabolismos                          | 1. Mecanismos de digestión<br>2. Metabolismos de los macronutrientes.   |       |
|  |   | 3. Clasificación y características de los alimentos. | 1. Tipos de alimentos<br>2. Buenas prácticas del manejo de la alimentación.   |       |
|  |   | 4. Alimentación de especies productivas              | 1. Alimentación según especies productivas.<br>2. Alternativas de alimentación.   |       |
|  | Módulo 3<br>Producción de pastos, forrajes y    | 1. Producción de pastos                              | 1. Introducción.<br>2. Preparación de terrenos y fertilización.<br>3. Manejo de pastos cultivados.<br>4. Sistemas y problemas de pastoreo | 100   |

|                                 |   |  |  |     |
|---------------------------------|---|--|--|-----|
|                                 | manejo de praderas                                      | 2. Manejo de forrajes.                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selección de especies forrajeras</li> <li>2. Evaluación de la calidad de semillas</li> <li>3. Identificación y características de especies forrajeras.</li> </ol>  |     |
|                                 |   | 3. Manejo de praderas.                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Producción de praderas.</li> <li>2. Manejo sostenible del pastoreo.</li> <li>3. Sistema de pastoreo.</li> </ol>  |     |
|                                 | Módulo 4<br>Zootecnia I<br>Avicultura y<br>Porcicultura | 1. Avicultura                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción.</li> <li>2. Importancia socioeconómica de la producción avícola</li> <li>3. Clasificación y características de aves.</li> <li>4. Tipos de Aviculturas</li> </ol>                             | 120 |
|                                 |   | 2. Situación actual y perspectivas               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cadena de producción</li> <li>2. Instalaciones y equipos</li> <li>3. Alimentación y Nutrición</li> <li>4. Sanidad</li> </ol>   |     |
|                                 |   | 3. Porcicultura                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción.</li> <li>2. Importancia socioeconómica de la producción porcina.</li> <li>3. Clasificación y características de porcinos.</li> <li>4. Tipos de sistemas de explotación en cerdos.</li> </ol> |     |
|                                 |   | 4. Situación actual y perspectivas               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cadena de producción</li> <li>2. Instalaciones y equipos</li> <li>3. Alimentación y Nutrición</li> <li>4. Sanidad</li> </ol>   |     |
| EMPREDIMIENTOS<br>E INFORMÁTICA | Módulo 5<br>Nociones de<br>Emprendurismo                | 1. Autoestima                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Factores que influyen en la autoestima</li> <li>5. Autoconocimiento</li> <li>6. Autocuidado y estilos de vida saludables</li> </ol>  | 80  |
|                                 |   | 2. La Comunicación                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Inteligencia emocional</li> <li>5. Relaciones laborales</li> <li>6. Comunicación intercultural</li> </ol>  |     |
|                                 |   | 3. Ciudadanía                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Género y equidad</li> <li>2. Derechos y deberes</li> <li>3. Nociones de legislación laboral</li> </ol>   |     |
|                                 |   | 4. Perfil del emprendedor                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Casos de emprendedores en el mundo y Bolivia.</li> <li>2. Tipos de emprendedores.</li> </ol>   |     |
|                                 |   | 5. Investigación y producción de conocimientos I | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Recuperación de saberes y conocimientos del contexto según orientación aplicada de la especialidad.</li> <li>4. Plan de negocio preliminar: Estudio de mercado</li> </ol>                                  |     |
| TOTAL                           |   | 500  |  |     |



## TÉCNICO AUXILIAR: VETERINARIA Y ZOOTECNIA

| AREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO AUXILIAR           |   |  | HORAS |
|--|--|---|--|-------|
|  | MÓDULO   | UNIDAD TEMÁTICA                               | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Farmacología Veterinaria           | 1. Introducción a la farmacología veterinaria | 1. Introducción.<br>2. Bases farmacológicas<br>3. Formas farmacéuticas<br>4. Propiedades farmacológicas  | 100   |
|  |  | 2. Uso terapéutico y/o profiláctico           | 1. Mecanismos generales de acción de los fármacos.<br>2. Efecto farmacológico<br>3. Procesos farmacocinéticos  |       |
|  |  | 3. Aplicaciones de fármacos                   | 1. Generalidades de administración de medicamentos.<br>2. Plan de y<br>3. Antimicrobianos y antibióticos   |       |
|  | Módulo 2<br>Enfermedades infecciosas y víricas | 1. Enfermedades de aves                       | 1. Introducción.<br>2. Principales enfermedades bacterianas, tratamiento y prevención.<br>3. Principales enfermedades víricas, tratamiento y Prevención. | 100   |
|  |  | 2. Enfermedades de los Porcinos               | 1. Introducción.<br>2. Principales enfermedades bacterianas, tratamiento y prevención.<br>3. Principales enfermedades víricas, tratamiento y prevención. |       |
|  |  | 3. Enfermedades de bovinos                    | 1. Introducción.<br>2. Principales enfermedades bacterianas, tratamiento y prevención.<br>3. Principales enfermedades víricas, tratamiento y prevención. | 100   |

|                          |   |   |  |     |
|--------------------------|---|---|--|-----|
|                          |   | 4. Enfermedades de otros animales   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principales enfermedades bacterianas, tratamiento y prevención.</li> <li>2. Principales enfermedades víricas, tratamiento y prevención.</li> </ol>   |     |
|                          | Módulo 3<br>Parasitología y enfermedades parasitarias | 1. Introducción a las enfermedades Parasitarias   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción.</li> <li>2. Enfermedades parasitarias.</li> <li>3. Parásitos.</li> <li>4. Ciclo biológico.</li> </ol>  | 100 |
|                          |   | 2. Enfermedades parasitarias causadas por parásitos internos  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parasitosis gastrointestinales y broncopulmonares.</li> <li>2. Factores que predisponen la presencia y desarrollo de parásitos internos.</li> <li>3. Signos clínicos de animales parasitados.</li> <li>4. Prevención y control de parásitos internos</li> <li>5. Tratamiento farmacológico.</li> </ol> |     |
|                          |   | 3. Enfermedades parasitarias causadas por parásitos externos  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principales enfermedades</li> <li>2. Prevención y control de parásitos externos.</li> <li>3. Tratamiento farmacológico.</li> </ol>   |     |
|                          |   | 4. Medidas de Prevención y control de enfermedades parasitarias   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Especies priorizadas</li> <li>2. Zonas Priorizadas</li> <li>3. Inicio de las Actividades de Intervención</li> </ol>  |     |
| Módulo 4<br>Zootecnia II | 1. Bovinocultura                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia socioeconómica de la producción</li> <li>2. Clasificación y características de los bovinos.</li> </ol>              | 120  |     |
|                          | 2. Situación actual y perspectivas                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de producción.</li> <li>2. Instalaciones y equipos.</li> <li>3. Alimentación y Nutrición.</li> <li>4. Sanidad.</li> </ol> |  |     |

|                               |                          |   |   |     |
|-------------------------------|--------------------------|---|---|-----|
|                               | Bovinocultura            | 3. Buenas prácticas en la producción lechera.     | 1. Prácticas de ordeño.<br>2. Modelos productivos.  |     |
|                               |                          | 4. Producción animal                              | 1. Ciclo reproductivo.<br>2. Prácticas reproductivas.<br>3. Prácticas productivas.<br>4. Sistemas de mejoramiento y comercialización. |     |
| EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA |                          | 4. Abordaje a los emprendimientos en Bolivia      | 1. Principales problemas que enfrentan los emprendimientos.<br>2. Programa Bolivia emprende   | 80  |
|                               | Módulo 5 Emprendimientos | 2. La idea de negocio                             | 5. Atributos de la idea de negocio.<br>6. Generación de la idea de negocio.<br>7. Técnicas creativas de generación de ideas.          |     |
|                               |                          | 3. Modelos de negocio                             | 1. Diseño del plan de negocio (estructura).   |     |
|                               |                          | 4. Investigación y producción de conocimientos II | 1. Recuperación de saberes y conocimientos locales y nacionales según orientación aplicada de la especialidad.                        |     |
|                               |                          | 5. Abordaje a los emprendimientos en Bolivia      | 1. Principales problemas que enfrentan los emprendimientos.<br>2. Programa Bolivia emprende.  |     |
| TOTAL                         |                          |   |   | 500 |

## TÉCNICO MEDIO I: VETERINARIA Y ZOOTECNIA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO I        |   |   | HORAS |
|---------------------------------|--|---|---|-------|
|                                 | MÓDULO                                     | UNIDAD TEMÁTICA                                       | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
|                                 | Módulo 1<br>Sanidad animal                 | 1. Situación de la sanidad animal                     | 1. Problemáticas del sector.<br>2. Factores de riesgo epidemiológico  | 100   |
|                                 |  | 2. Sanidad animal para la seguridad sanitaria mundial | 1. Importancia de la sanidad animal.<br>2. Normas internacionales para la prevención de las enfermedades<br>3. Métodos de control.<br>4. Suministro de agua y alimento.                                       |       |
|                                 |  | 3. Estrategias de sanidad animal                      | 1. Priorización del problema sanitario.<br>2. Objetivos y estrategias de intervención.<br>3. Normas comunitarias de sanidad animal.<br>4. Diseño de estrategias de sanidad.                                   |       |
|                                 |  | 4. Seguridad Sanitaria                                | 1. Normas de Bioseguridad en unidades productivas<br>2. Normas de Bioseguridad en mataderos y centros de procesamiento.<br>3. Emisiones de gases contaminantes del ganado.<br>4. Manejo adecuado de desechos. |       |
|                                 | Módulo 2<br>Técnica quirúrgica veterinaria | 1. Principios generales de técnicas quirúrgicas       | 1. Antecedentes<br>2. Bases generales.<br>3. Materiales para curación y su manejo.  |       |
|                                 |  | 2. Técnica Quirúrgica                                 | 1. Nociones elementales de cirugía.<br>2. Técnicas quirúrgicas básicas.<br>3. Materiales de uso pre quirúrgico.<br>4. Instrumental básico de cirugías   |       |
|                                 |  | 3. Castración de animales                             | 1. Importancia y beneficios.<br>2. Material y métodos<br>3. Técnicas quirúrgicas<br>4. Cuidados preoperatorio y pos operatorio.   |       |

|   |   |   |   |     |
|---|---|---|---|-----|
| FORMACIÓN<br>TÉCNICA<br>TECNOLOGICA<br>PRODUCTIVA | Módulo 3<br>Producción de<br>lácteos y<br>cárnicos          | 1. Producción de lácteos  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemas productivos de Leche</li> <li>2. Componentes de la producción lechera.</li> <li>3. Recepción de la leche.</li> <li>4. Procesos de filtrado y pasteurización.</li> <li>5. Situación problemática de los lácteos.</li> </ol> |     |
|   |   | 2. Clasificación de productos lácteos   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboración de crema, mantequilla, quesos, cuajada, quesillos y dulce de leche.</li> </ol>  |     |
|   |   | 3. Infraestructuras productivas   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organización de instalaciones e infraestructuras productivas.</li> <li>2. Normas técnicas.</li> </ol>   |     |
|   |   | 4. Producción de cárnicos   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecnología de la carne.</li> <li>2. Calidad de la materia prima.</li> <li>3. Aplicación de conservantes y procesos de transformación.</li> <li>4. Situación problemática de los cárnicos.</li> </ol>                                |     |
|   |   | 5. Clasificación de productos cárnicos  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Productos cárnicos crudos.</li> <li>2. Productos cárnicos tratados con calor.</li> </ol>  |     |
|   | Módulo 4<br>Zootecnia III<br>Caprinocultura<br>y Apicultura | 1. Caprinocultura   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia socioeconómica de la producción.</li> <li>2. Clasificación y características de los caprinos.</li> </ol>  | 120 |
|   |   | 2. Situación actual y perspectivas  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cadena de producción.</li> <li>2. Instalaciones y equipos.</li> <li>3. Alimentación y Nutrición.</li> <li>4. Sanidad</li> </ol>   |     |
|   |   | 3. Avicultura   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia socioeconómica de la producción.</li> <li>2. Clasificación y características de los caprinos.</li> </ol>  |     |
|   |   | 4. Situación actual y perspectivas  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cadena de producción.</li> <li>2. Instalaciones y equipos.</li> <li>3. Alimentación y Nutrición.</li> <li>4. Sanidad</li> </ol>   |     |
| EMPREDIMIENTOS<br>E INFORMÁTICA                   | 1. Comercialización y Marketing                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riesgos y oportunidades para la comercialización.</li> <li>2. Comportamiento del consumidor.</li> <li>3. Relaciones humanas.</li> <li>4. Análisis y solución de problemas.</li> <li>5. Imagen corporativa.</li> </ol> | 80  |     |

|       |                                  |   |  |
|-------|----------------------------------|---|--|
|       |                                  | 2.Contabilidad básica                             | 1. Estructura de costos.<br>2. Activos y Pasivos.<br>3. Contribuciones.  |
|       | Módulo 5<br>Planes de<br>negocio | 3.Investigación y producción de conocimientos III | 4. Nociones elementales de investigación para la producción.<br>5. Plan de negocios preliminar.  |
|       |                                  | 4. Comercialización y Marketing                   | 1. Riesgos y oportunidades para la comercialización<br>2. Comportamiento del consumidor<br>3. Relaciones humanas<br>4. Análisis y solución de problemas<br>5. Imagen corporativa |
|       |                                  | 5.Contabilidad básica                             | 1. Estructura de costos<br>2. Activos y Pasivos<br>3. Contribuciones   |
| TOTAL |                                  | 500   |  |

## TÉCNICO MEDIO II: VETERINARIA Y ZOOTECNIA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO II                    |   |   | HORAS |
|---------------------------------|---|---|---|-------|
|                                 | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA                                 | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
|                                 | Módulo 1<br>Genética<br>Veterinaria                     | 1. Genética.                                    | 1. Concepto.<br>2. Estudio de la herencia.<br>3. Variación genética.<br>4. Tipos de acción génica.<br>5. Fenotipo- Genotipo.<br>6. Bases genéticas.   | 100   |
|                                 |   | 2. Mejoramiento animal.                         | 1. Factores de la producción.<br>2. Principios de la mejora genética.<br>3. Importancia de la mejora genética.  |       |
|                                 |   | 3. Evaluación genética de reproducción.         | 1. El intervalo generacional<br>2. Índices de selección<br>3. Modelo Genético   |       |
|                                 |   | 4. Cruzamientos:<br>Bases Genéticas y métodos   | 1. Estrategias de cruzamiento basadas en el rendimiento productivo<br>2. Sistemas de cruzamientos.  |       |
|                                 | Módulo 2<br>Legislación<br>Veterinaria                  | 1. Normativa nacional                           | 1. Normativa constitucional y leyes (Ley para la defensa de los animales contra actos de Crueldad y Maltrato).<br>2. Ley del Ejercicio Profesional del Médico Veterinario.<br>3. Plan de Desarrollo Económico y Social.<br>4. Reglamento General de Sanidad Animal.<br>5. Registros sanitarios.<br>6. Requisitos específicos para establecimientos de producción. | 100   |
|                                 |   | 2. Ética  | 1. Buenas prácticas en veterinaria.<br>2. Dilemas éticos.   |       |
|                                 | Módulo 3<br>Seguridad<br>alimentaria y<br>salud pública | 1. Control veterinario                          | 1. Seguridad alimentaria.<br>2. Reducción de riesgos en centros de producción.  | 100   |
|                                 |   | 2. Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria | 3. Problemáticas vigentes.<br>4. Inocuidad y calidad.<br>5. Medidas de control.   |       |

|                                   |  |   |   |    |  |     |
|-----------------------------------|--|---|---|----|--|-----|
|                                   |  | 3.Higiene y seguridad alimentaria                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpieza y desinfección.</li> <li>2. Control de plagas.</li> <li>3. Procesos de producción y almacenamiento.</li> <li>4. Control de calidad de productos.</li> </ol>  |    |  |     |
|                                   |  | 4.Bienestar animal  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Componentes de bienestar animal.</li> <li>2. Bienestar animal durante el transporte.</li> <li>3. Bienestar animal en centros de concentración de animales.</li> <li>4. Bienestar para animales de trabajo.</li> </ol> |    |  |     |
|                                   |  | Módulo 4<br>Zootecnia IV<br>Piscicultura y<br>Cunicultura | 1. Piscicultura   |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia socioeconómica de la producción</li> <li>2. Clasificación y características de los peces.</li> </ol>             | 120 |
|                                   |  |   | 2.Situación actual y perspectivas   |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Cadena de producción.</li> <li>2.Instalaciones y equipos.</li> <li>3.Alimentación y Nutrición.</li> <li>4.Sanidad.</li> </ol> |     |
| 3. Cunicultura                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia socioeconómica de la producción</li> <li>2. Clasificación y características de los peces.</li> </ol>         |   |   |    |  |     |
| 4.Situación actual y perspectivas | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Cadena de producción</li> <li>2.Instalaciones y equipos</li> <li>3.Alimentación y Nutrición</li> <li>4.Sanidad</li> </ol> |   |   |    |  |     |
| EMPREDIMIENTOS<br>E INFORMÁTICA   | Módulo 5<br>Proyectos<br>productivos   | 1 .Perfiles de Proyectos                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Estructura del perfil del proyecto</li> <li>6. Diagnóstico. Estudio de mercado</li> <li>7. Elaboración de perfiles de proyectos productivos</li> <li>8. Plan de negocio</li> </ol>                                    | 80 |  |     |
|                                   |  | 2.Investigación y producción de conocimientos IV          | Investigación y sistematización.  |    |  |     |
| TOTAL                             |  |   | 500   |    |  |     |



## CARRERA TÉCNICA: APICULTURA

Objetivo holístico de la carrera técnica

Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

Objetivos holísticos de cada nivel técnico

Perfil de ingreso del participante

Perfil de egreso del participante

Perfil del docente en Apicultura

Malla curricular

Mapa de contenidos

## Objetivo holístico de la carrera técnica

Desarrollamos con responsabilidad y calidad procesos formativos (SER) que fomenten planes de producción y creación de apiarios sostenibles para la obtención de miel (HACER) de mejor calidad y otros productos, aplicando diversas técnicas de manejo, alimentación, sanidad y trazabilidad mejorada (SABER) que permita potenciar la apicultura como herramienta de desarrollo en la comunidad de forma orgánica y ecológica (DECIDIR)

## Desglose de las dimensiones en cada uno de los niveles técnicos

| DIMENSIONES | TÉCNICO BASICO  | TÉCNICO AUXILIAR   | TÉCNICO MEDIO I   | TÉCNICO MEDIO II   |
|-------------|---|--|---|--|
| SER         | Responsabilidad en el manejo de la colmena.<br>Organización<br>Determinación (Autoestima)<br>Paciencia<br>Higiene   | Trabajo en equipo<br>Iniciativa<br>Empoderamiento (género)<br>Diligencia   | Trabajo en equipo<br>Compromiso<br>Respeto a la diversidad<br>Seguridad<br>Precisión  | Respeto<br>Diligencia<br>Exigencia<br>Cuidadoso  |
| SABER       | Evalúa la zona de emplazamiento y su entorno de acuerdo a las condiciones climáticas, la floración, la disponibilidad de agua y el acceso de la zona.<br>Explica la influencia de las condiciones climáticas y su efecto en la colonia según la región y época del año.<br>Tiene conocimientos básicos de botánica. | Conocimientos generales de las características agroecológicas.<br>Reconoce las exigencias de los mercados.<br>Conocimiento sobre mantenimiento y cuidado de los utensilios y herramientas.<br>Maneja conocimientos de prevención sanitaria para el control de plagas y enfermedades.<br>Tiene conocimientos básicos de carpintería, de pintura y | Explica la trazabilidad en apicultura.<br>Conocimientos de la producción de derivados de la miel en las colmenas de acuerdo a los requerimientos y buenas prácticas (Producción de polen, propóleo y jalea real).<br>Planifica los procesos productivos apícolas orgánicos y ecológicos.<br>proyecta posibles soluciones. | Detecta problemas en los apiarios y proyecta posibles soluciones.<br>Detecta problemas en los apiarios.<br>Arma, acondiciona, restaura y recicla los materiales apícolas |

|         |  |   |   |   |
|---------|--|---|---|---|
|         | Soberanía alimentaria<br>Seguridad alimentaria   | restauración de maderas.<br>Diagnostica las enfermedades más importantes.   |   |   |
| HACER   | <p>Aplica condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción apícola.</p> <p>Instala el apiario de acuerdo a las características de la zona y procedimientos técnicos.</p> <p>Mantiene y fortalece las colonias de abejas de acuerdo a sus características y requerimientos.</p> <p>Promueve la limpieza de los equipos e instalaciones.</p> | <p>Instala los apiarios de forma adecuada.</p> <p>Dirige el establecimiento apícola y los procesos productivos.</p> <p>Dirige y coordina el funcionamiento de los apiarios.</p> <p>Maneja de forma adecuada la tecnología de producción.</p> <p>Induce la producción de miel de abeja y derivados en condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción.</p> <p>Cosecha la miel de abeja y aprovecha los productos derivados en condiciones de seguridad e higiene.</p> | <p>Establece pequeñas unidades económicas.</p> <p>Promueve relaciones con los mercados.</p> <p>Acondiciona y preserva miel de abeja y derivados en condiciones de seguridad e higiene.</p> <p>Implementar cambios para una mejor productividad.</p> <p>Es responsable de los productos apícolas en calidad y cantidad.</p> <p>Tiene habilidades manuales para armar los apiarios.</p> | <p>Produce y elabora productos apícolas y subproductos.</p> <p>Aplicar técnicas de cosecha, extracción y envasado de miel.</p> <p>Utiliza los diferentes manejos apícolas.</p> <p>Aplica normas de seguridad y prevención contra accidentes.</p> <p>Aplica planes sanitarios en los diferentes estados de las colmenas.</p> |
| DECIDIR | <p>Comunicación con el grupo.</p> <p>Se integra plenamente al trabajo en equipo. Se relaciona con el entorno social</p>  | <p>Generación de ideas para planes de negocios.</p> <p>Emprendimientos</p> <p>Resolución de conflictos en el equipo de trabajo.</p>   | <p>Interrelaciones</p> <p>Emprendimientos con autonomía.</p> <p>Producción</p> <p>Resolución de conflictos en la comunidad</p> <p>Liderazgo.</p>  | <p>Reconoce la importancia de los recursos naturales, humanos, materiales, sociales y económicos que</p>  |

|                    |   |  |   |   |
|--------------------|---|--|---|---|
|                    | que la actividad apícola ofrece.  | Detecta problemas internos de las colmenas y corrige para lograr altos rendimientos.   | Planifica tareas de modelo productivo apícola.  | intervienen en la actividad apícola   |
| Objetivo holístico | Desarrollamos conocimientos teóricos para el manejo sostenible de la apicultura con el manejo adecuado de herramientas, instrumentos y equipos según técnicas y buenas prácticas de producción apícola con responsabilidad. | Organizamos planes de gestión de apicultura con el uso adecuado de tecnología de producción de miel de abeja y derivados en condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas con diligencia que contribuyan a la actividad apícola sostenible. | Fortalecemos los conocimientos, habilidades y técnicas de trabajo apícola de forma integral con la trazabilidad mejorada para promover proyectos productivos e innovadores. | Contribuimos con las prácticas apícolas ecológicas fomentando la producción hacia la sostenibilidad de la industria apícola con la aplicación de conocimientos y procedimientos adecuados para la resolución de problemáticas que se presenten. |

#### Perfil de ingreso del participante

##### **SER**

El participante postulante debe sentir gusto por la producción apícola  
 Empatía por las necesidades de la comunidad en cuanto al manejo de la apicultura.  
 Responsabilidad por la producción y cuidado de la flora nativa.

##### **SABER**

Aptitudes e inclinación hacia la biología y la zoología.  
 Conocimientos básicos de Ciencias Naturales.  
 Nociones de conceptos elementales de Desarrollo Sostenible.  
 Conocimientos básicos de la apicultura.

##### **HACER**

Habilidades para integrar equipos de trabajo.  
 Desarrollo de prácticas en campo abierto.  
 Acercamiento a las abejas sin temores.

## **DECIDIR**

Habilidades para reconocer necesidades de producción apícola.

Asume posición de interiorización del mundo apícola.

Trabaja en favor del cuidado del medio y de las abejas.

### Perfil de egreso del participante

## **SER**

Demuestra responsabilidad en las tareas que asume.

Desarrolla comunicación intercultural y relaciones con equilibrio de género.

Manifiesta ética en su formación humana y profesional.

Tiene actitudes de respeto entre los compañeros y el uso de las herramientas y equipamiento.

Tiene actitudes para responder a las necesidades en el sector apícola.

Expresa la necesidad para transformar las deficiencias que existen en el sector de la producción apícola.

Asume la importancia de la sustentabilidad ambiental.

## **SABER**

Explica características agroecológicas para el desarrollo de la actividad apícola.

Establece la organización del trabajo apícola.

Desarrolla las estrategias productivas y las inversiones.

Maneja los procesos productivos, las formas de provisión de insumos y de financiamiento.

Proyecta el destino de la producción apícola y comercialización de la misma.

Cuenta con sólida formación tanto en aspectos biológicos y productivos de las abejas.

Tiene capacidad para la organización de cadenas productivas con gestión de la calidad y vinculación con los mercados.

Explica el proceso de fecundación y reconoce la importancia polinización.

Reconoce los aspectos más importantes de la nutrición y alimentación de la abeja.

Identifica las distintas especies de la flora apícola natural y cultivada.

## **HACER**

Aplica conocimientos teóricos y prácticos de la especialidad con calidad.

Interviene en tareas de manejo y comercialización apícola.

Maneja técnicamente los procesos productivos, las formas de provisión de

insumos y de financiamiento.

Administra el destino de la producción y comercialización de la misma.

Maneja la tecnología de proceso y de producto.

Realiza una correcta recolección y gestión de las tareas de un apiario.

Diagnostica las posibles alteraciones del colmenar y plantea posibles alternativas de solución.

Desarrolla técnicas de manejo para un correcto desempeño en la actividad apícola.

## **DECIDIR**

Cuenta con iniciativa y creatividad para preparar planes de negocio según exigencias del mercado.

Tiene capacidad para realizar planes de negocio y emprendimientos productivos apícolas.

Cuenta con habilidades de resolución de conflictos.

Ejecuta proyectos apícolas según características de los contextos geográficos.

Promueve la organización de emprendimientos de forma proactiva.

Percibe las necesidades del mercado para responder con emprendimientos innovadores.

Genera procesos interactivos de negociación.

Evalúa resultados de los productos apícolas producidos.

### **Perfil del docente en Apicultura**

- ✓ Experiencia en el campo de la apicultura.
- ✓ Experiencia en pedagogía de la enseñanza en carreras técnicas y de aprendizajes significativos.
- ✓ Experiencia en la producción y manipulación de los apiarios.
- ✓ Experiencia en planificación y desarrollo de proyectos productivos y/o planes de negocio.
- ✓ Manejo de técnicas adecuadas para enseñar procesos productivos en apicultura.
- ✓ Capacitación y actualización en el manejo de herramientas, instrumentos y equipos del área.
- ✓ Desarrolla el aprender haciendo.
- ✓ Identifica aspectos connotativos y denotativos de las exigencias del mercado para la elaboración de productos y subproductos apícolas.
- ✓ Es responsable en el uso y manejo de la tecnología productiva con altos estándares de higiene y normas de seguridad industrial.

- ✓ Maneja las orientaciones metodológicas según las necesidades del participante.
- ✓ Trabaja y fomenta las relaciones humanas y habilidades para la resolución de conflictos.
- ✓ Proactivo y toma decisiones en favor de la conformación de unidades productivas en el centro de formación técnica.

# MALLA CURRICULAR APICULTURA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | NIVEL TÉCNICO                                  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  | TÉCNICO BÁSICO 1                               | TÉCNICO AUXILIAR                               | TÉCNICO MEDIO I 1                             | TÉCNICO MEDIO II                           |
|  | Primer Semestre                                | Segundo Semestre                               | Tercer Semestre                               | Cuarto Semestre                            |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1 Organización de la apicultura         | Módulo 1 Las abejas, comportamiento y biología | Módulo 1 Sanidad apícola                      | Módulo 1 Legislación Apícola               |
|  | Módulo 2 Biodiversidad y polinizadores         | Módulo 2 Manejo técnico de colmenas            | Módulo 2 Meliponicultura                      | Módulo 2 Manejo de abejas reinas           |
|  | Módulo 3 Tecnologías para la apicultura        | Módulo 3 Control de plagas y enfermedades      | Módulo 3 Productos de la colmena              | Módulo 3 Costos y comercialización apícola |
|  | Módulo 4 Producción y reproducción de colmenas | Módulo 4 Cosecha y procesamiento de la miel    | Módulo 4 Transformación de productos apícolas | Módulo 4 Genética apícola                  |
|  | Módulo 5 Nociones de emprendedurismo           | Módulo 5 Emprendimientos                       | Módulo 5 Planes de negocio                    | Módulo 5 Proyectos productivos             |
| EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA            |  |  |   |  |
| TOTAL                                    | 500  | 500  | 500   | 500  |



Mapa de contenidos

**TÉCNICO BÁSICO: APICULTURA**

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: APICULTURA TÉCNICO BÁSICO |  |   | HORAS |
|--|---|--|---|-------|
|  | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA  | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | 1. Organización de la apicultura              | 1. La apicultura como oportunidad de ingreso económico | 1. Historia y principios de la apicultura. Trazabilidad<br>2. Importancia de la abeja en el entorno ecológico.<br>3. La colonia de abejas.<br>4. Tipos de explotación y tipos de apicultura.<br>5. Permapicultura | 100   |
|  |   | 2. Herramientas para la producción Apícola             | 1. Uso de Herramientas Básicas.<br>2. Buenas prácticas  |       |
|  |   | 3. Equipos para la apicultura                          | 1. Uso de equipos de protección y de manejo.<br>2. Cajonería para la producción apícola.  |       |
|  |   | 4. Materias primas e instrumentos de Apicultura        | 1. Diversidad de materias primas<br>2. Alternativas de la apicultura.   |       |
|  | Módulo 2 Biodiversidad y polinizadores        | 1. La apicultura como medio polinizador                | 1. Importancia de las abejas para los cultivos<br>2. Polinización de las Abejas   | 100   |
|  |   | 2. Evaluación de la zona de emplazamiento              | 1. Climatología y Temperaturas<br>2. Tipos de floración, humedad<br>3. Contaminación ambiental, pisos ecológicos.   |       |
|  |   | 3. Polinización de cultivos                            | 1. Procesos de polinización.<br>2. Técnicas y procedimientos  |       |
|  |   | 4. Previsión del impacto ambiental                     | 1. Previsión del impacto derivado de la extracción, uso y procesamiento de los materiales en apicultura.  |       |
|  | Módulo 3 Tecnologías para la apicultura       | 1. Establecimiento del Apiario                         | 1. Factores para considerar la instalación del apiario.<br>2. Cerramiento y protección del apiario<br>3. Adquisición de enjambres.  | 100   |
|  |   | 2. Organización de colmenas en el apiario              | 1. Disposición o diseño organizativo de las colmenas.<br>2. Cuidados del medio ambiente.<br>3. Limpieza   |       |
|  |   | 3. Elaboración de calendarios apícola                  | 1. Reproducción<br>2. Producción<br>3. Cosecha  |       |
|  |   | 4. Mejora en la gestión                                | 1. Prácticas de manejo de la colmena y apiario.<br>2. División artificial de una colmena.   |       |

|                                    |   |   |   |     |
|------------------------------------|---|---|---|-----|
|                                    |   | productiva del apiario                            | 3. Colonias huérfanas   |     |
|                                    |   | 1. Captura de enjambre y trasiego de colmenas     | 1. Materiales y herramientas<br>2. Épocas y condiciones de tiempo<br>3. Procedimiento   |     |
|                                    | Módulo 4<br>Producción y reproducción de colmenas | 2. Selección de colmenas madres                   | 1. Definición de reproducción<br>2. Épocas de reproducción<br>3. Características de una colmena madre   | 120 |
|                                    |   | 3. Métodos de reproducción de Colmenas.           | 1. Multiplicación de colmenas<br>2. División de colmenas<br>3. Beneficios del colmenar  |     |
| 4. Por nucleamiento                |   | 1. Compra de núcleos<br>2. Elaboración de núcleos |   |     |
| EMPREDIMIENTOS<br>E<br>INFORMÁTICA | Módulo 5<br>Nociones de emprendedurismo           | 1. Autoestima                                     | 7. Factores que influyen en la autoestima<br>8. Autoconocimiento<br>9. Autocuidado y estilos de vida saludables   | 80  |
|                                    |   | 2. La Comunicación                                | 7. Inteligencia emocional<br>8. Relaciones laborales<br>9. Comunicación intercultural   |     |
|                                    |   | 3. Ciudadanía                                     | 1. Género y equidad<br>2. Derechos y deberes<br>3. Nociones de legislación laboral  |     |
|                                    |   | 4. Perfil del emprendedor                         | 3. Casos de emprendedores en el mundo y Bolivia.<br>4. Tipos de emprendedores.  |     |
|                                    |   | 5. Investigación y producción de conocimientos    | 5. Recuperación de saberes y conocimientos del contexto según orientación aplicada de la especialidad.<br>6. Plan de negocio preliminar: Estudio de mercado |     |
| TOTAL                              | 500   |   |   |     |

## TÉCNICO AUXILIAR: APICULTURA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS          | MAPA DE CONTENIDOS: APICULTURA TÉCNICO AUXILIAR   |  |   |       |
|--|---|--|---|-------|
|  | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA  | CONTENIDOS MÍNIMOS  | HORAS |
| FORMACIÓN TÉCNICA TECNOLÓGICA PRODUCTIVA | Módulo 1<br>Las abejas, comportamiento y biología | 1. Tipos de abejas y biología reproductiva               | 1. Especies y subespecies   | 100   |
|  |   | 2. Partes de la abeja y sus funciones                    | 2. Cabeza<br>3. Tórax<br>4. Abdomen   |       |
|  |   | 3. Sistemas y órganos más importantes                    | 1. Sistema alimentario<br>2. Sistema circulatorio<br>3. Sistema respiratorio<br>4. Sistema nervioso<br>5. Reproducción  |       |
|  |   | 4. Ciclos de vida  | 1. Huevo, Larva, Pupa, Adulto<br>2. Ciclos biológicos de las abejas obrera, zánganos y reina.<br>2. Nutrición de la abeja                                       |       |
|  |   | 5. Funciones e importancia de los miembros de la colonia | 1. Funciones de las abejas obreras, zánganos y reina.<br>2. Tipo de alimentación  |       |
|  | Módulo 2<br>Manejo técnico de colmenas            | 1. Desarrollo de la colmena                              | 1. Vida comunitaria de las abejas.<br>2. Organización de las abejas<br>3. Patrón de postura   | 100   |
|  |   | 2. Alimentación de la colmena                            | 1. Control de reservas alimenticias.<br>2. Alimentación artificial<br>3. Época de alimentación  |       |
|  |   | 3. Manejo adecuado y oportuno en el apiario              | 1. Revisión técnica de la colmena.<br>2. Limpieza y seguimiento permanente.<br>3. Cambio y acondicionamiento de materiales.<br>4. Manejo productivo del apiario |       |
|  |   | 4. Tecnologías   | 1. Tipos de colmenas modernas<br>2. Fijas<br>3. Móviles<br>4. Rendimientos de cada tipo de colmenas.  |       |
|  | Módulo 3<br>Control de plagas y enfermedades      | 1. Plagas  | 1. Manejo sanitario de las plagas.<br>2. Medidas preventivas.   | 100   |
|  |   | 2. Enfermedades y enemigos                               | 1. Daños en diferentes fases de vida (varroasis)  |       |

|  |  |   |   |     |
|--|--|---|---|-----|
|  |  |   | 2. Enfermedades de la cría, (loque europea)<br>3. Enfermedades de la abeja adulta (Nosemosis)<br>4. Medidas preventivas       |     |
|  |  | 3. Control de depredadores externos               | 1. Insectos<br>2. Plagas<br>3. Animales   |     |
|  |  | 4 Otros problemas                                 | 1. Problemas sanitarios y ambientales.  |     |
|  |  |   |   |     |
|  | Módulo 4<br>Cosecha y procesamiento de la miel | 1. Procesos de cosecha                            | 1. Buenas prácticas<br>2. Preparación de materiales<br>3. Almacenamiento  | 120 |
|  |  | 2. Extracción de miel                             | 1. Buenas prácticas<br>2. Métodos para recolectar miel.<br>3. Transporte seguro y limpio                                      |     |
|  |  | 3. Productos alternativos                         | 1. Cera, composición.<br>4. Jalea real, composición.<br>5. Propóleo, composición.<br>6. Polen, composición.                   |     |
| EMPREDIMIEN<br>TOS<br>E<br>INFORMÁTICA | Módulo 5<br>Emprendimientos                    | 1. Abordaje a los emprendimientos en Bolivia      | 1. Principales problemas que enfrentan los emprendimientos.<br>5. Programa Bolivia emprende                                   | 80  |
|  |  | 2. 2. La idea de negocio                          | 8. Atributos de la idea de negocio.<br>9. Generación de la idea de negocio.<br>10. Técnicas creativas de generación de ideas. |     |
|  |  | 3. Modelos de negocio                             | 2. Diseño del plan de negocio (estructura)  |     |
|  |  | 4. Investigación y producción de conocimientos II | 3. Recuperación de saberes y conocimientos locales y nacionales según orientación aplicada de la especialidad.                |     |
| TOTAL                                  |  |   | 500   |     |

## TÉCNICO MEDIO I: APICULTURA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO I              |   |   | HORAS |
|---------------------------------|--|---|---|-------|
|                                 | MÓDULO   | UNIDAD TEMÁTICA                                   | CONTENIDOS MÍNIMOS  |       |
|                                 | Módulo 1<br>Sanidad apícola                      | 1. Sanidad apícola                                | 1. Buenas prácticas de producción.<br>2. Tratamientos convencionales o ecológicos.<br>3.  | 80    |
|                                 |  | 2. Evaluación sanitaria del apiario               | 1. Situación sanitaria del apiario.<br>2. Sanidad apícola orgánica  |       |
|                                 |  | 3. Enfermedades exóticas y enfermedades endémicas | 1. Manejo sanitario de las enfermedades.<br>3. Mecanismos de defensa en las colmenas.   |       |
|                                 |  | 4. Gestión sanitaria                              | 1. Gestión sanitaria para disminuir enfermedades.<br>2. Medidas de bioseguridad<br>3. Manejo de protocolos de desinfección de material apícola y productos de las colmenas. |       |
|                                 | Módulo 2<br>Meliponicultura                      | 1. Diagnóstico situacional de la meliponicultura  | 1. Desarrollo de la ponicultura.<br>2. Colmena de abejas nativas<br>3. Prácticas tradicionales y ventajas.  | 100   |
|                                 |  | 2. Fortalecimiento de la meliponicultura          | 1. Variedades de abejas nativas.<br>2. Establecimiento del meliponario.<br>3. Trasiego<br>4. División de colmenas.  |       |
|                                 |  | 3. Desarrollo tecnológico                         | 1. Diversificación de productos y subproductos<br>2. Perspectivas de la meliponicultura<br>3. Beneficios ambientales  |       |
|                                 | Módulo 3<br>Productos de la colmena              | 1. Diversidad de productos y subproductos         | 1. Polen<br>2. Propóleo<br>3. Veneno<br>4. Cera   | 100   |
|                                 |  | 2. Servicios derivados de la colmena              | 1. Características de la producción<br>2. Valoración nutricional  |       |
|                                 | Módulo 4<br>Transformación de productos apícolas | 1. Procesamiento de productos apícolas            | 1. Importancia de la calidad de los productos.  | 120   |
|                                 |  | 2. Procesamiento de la miel                       | 1. Importancia de la calidad de los productos<br>2. Buenas prácticas de manufactura   |       |
|                                 |  | 3. Procesamiento de la cera                       | 1. Importancia de la calidad de los productos<br>2. Buenas prácticas de manufactura   |       |

|                               |                            |  |  |    |
|-------------------------------|----------------------------|--|--|----|
|                               |                            | 4. Procesamiento del polen                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Importancia de la calidad de los productos</li> <li>2. Buenas prácticas de manufactura</li> </ul>  |    |
| EMPRENDIMIENTOS E INFORMÁTICA | Módulo 5 Planes de negocio | 1. Comercialización y Marketing                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Riesgos y oportunidades para la comercialización</li> <li>2. Comportamiento del consumidor</li> <li>3. Relaciones humanas</li> <li>4. Análisis y solución de problemas</li> <li>5. Imagen corporativa</li> </ul> | 80 |
|                               |                            | 2. Contabilidad básica                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Estructura de costos</li> <li>2. Activos y Pasivos</li> <li>3. Contribuciones</li> </ul>   |    |
|                               |                            | 3. Investigación y producción de conocimientos III | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Nociones elementales de investigación para la producción.</li> <li>7. Plan de negocios preliminar.</li> </ul>  |    |
| TOTAL                         |                            |  | 500  |    |

## TÉCNICO MEDIO II: APICULTURA

| ÁREA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | MAPA DE CONTENIDOS: TÉCNICO MEDIO II          |  |  | HORAS |
|---------------------------------|---|--|--|-------|
|                                 | MÓDULO  | UNIDAD TEMÁTICA                        | CONTENIDOS MÍNIMOS   |       |
|                                 | Módulo 1<br>Legislación Apícola               | 1. Sustentabilidad Ambiental           | 1. Plan de Desarrollo Económico y Social.<br>2. Decreto Supremo Nro. 1447. PROMIEL.<br>3. Plan Territorial de Desarrollo Integral de Tarija.     | 100   |
|                                 |   | 2. Normativa apícola                   | 1. Derechos y deberes de apicultores.<br>2. Ley departamental de protección y fomento a la apicultura, 2017.                                     |       |
|                                 | Módulo 2<br>Manejo de abejas reinas           | 1. Biología reproductiva de las reinas | 1. Crianza de abejas reina. Importancia.<br>2. Bases fisiológicas. Anatomía del aparato reproductor de la reina.<br>3. Cría natural y artificial | 100   |
|                                 |   | 2. Métodos de cría de reinas           | 1. Colmenas de fecundación<br>2. Diversos métodos<br>3. Procedimientos<br>4. Generalidades de inseminación artificial.                           |       |
|                                 | Módulo 3<br>Costos y comercialización apícola | 1. Costos y producción                 | 1. Factibilidad de un proyecto<br>2. Rentabilidad  | 120   |
|                                 |   | 2. Cadena de comercialización          | 1. Mercados<br>2. Principales compradores<br>3. Contexto nacional e internacional<br>4. Prioridad para mejorar la comercialización.              |       |
|                                 | Módulo 4<br>Genética apícola                  | 1. Estudio genético                    | 1. La consanguinidad de las abejas<br>2. Mejora genética<br>3. Métodos de selección  | 100   |
|                                 |   | 2. Genética del comportamiento         | 1. Regulación genética del comportamiento.   |       |

|                                  |                                      |   |   |    |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|----|
| EMPRENDIMIENTOS<br>E INFORMÁTICA | Módulo 5<br>Proyectos<br>productivos | 1 .Perfiles de<br>Proyectos                             | 1. Estructura del perfil del<br>proyecto<br>2. Diagnóstico. Estudio de<br>mercado<br>3. Elaboración de perfiles de<br>proyectos productivos<br>4. Plan de negocio | 80 |
|                                  |                                      | 2. Investigación y<br>producción de<br>conocimientos IV | Investigación y sistematización<br>en el área apícola.  |    |
| TOTAL                            |                                      |   | 500   |    |





Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

*Formación técnica profesional*

# **AJUSTE/ADAPTACIÓN CURRICULAR ESPECIALIDADES TÉCNICAS: GASTRONOMÍA (AYUDANTE DE COCINA) CONFECCIÓN TEXTIL (COSTURA)**

**CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA "B"**

**DISTRITO COBIJA - PANDO**

**COBIJA - 2022**

## **INTRODUCCIÓN**

El presente documento detalla la planificación y adaptación curricular para la atención educativa integral de estudiantes con discapacidad intelectual, discapacidad múltiple en **Modalidad Directa**, por lo que ha sido elaborado en respuesta a la urgente necesidad de contar con un diseño curricular de formación técnica para las especialidades de Gastronomía y confección textil.

Los contenidos han sido adecuados, contextualizados a las necesidades educativas de los estudiantes del CEE. Cobija "B" por niveles de formación, con el objetivo de lograr la adquisición de conocimientos, la práctica de valores, la capacidad de autodeterminación y formación laboral productiva para la vida.

Los contenidos curriculares dosificados que presentamos bajo el modelo curricular Socio Comunitario Productivo Inclusivo, toma en cuenta los campos de saber y áreas de conocimiento a ser desarrolladas tomando en cuenta la atención a estudiantes con discapacidad Intelectual de acuerdo al Reglamento y Lineamientos curriculares aprobados por el Ministerio de Educación para la Formación Técnica Tecnológica en centros de Educación Especial, con los niveles de Orientación vocacional, Aprestamiento técnico tecnológico, Operario, Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio para concluir su formación con la práctica institucional e inclusión laboral.

Todo proceso educativo en el ámbito de Educación Especial, debe ser perfeccionado tomando en cuenta las características, necesidades y condiciones de los estudiantes, con el apoyo de sus familias y la comunidad para poder lograr una Educación Inclusiva de calidad oportuna y pertinente que logre desarrollar las competencias necesarias para el vivir bien.

## **ANTECEDENTES**

El Centro de Educación Especial Cobija B, desde su fundación hace 32 años, siempre ha tenido la perspectiva de la formación integral de estudiantes con Discapacidad, al transcurrir los años la organización curricular en base a las Políticas Educativas implementadas a partir de la promulgación de la Ley N° 070, Avelino Siñani Elizardo Pérez, ha sido organizada en los niveles de Independencia personal, independencia social y formación técnica. Paralelamente a esta organización las/los estudiantes que iniciaron su formación fueron creciendo y venciendo cada uno de los niveles formativos con mucha dificultad pues aún existen vacíos en las propuestas curriculares del Ministerio de Educación para el ámbito considerando además la heterogeneidad de la población demandantes del servicio.

Es así que gracias a la intervención del proyecto Formación Técnica Profesional ejecutado por el consorcio Swisscontact - FAUTAPO y con financiamiento de la Cooperación Suiza a partir del año 2019, se han ido consolidando procesos formativos a maestras y maestros del centro lográndose consolidar los talleres de Gastronomía y Corte y Confección, con el equipamiento correspondiente. A partir de este trabajo es que desde la gestión 2020 y 2021 se ha realizado el proceso de construcción de las respectivas mallas curriculares las mismas que aún no estaban consolidadas debido a la espera de un reglamento de formación técnica para el ámbito y lineamientos en relación a los niveles de formación y carga horaria.

## **ORGANIZACIÓN CURRICULAR**

En base a estos documentos y modelos de mallas curriculares de Centros de Educación Alternativa y la propuesta del Ministerio de Educación a través del Reglamento recién aprobado se ha organizado el currículo base para la formación Técnica Tecnológica de las especialidades de Gastronomía y Confección Textil, tomando en cuenta el aspecto humanístico de formación con los Campos de saberes y conocimientos: Cosmos y Pensamiento, Vida Tierra y Territorio y Comunidad y sociedad. Para la formación técnica se trabaja con el Campo de Ciencia, Tecnología y Producción.

La Organización curricular para estudiantes con Discapacidad Intelectual y Múltiple, de acuerdo al Artículo 16 del Reglamento de Formación Técnico tecnológica nos indica la ruta de transición de Independencia Social con los siguientes niveles:

**Orientación Vocacional.** - Entendida como un proceso preventivo de elección de especialidad de acuerdo a sus potencialidades y oferta educativa del CEE, en coordinación con la familia.

**Aprestamiento a la Educación Técnica Productiva.** - Este nivel es la etapa de desarrollo de habilidades y potencialidades relacionadas con el área de formación y sirve de base para la nivelación de aprendizajes y entrenamiento productivo.

### **Educación Técnica Productiva**

- a) **Operario.** - Es el inicio de la formación especializada en un área específica de la formación técnica, tomando en cuenta el grado de discapacidad, las habilidades y potencial del estudiante.
- b) **Técnico Básico.** - La formación de este nivel ya permite al estudiante desarrollar aprendizajes básicos pero que ya puede realizar trabajos sencillos productivos y

remunerados.

c) **Técnico Auxiliar.** - La formación ya es productiva pero aun con asesoramiento y acompañamiento en relación a bienes y servicios que pueda ofertar.

d) **Técnico Medio.** - Es la consolidación de sus conocimientos, con prácticas productivas que tengan el control de calidad y puedan ya convertirse en emprendedores. Es la fase que los dispone para una inserción laboral efectiva primero acompañada y supervisada y posteriormente ya de manera autónoma en la medida de sus posibilidades y características. Personales.

## CARGA HORARIA

En la carga horaria presentada debemos tomar en cuenta que cada semestre se toma en cuenta la formación técnico humanística con las áreas de Ética y moral, Ciencias naturales/Biología, Lenguaje y Ciencias Sociales transversalizada el currículo en función de las necesidades de formación complementaria. Y la formación Técnica Tecnológica científica con las áreas de Matemáticas, 4 módulos de formación especializada y el área de emprendimiento y computación.

| Formación                         | Áreas                       | Carga horaria | Total de hrs.   |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------|-----------------|
| Técnico Humanística               | Ética y Moral               | 40            | 160 hrs.        |
|                                   | Ciencias Naturales/Biología | 40            |                 |
|                                   | Lenguaje                    | 40            |                 |
|                                   | Ciencias Sociales           | 40            |                 |
| Técnica Tecnológica Productiva    | Matemáticas                 | 40            | 340 hrs.        |
|                                   | Módulo 1                    | 40            |                 |
|                                   | Módulo 2                    | 65            |                 |
|                                   | Módulo 3                    | 65            |                 |
|                                   | Módulo 4                    | 65            |                 |
|                                   | Emprendimiento/computación  | 65            |                 |
| <b>TOTAL DE HORAS SEMESTRALES</b> |                             |               | <b>500 hrs.</b> |

## MALLA CURRICULAR

Los niveles de concreción curricular propuestos en la malla curricular de las especialidades de gastronomía y confección textil permiten la integración de las áreas desde los campos de saber y áreas de conocimiento. Brevemente explicaremos los contenidos que se han tomado en cuenta considerando la secuencia de aprendizaje, las necesidades del contexto y aspectos culturales, productivos y sociales.

### Cosmos y pensamiento

- Área: Ética y moral.- en esta área se ha tomado en cuenta los contenidos relacionados a las normas básicas de convivencia, las relaciones humanas, laborales, autonomía, etiqueta social y relación comercial.

### Vida Tierra y Territorio

Ciencias Naturales/Biología.- Tomamos en cuenta las necesidades de higiene, salud, autocuidado, prevención de accidentes, salud sexual preventiva.

## **Comunidad y Sociedad**

- Lenguaje. - Por las características de las personas con Discapacidad Intelectual es que hacemos énfasis repetitivo en la expresión verbal, gestual, grafica y/o escrita, haciendo énfasis en los datos referenciales personales como requisito para una integración laboral, así como la elaboración y manejo de documentos personales.
- Ciencias Sociales. - En esta área consideramos importante el conocer de manera general, los derechos humanos, derechos de las Personas con Discapacidad, Derechos Laborales y también dar continuidad a su formación ciudadana como parte de una comunidad educativa, familiar y social.

## **Ciencia Tecnología y Producción**

- Matemáticas.- Para una formación laboral esta área es importante porque se trabajara de manera concreta el sistema monetario y su aplicabilidad comercial, el conocer costos, elaborar presupuestos, contenidos prácticos que deben ser repetitivos para un aprendizaje practico y su aplicación en mercadotecnia para su inclusión social, laboral y económica.
- Técnica productiva.- Son cuatro etapas de formación específica de la especialidad (Módulos), en cada una de las etapas se trabajaran contenidos específicos del área de formación técnica, respetando la secuencia en el aprendizaje, pero también algunos contenidos repetitivos y /o mecanizados para su producción, considerando los 6 niveles de formación.
- Emprendimiento/ Computación.- En esta área los contenidos estas dirigidos a la formación en el uso de las Tics, de manera práctica para poder realizar las aplicaciones y programación básica de acuerdo a sus necesidades y emprendimientos.

Estas mallas curriculares, serán implementadas a partir de la presente gestión y los estudiantes que iniciaron su formación con otro tipo de propuesta deberán continuar con las respectivas adecuaciones y Adaptaciones Curriculares.

De acuerdo a los Lineamientos curriculares esta propuesta curricular debe ser modular, porlo que primero se han elaborado el mapa de contenidos por área o especialidad de formación para luego una vez aprobadas pueda hacerse la programación modular, tomando en cuenta las cuatro dimensiones del SER; SABER; HACER Y DECIDIR.

A continuación, presentamos las respectivas Mallas curriculares por especialidad.

## CEE. COBIJA "B"- MALLA CURRICULAR- ESPECIALIDAD GASTRONOMIA (Ayudante de cocina)

| NIVELES DE FORMACIÓN                   |                           | Orientación Vocacional  |    | Aprestamiento   |    | Operario  |        | Técnico Básico   |    | Técnico Auxiliar  |    | Técnico Medio   |    | Inclusión laboral   |  |
|--|---------------------------|---|----|---|----|---|--------|--|----|---|----|---|----|---|--|
| CAMPOS SABERES Y CONOCIMIENTO          | Semestre/Año              | Semestre  |    | Año   |    | Semestre  |        | 3er. Año   |    | 4to. Año  |    | 5to. Año  |    | 6°. Año   |  |
|  | Carga Horaria             | 500   |    | 1000  |    | 500   |        | 1000   |    | 1000  |    | 1000  |    | 1000  |  |
|  | Semestres                 | 1er. semestre   |    | 2do y 3er. semestre   |    | 4to. semestre   |        | 5to y 6to semestre   |    | 7mo y 8vo. semestre   |    | 9no y 10mo. semestre  |    |   |  |
|  | AREAS                     | Módulos   | CH | Módulos   | CH | Módulos   | C<br>H | Módulos  | CH | Módulos   | CH | Módulos   | CH |   |  |
| <b>Cosmos y Pensamiento</b>            | <b>Ética y Moral</b>      | -Valores, Cualidades, atributos.                                | 40 | -Autoestima<br>-Hábitos laborales   | 80 | -Normas básicas de convivencia<br>-Relaciones Humanas                           | 40     | -Relaciones Humanas I y II<br>-Valores I y II                                | 80 | -Hábitos laborales<br>-Relaciones laborales                     | 80 | -Etiqueta social<br>-Atención al cliente                          | 80 | Inclusión a la práctica institucional (Con acompañamiento de profesionales de CEE)<br><br>Inclusión laboral (Protegido o con apoyo) |  |
| <b>Vida Tierra y Territorio</b>        | <b>Ciencias Naturales</b> | -Higiene y salud personal                                       | 40 | - Higiene y salud personal<br>-Salud Sexual preventiva                                  | 80 | -El Hogar y sus características<br>-Medicina Tradicional                        | 40     | Autocuidado y seguridad Laboral I y II                                       | 80 | -Inocuidad Alimentaria I<br>-Inocuidad alimentaria II           | 80 | -Nutrición y alimentos<br>-Inocuidad alimentaria                  | 80 |   |  |
| <b>Comunidad y Sociedad</b>            | <b>Lenguaje</b>           | -Lectura textos sencillos<br>-Escritura de textos referenciales | 40 | -Lectura gráfica y textual<br>-Escritura gráfica y textual<br>-Expresión verbal/gestual | 80 | -Lecto escritura (convencional/no convencional)<br>-Expresión gráfica y textual | 40     | Comunicación I y II  | 80 | -Documentos/ Archivos<br>-Plan de trabajo<br>-Aplicación CANVAS | 80 | -Manejo de Archivos<br>-Documentos personales                     | 80 |   |  |
|  | <b>Ciencias Sociales</b>  | -Formación Ciudadana I  | 40 | -Formación Ciudadana II<br>-Medios de transporte<br>-Fechas cívicas                     | 80 | -Derechos y obligaciones laborales<br>-Fuentes laborales                        | 40     | -Derechos y deberes de las Personas con Discapacidad<br>-Formación ciudadana | 80 | -Gastronomía en Bolivia   | 80 | Zonas Geográficas de producción<br>-Hábitos laborales específicos | 80 |   |  |
| <b>Ciencia Tecnología y Producción</b> | <b>Matemáticas</b>        | Operaciones básicas   | 40 | -La Calculadora<br>-Aplicaciones<br>-Introducción a las medidas básicas                 | 80 | -Sistema Monetario<br>-Medidas de Ingredientes                                  | 40     | -Manejo de dinero<br>-Presupuestos   | 80 | -Costos y presupuestos<br>-Mercadotecnia                        | 80 | -Costos Presupuestos  | 80 |   |  |

|                                 |                                   |  |     |  |     |   |    |  |     |   |     |  |     |      |  |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|-----|--|-----|---|----|--|-----|---|-----|--|-----|------|--|
|                                 | <b>Técnica Productiva</b>         | -Formación Técnica en el CEE<br>-Introducción a medidas de seguridad | 65  | -Seguridad Industrial I<br>- Técnicas y Cortes<br>-Técnicas de cocción<br>Alimentación | 130 | -Limpieza y salubridad<br>- Habilidades y destrezas para preparación de alimentos | 65 | -Uso y mantenimiento de equipos<br>-Masas fermentadas                        | 130 | -Utensilios, menaje de cocina<br>-Equipos de cocina<br>-Técnicas de corte, picado de frutas, verduras, carnes | 130 | Gastronomía latino americana (Brasil-Perú)<br>-Gastronomía internacional | 130 |      |  |
|                                 |                                   | -Los alimentos y su origen I   | 65  | -La cocina<br>-Materiales e insumos<br>-Técnicas Culinarias                            | 130 | -Equipos de protección personal-<br>Prevención de accidentes                      | 65 | -Materias primas<br>-Repostería y pastelería                                 | 130 | -Gastronomía del Oriente Boliviano<br>- Cocina Internacional  | 130 | -Cocina regional<br>-Platos típicos                                      | 130 |      |  |
|                                 |                                   | -Orden y limpieza personal y de materiales                           | 65  | - Organización de ambientes e insumos<br>-Limpieza y mantenimiento de ambientes        | 130 | -Identificación y almacenamiento de alimentos<br>-Preparación de alimentos        | 65 | -Panadería<br>-Panes Artesanales   | 130 | -Gastronomía de la zona occidental<br>-Platos representativos del occidente                                   | 130 | -Panadería Nacional<br>-Repostería y pastelería                          | 130 |      |  |
|                                 |                                   | -Elaboración de picoles<br>-Elaboración de bocaditos                 | 65  | -Técnicas Culinarias<br>Elaboración de salsas<br>-Elaboración de guarniciones          | 130 | -Clasificación de los alimentos<br>- Condimentos, especias y Hierbas aromáticas   | 65 | -Elaboración de recetas básicas<br>-Postres<br>-Adiestramiento en decoración | 130 | -Clasificación de Residuos sólidos, líquidos y gaseosos<br>-Reciclaje de residuos                             | 130 | -Adiestramiento en decoración<br>-Presentación demostrativa y expositiva | 130 |      |  |
|                                 | <b>Emprendimiento Computación</b> | -Elaboración y Comercialización de golosinas y bocaditos             | 40  | - Computación<br>-Medios tecnológicos de comunicación                                  | 80  | -Medios tecnológicos<br>-Usos y aplicaciones                                      | 40 | - Computación<br>Programas y archivos  | 80  | Visitas a Ferias o eventos de Gastronomía   | 80  | - Organización de eventos<br>-Generación de ideas de comercialización    | 80  |      |  |
| <b>TOTAL, HORAS SEMESTRALES</b> |                                   |  | 500 |  |     | 500   |    |  |     |   |     |  |     |      |  |
| <b>TOTAL, HORAS ANUAL</b>       |                                   |  |     | 1000   |     |   |    | 1000   |     | 1000  |     | 1000   |     | 1000 |  |

## CONTENIDOS Y SUB CONTENIDOS POR AREA Y NIVELES DE FORMACIÓN

### CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B”

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 1er semestre- Orientación Vocacional

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares      | PRIMER SEMESTRE<br>Módulos/Contenidos Generales  | Carga Horaria |
|-----------------------------------|-------------------------|--|---------------|
| Cosmos y Pensamiento              | Cosmos y pensamiento    | <b>Valores, Cualidades, atributos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Honestidad</li> <li>• Respeto</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Amistad</li> <li>• Tolerancia</li> </ul>   | 40 horas      |
| Vida Tierra y Territorio          | Ciencias Naturales      | <b>Higiene y salud personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuido y respeto mi cuerpo</li> <li>• Medidas de bioseguridad</li> <li>• Prevención de accidentes</li> </ul>   | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Comunicación y Lenguaje | <b>Lectura y Escritura de textos sencillos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Practica de escritura y lectura con y sin soporte de pictogramas</li> <li>• Producción de textos simples (lenguaje culinario)</li> <li>• Copia de textos instructivos (listas de insumos, recetas y otros textos.</li> </ul> | 40 horas      |
|                                   | Ciencias Sociales       | <b>Formación Ciudadana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fechas Cívicas más relevantes</li> <li>• Derechos y Obligaciones de las Personas con Discapacidad</li> <li>• Desplazamientos cotidianos independientes (transporte público)</li> </ul>   | 40 horas      |
|                                   | Matemática              | <b>Operaciones básicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adiciones</li> <li>• Sustracciones</li> <li>• Resolución de problemas</li> </ul>   | 40 horas      |



|                                       |  |  |            |
|---------------------------------------|--|--|------------|
| Ciencia Tecnología y Producción       | Formación Técnica Productiva General y Especializada | <b>Formación técnica en el CEE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofertas de formación</li> <li>• Conocemos los talleres</li> <li>• Introducción a las medidas de seguridad</li> </ul>   | 65 horas   |
|                                       |  | <b>Los alimentos y su origen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos típicos de la zona</li> <li>• Higiene y manipulación de alimentos</li> <li>• Higiene y manipulación de equipos</li> <li>• Funcionamiento de la cocina</li> <li>• Clases de cocinas</li> <li>• Orden e higiene de la cocina</li> </ul>  | 65 horas   |
|                                       |  | <b>Orden y limpieza personal y de materiales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementos de limpieza</li> <li>• Cocina</li> <li>• Despensa</li> <li>• Ambientes relacionados</li> <li>• Clasificación y organización de enseres</li> <li>• Clasificación y organización utensilios de cocina</li> </ul>   | 65 horas   |
|                                       |  | <b>Elaboración de picoles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas de la época</li> <li>• Mixplace</li> <li>• Elaboración</li> </ul> <b>Elaboración de bocaditos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortitas de carne</li> <li>• Rellenos de papa, arroz, plátano</li> <li>• Empanadas</li> </ul> <b>Elaboración de dulces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bombones</li> <li>• Pipocas acarameladas</li> <li>• Masmelos</li> </ul> | 65 horas   |
|                                       | Emprendimiento Computación                           | <b>Comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visitamos lugares de expendio de alimentos</li> <li>• Visitamos mercados</li> <li>• Características y Condiciones</li> </ul>  | 40 horas   |
| <b>Total, carga horaria Semestral</b> |  |  | <b>500</b> |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 2do. Y 3er semestre - APRESTAMIENTO

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Módulos / Contenidos Generales   | Carga horaria | Módulos / Contenidos Generales  | Carga horaria |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------|---|---------------|
|                                   |                    | 3er. Semestre  |               | 4to. Semestre   |               |
| COSMOS Y PENSAMIENTO              | Ética y moral      | <b>Normas básicas de convivencia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respeto, aceptación e interés a mis seres queridos.</li> <li>Valoración de sí mismo/a</li> <li>Control de las emociones</li> <li>Autonomía y Autodeterminación (Tomar decisiones).</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Hábitos laborales básicos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad, puntualidad y respeto compañero.</li> <li>Pedidos de ayuda oportuna y compromiso de trabajo.</li> <li>Expresión de ideas sentimientos y emociones</li> </ul> | 40 horas      |
|                                   |                    | <b>Higiene y Salud personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Derechos y deberes de las Personas con Discapacidad</li> <li>Hábitos de higiene y arreglo personal</li> </ul>   |               | <b>Salud Sexual preventiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de violencia</li> <li>Agresiones sexuales (acoso o abuso sexual).</li> <li>Prevención de enfermedades (ETAS)</li> </ul>   |               |
| VIDA TIERRA Y TERRITORIO          | Ciencias Naturales | <b>Higiene y Salud personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Derechos y deberes de las Personas con Discapacidad</li> <li>Hábitos de higiene y arreglo personal</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Salud Sexual preventiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de violencia</li> <li>Agresiones sexuales (acoso o abuso sexual).</li> <li>Prevención de enfermedades (ETAS)</li> </ul>   | 40 horas      |
| COMUNIDAD Y SOCIEDAD              | Lenguaje           | <b>Expresión verbal y gestual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Expresiones con el cuerpo</li> <li>Las señas</li> <li>Las emociones y su expresión</li> <li>Lenguaje asertivo</li> <li>Formas de comunicación</li> </ul> <b>Lectura gráfica y textual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura de textos, imágenes, gráficos en relación a la especialidad</li> </ul> | 40 horas      | <b>Escritura gráfica y textual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia de textos instructivos (recetas, lista de ingredientes)</li> <li>Escritura de textos sencillos</li> <li>Reglas ortográficas</li> <li>Diseño de letras</li> </ul>      | 40 horas      |

|  |                    |  |          |  |          |
|--|--------------------|--|----------|--|----------|
|  | Ciencias Sociales  | <p><b>Formación ciudadana II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento, habilidades y actitudes. para vivir en sociedad</li> <li>• Conocimiento y práctica de danza y movimiento</li> </ul> <p><b>Fechas cívicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aniversarios Patrios</li> <li>• Fiestas familiares</li> <li>• Aniversarios institucionales</li> <li>• Fechas conmemorativas</li> </ul> | 40 horas | <p><b>Medios de transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación vial.</li> <li>• Seguridad ciudadana</li> <li>• Práctica de un deporte individual o de conjunto</li> </ul>   | 40 horas |
| CIENCIA<br>TECNOLOGIA<br>Y<br>PRODUCCION | Matemática         | <p><b>La calculadora</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adiciones</li> <li>• Sustracciones</li> <li>• Multiplicaciones</li> <li>• Divisiones</li> </ul>  | 40 horas | <p><b>La calculadora y sus aplicaciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de problemas simples</li> <li>• Resolución de problemas combinados</li> </ul> <p><b>Introducción a las unidades básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidas de capacidad</li> <li>• peso</li> <li>• volumen</li> </ul> <p>(convencionales y no convencionales).</p>   | 40 horas |
|  | Técnica Productiva | <p><b>Seguridad Industrial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de Uniforme.</li> <li>• Uso de señalética en Cocina.</li> <li>• Normas de seguridad personal.</li> <li>• Normas de seguridad en el trabajo</li> </ul> <p><b>Alimentación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene en la preparación de alimentos</li> <li>• Higiene en la preparación de bebidas saludables</li> </ul>       | 65 horas | <p><b>Técnicas de cortes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de cuchillo</li> <li>• Cortes en frutas</li> <li>• Cortes en verduras</li> <li>• Cortes de carne</li> </ul> <p><b>Técnicas de cocción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sellado</li> <li>• Freír</li> <li>• Sofreír</li> <li>• Nacarar (granear)</li> <li>• Ebullición</li> <li>• Hornear</li> <li>• Sellar</li> <li>• Blanquear (vapor)</li> <li>• Grillar</li> </ul> | 65 horas |

|  |  |  |           |   |          |
|--|--|--|-----------|---|----------|
|  |  |  | • Saltear |   |          |
|  |  | <p><b>La cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de cocina</li> <li>• Características</li> <li>• Componentes</li> <li>• Funciones</li> <li>• Instalaciones</li> <li>• Extractores</li> </ul> <p><b>Materiales, insumos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización, disposición y almacenamiento de insumos.</li> <li>• Manipulación de los utensilios y equipos de cocina.</li> </ul> | 65 horas  | <p><b>Técnicas culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de cuchillos, bandejas, fuentes y otros.</li> <li>• Conocimiento de los utensilios de cocina</li> <li>• Prácticas básicas de técnicas culinarias</li> </ul>  | 65 horas |
|  |  | <p><b>Organización de ambientes e insumos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas de cocción</li> <li>• Áreas de horneado</li> <li>• Preparación de alimentos fríos</li> <li>• Alacenas</li> <li>• Refrigeración</li> <li>• Depósitos</li> <li>• Tratamiento de residuos</li> </ul>   | 65 horas  | <p><b>Orden y Limpieza de ambientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, organización de enseres y utensilios de cocina</li> <li>• Limpieza de espacio de trabajo en cocina y despensa</li> <li>• Higiene y mantenimiento de utensilios y equipo simple.</li> <li>• La limpieza y el orden como medidas para prevenir accidentes en el lugar de trabajo</li> </ul>   | 65 horas |
|  |  | <p><b>Técnicas culinarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de cocina</li> <li>• Técnicas y cortes</li> <li>• Clasificación de alimentos</li> <li>• Condimentos, especias y hierbas aromáticas</li> <li>• Organización, limpieza y salubridad del área de trabajo</li> </ul>   | 65 horas  | <p><b>Elaboración de salsas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsa Bechamel</li> <li>• Salsa Mayonesa</li> <li>• Salsa pomodoro (tomate)</li> <li>• Salsas típicas de la región</li> </ul> <p><b>Elaboración de guarniciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de Ensaladas y entremeses</li> <li>• Elaboración de Guarniciones con arroz</li> <li>• Elaboración de Guarniciones con pastas</li> <li>• Elaboración de Guarniciones con Tubérculos</li> </ul> | 65 horas |

|                                   |                               |   |                  |   |            |
|-----------------------------------|-------------------------------|---|------------------|---|------------|
|                                   |                               |   |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de Guarniciones con Hortalizas</li> <li>• Elaboración de Guarniciones Mixtas</li> </ul>                          |            |
|                                   | Emprendimiento<br>Computación | <b>Computación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Componentes de la computadora</li> <li>Identificación y manejo de Apss</li> </ul> | 40 horas         | <b>Medios tecnológicos de comunicación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones básicas en Word</li> <li>Redes Sociales: WhatsApp, Facebook,</li> </ul> | 40 horas   |
| <b>TOTAL, CARGA HORARIA</b>       |                               |   | <b>500</b>       |   | <b>500</b> |
| <b>TOTAL, CARGA HORARIA ANUAL</b> |                               |   | <b>1000 Hrs.</b> |   |            |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 4to. semestre - Operario

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------------|
|                                   |                    | 5to. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Relaciones humanas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escucha atenta</li> <li>• Presencia impecable y comportamiento adecuado</li> <li>• Respeto de las normas de seguridad.</li> <li>• Las relaciones con los otros.</li> <li>• Autonomía social.</li> <li>• Intereses comunes, discrepancias</li> </ul>  | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>El hogar y sus características</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza de ambientes</li> <li>• Higiene y orden en el dormitorio</li> <li>• Orden y cuidado de la ropa</li> <li>• Lavado y planchado</li> <li>• Orden y cuidado de los zapatos</li> <li>• Medidas de seguridad</li> <li>• Botiquín de primeros auxilios</li> </ul> <b>Medicina tradicional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas medicinales</li> <li>• Preparaciones mates, ungüentos, cataplasmas</li> <li>• Prevención de enfermedades</li> </ul> | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Lecto escritura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dibujos</li> <li>• Collage</li> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Lectura de imágenes</li> <li>• Manejo de comunicación aumentativa</li> <li>• Reconocimiento y escritura de <b>datos personales</b></li> </ul>   | 40 horas      |

|                                 |                   |   |          |
|---------------------------------|-------------------|---|----------|
|                                 |                   | <p>(convencional-No convencional)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Firma</li> <li>• Textos instructivos</li> <li>• Prácticas de instructivos</li> <li>• Datos de registro</li> </ul>  |          |
|                                 | Ciencias Sociales | <p><b>Derechos y obligaciones laborales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación</li> <li>• Trabajo</li> <li>• Presentación de quejas, solicitudes, reclamos, demandas y felicitaciones</li> </ul> <p><b>Fuentes laborales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visitas a comedores, restaurantes, mercado, súper mercados</li> <li>• Visitas a fábricas de elaboración de alimentos</li> </ul>                                   | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas       | <p><b>Sistema Monetario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equivalencia billetes y monedas</li> <li>• Equivalencia billetes y monedas</li> <li>• Transacciones sencillas</li> <li>• Compra y venta</li> </ul> <p><b>Medidas de ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gramos</li> <li>• Kilos</li> <li>• Litros</li> <li>• Tazas</li> <li>• Cucharas</li> <li>• Cucharillas</li> <li>• Libras</li> <li>• Arroba</li> </ul> | 40 horas |

|  |                    |  |          |
|--|--------------------|--|----------|
|  | Técnica Productiva | <p><b>Limpieza y Salubridad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usos de uniformes y Limpieza de espacios y ambientes de trabajo.</li> <li>• Lavado y secado de utensilios y equipos.</li> <li>• Empaque de alimentos</li> <li>• Manipulación de implementos básicos de limpieza.</li> <li>• Instalaciones eléctricas</li> <li>• Instalaciones de gas</li> <li>• Lesiones (cortes, quemaduras)</li> <li>• Traumatismos</li> </ul> <p><b>Habilidades y destrezas para la preparación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara aliños y adobos simples.</li> <li>• Limpieza, y habilidades de pelar, cortar o picar alimentos como verduras y frutas.</li> <li>• Descamar pescado.</li> <li>• Despresar pollo.</li> <li>• Filetear o cortar carne</li> <li>• Identificación de residuos sólidos, líquidos y gaseosos.</li> <li>• Clasificación de residuos sólidos: plásticos, vidrio, papeles y gaseosos.</li> </ul> | 65 horas |
|  |                    | <p><b>Clasificación de los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hortalizas</li> <li>• Tubérculos</li> <li>• Legumbres</li> <li>• Cereales</li> <li>• Frutas</li> </ul> <p><b>Condimentos, especias y hierbas aromáticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los condimentos, especias y hierbas</li> <li>• Características de los condimentos, especias y hierbas</li> </ul>   | 65 horas |
|  |                    | <p><b>Identificación y Almacenamiento de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y selección de insumos,</li> <li>• Reconocimiento y almacenamiento de los insumos. Perecederos y no perecederos en los espacios adecuados (despensa, refrigerador, congelador)</li> </ul>   | 65 horas |
|  |                    |  |          |



|                                       |                               |  |                 |
|---------------------------------------|-------------------------------|--|-----------------|
|                                       |                               | <b>Preparación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de platos simples (salsas, sándwiches, sopas, guarniciones, etc.).</li> <li>• Preparación de platos de la región</li> </ul>   | 65 horas        |
|                                       | Emprendimiento<br>Computación | <b>Medios tecnológicos de comunicación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Televisivos</li> <li>• Tecnológicos</li> <li>• Manejo practico de la computadora</li> <li>• Uso de procesadores de textos</li> <li>• Correo electrónico</li> <li>• Redes sociales</li> </ul> | 40 horas        |
| <b>Total, carga horaria Semestral</b> |                               |  | <b>500 Hrs.</b> |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 5to y 6to semestre - Técnico Básico

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Módulos / Contenidos Generales   | Carga horaria | Módulos / Contenidos Generales  | Carga horaria |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------|---|---------------|
|                                   |                    | 7mo. SEMESTRE  |               | 8vo. SEMESTRE   |               |
| <b>COSMOS Y PENSAMIENTO</b>       | Ética y moral      | <b>Relaciones Humanas I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Relaciones interpersonales con el entorno inmediato</li> <li>Reglas de conducta, normas de cortesía y hábitos.</li> <li>Relaciones afectivas / relaciones circunstanciales.</li> </ul> <b>Valores I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valores en el ámbito familiar (empatía, compromiso, gratitud, paciencia).</li> </ul> | 40 horas      | <b>Relaciones Humanas II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamiento saludable (alcohol y drogas).</li> <li>Autorregulación de las emociones y actitudes</li> </ul> <b>Valores II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adaptación a los entornos.</li> <li>Valores de trabajo y social (respeto, tolerancia, amistad, solidaridad, honestidad)</li> </ul> | 40 horas      |
| <b>VIDA TIERRA Y TERRITORIO</b>   | Ciencias Naturales | <b>Autocuidado y Seguridad laboral I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuidado físico (Nutrición, descanso, actividad física)</li> <li>Cuidado emocional (Aceptar y expresar emociones)</li> <li>Practicar Hábitos Laborales; Aseo personal, limpieza y organización del espacio de trabajo.</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Autocuidado y Seguridad laboral II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Primeros Auxilios.</li> <li>Presentación personal en el ámbito educativo y trabajo.</li> <li>Cuidado intelectual (Practicar destrezas, aprender cosas nuevas, observar, opinar)</li> </ul>   | 40 horas      |
| <b>COMUNIDAD Y SOCIEDAD</b>       | Lenguaje           | <b>Comunicación I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consignas simples y complejas.</li> <li>Producción de textos simples</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Comunicación II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Habilidades de Comunicación verbal y alternativa.</li> <li>Lectura gráfica y textual</li> <li>Escritura de textos (convencional y no convencional)</li> </ul>   | 40 horas      |

|  |                    |  |          |   |          |
|--|--------------------|--|----------|---|----------|
|  | Ciencias Sociales  | <b>Derechos y deberes de las personas con discapacidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salud</li> <li>• Educación</li> <li>• Trabajo</li> <li>• Familia</li> </ul> <b>Formación ciudadana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica de deporte individual.</li> </ul> | 40 horas | <b>Gastronomía en Bolivia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zona Oriental</li> <li>• Zona Occidental</li> <li>• Zona Valles y Llanos</li> </ul>  | 40 horas |
| <b>CIENCIA<br/>TECNOLOGIA Y<br/>PRODUCCION</b> | Matemáticas        | <b>Manejo de dinero</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de monedas y billetes en situaciones de la vida cotidiana.</li> <li>• Economía</li> </ul>   | 40 horas | <b>Presupuestos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compra / venta</li> <li>• Uso de la calculadora</li> </ul>   | 40 horas |
|  | Técnica Productiva | <b>Materias primas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lácteos y sus derivados</li> <li>• Harinas</li> <li>• Huevos</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Grasas</li> </ul>  | 65 horas | <b>Uso y mantenimiento de equipos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar problemas o desperfectos</li> <li>• Precauciones</li> <li>• Plan de mantenimiento</li> <li>• Seguimiento de calendario de mantenimiento</li> </ul>   | 65 horas |
|  |                    | <b>Masas fermentadas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Levaduras</li> <li>• Proceso de fermentación</li> <li>• Proceso de horneado</li> <li>• Proceso de Aireado</li> <li>• Reposo y enfriamiento</li> <li>• Aditivos y saborizantes</li> </ul>                                     | 65 horas | <b>Repostería y pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y manipulación en el área de repostería y pastelería</li> <li>• Manejo de equipos</li> <li>• Elaboración de recetas básicas (donas, alfajores, etc.)</li> </ul> | 65 horas |
|  |                    | <b>Panadería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y manipulación en el área de panadería</li> <li>• Manejo de equipos</li> <li>• Utilización de insumos (harina, azúcar, etc.)</li> </ul>  | 65 horas | <b>Panes artesanales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de elaboración</li> <li>• Elaboración de panes por regiones</li> </ul>  | 65 horas |
|  |                    | <b>Elaboración de recetas básicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sarnita,</li> </ul>   | 65 horas | <b>Postres</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fríos</li> </ul>  | 65 horas |

|                                   |                               |  |                   |   |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|--|-------------------|---|----------|
|                                   |                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuñapes, etc.</li> </ul>  |                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clientes</li> </ul> <b>Adiestramiento en decoración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de técnicas y boquillas</li> </ul> |          |
|                                   | EMPRENDIMIENTO<br>COMPUTACIÓN | <b>Comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing</li> <li>• Empaquetado</li> <li>• Distribución</li> </ul> | 40 horas          | <b>Comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing</li> <li>• Empaquetado</li> <li>• Distribución</li> </ul>  | 40 horas |
| <b>Total, carga horaria</b>       |                               |  | 500 hrs.          |   | 500 hrs. |
| <b>Total, carga horaria Anual</b> |                               |  | <b>1000 horas</b> |   |          |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 7mo y 8vo semestre - Técnico Auxiliar

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Módulos / Contenidos Generales   |                         | Carga horaria  | Módulos / Contenidos Generales   |          | Carga horaria   |
|-----------------------------------|--------------------|--|-------------------------|--|--|----------|---|
|                                   |                    | 7mo. SEMESTRE  |                         |  | 8vo. SEMESTRE  |          |   |
| COSMOS<br>PENSAMIENTO             | Y<br>Ética y moral | <b>Hábitos laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seguimiento a instrucciones y ordenes de superiores</li> <li>Respeto a las normas y reglas del ámbito laboral</li> </ul> |                         | 40 horas   | <b>Relaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atención al cliente</li> <li>Integración y participación en las actividades.</li> <li>Mantener conductas apropiadas, actitud cordial con los demás</li> </ul> |          | 40 horas  |
|                                   |                    | VIDA TIERRA<br>TERRITORIO  | Y<br>Ciencias Naturales |  | <b>Inocuidad alimentaria I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>higiene,</li> <li>manipulación,</li> <li>contaminación y otros</li> </ul>  |          |   |
| COMUNIDAD<br>SOCIEDAD             | Y<br>Lenguaje      |  |                         | <b>Documento/Archivos,</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>importancia beneficios.</li> <li>Personales</li> <li>Institucionales</li> </ul> <b>Plan de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan,</li> <li>instrucciones de trabajo,</li> <li>formularios, registros,</li> <li>manuales, etc.</li> </ul> |  | 40 horas | <b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicaciones de herramientas en diseño</li> <li>Publicidad</li> </ul> |
|                                   |                    | CIENCIA<br>TECNOLOGIA Y<br>PRODUCCION  | Matemáticas             | <b>Costos y presupuestos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Costo Ingredientes</li> <li>Manejo de economía</li> <li>Cálculos matemáticos</li> </ul>  |  |          | 40 horas  |
|                                   | Ciencias Sociales  |  |                         | <b>Normas de atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servicios</li> <li>Productos</li> </ul>  |  | 40 horas |   |

|                                   |                            |  |                   |   |          |
|-----------------------------------|----------------------------|--|-------------------|---|----------|
|                                   | Técnica Productiva         | <b>Equipos de cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina doméstica</li> <li>• Cocina Industrial</li> <li>• Hornos domésticos</li> <li>• Hornos Industriales</li> </ul> <b>Utensilios y equipos de cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrodomésticos</li> <li>• Máquina de sellado</li> <li>• Ollas Sartenes</li> </ul> | 65 horas          | <b>Técnicas de corte y picado</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelar</li> <li>• Cortar</li> <li>• Picar</li> <li>• Frutas, verduras</li> <li>• Carnes.</li> </ul>               | 65 horas |
|                                   |                            | <b>Gastronomía del Oriente Boliviano</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pando</li> <li>• Beni</li> <li>• Santa Cruz</li> </ul>   | 65 horas          | <b>Cocina internacional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasil</li> <li>• Perú</li> </ul>  | 65 horas |
|                                   |                            | <b>Gastronomía de la zona occidental y Valles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Paz</li> <li>• Oruro</li> <li>• Potosí</li> <li>• Cochabamba</li> <li>• Tarija</li> <li>• Chuquisaca</li> </ul>  | 65 horas          | <b>Platos más representativos del occidente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Altiplano</li> <li>• Valles</li> <li>• Llanos</li> </ul>   | 65 horas |
|                                   |                            | <b>Clasificación de residuos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sólidos</li> <li>• Líquidos</li> <li>• Gaseosos</li> <li>• Limpieza de equipos básicos y semi industriales</li> </ul>  | 65 horas          | <b>Reciclaje de residuos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compost</li> <li>• Comercialización</li> <li>• Manejo de la basura</li> <li>• Normas higiénicas sanitarias</li> </ul> | 65 horas |
|                                   | Emprendimiento Computación | <b>Trabajo de campo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigación de mercado</li> <li>• Características</li> </ul>  | 40 horas          | <b>Eventos de Gastronomía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferias</li> <li>• Eventos de gastronomía</li> </ul>  | 40 horas |
| <b>Total, carga horaria</b>       |                            |  | 500               |   | 500      |
| <b>Total, carga horaria Anual</b> |                            |  | <b>1000 horas</b> |   |          |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad GASTRONOMIA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 9no y 10 semestre - Técnico Medio

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria | Modulo/ Contenidos Generales   | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------------|--|---------------|
|                                   |                    | 9no Semestre  |               | 10mo. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Etiqueta social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación personal</li> <li>• Prácticas de amabilidad, educación y cortesía</li> <li>• Atención al público</li> <li>• Comunicación con el cliente</li> </ul> | 40 horas      | <b>Atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de preguntas ante las dudas</li> <li>• Escucha atenta</li> <li>• Presencia impecable y comportamiento adecuado</li> <li>• Prolijidad e higiene en la elaboración de productos</li> <li>• Respeto de las normas de seguridad</li> </ul> | 40 horas      |
|                                   |                    | <b>Nutrición y alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carbohidratos</li> <li>• Grasas</li> <li>• Proteínas</li> <li>• Alimentos ricos en vitaminas</li> <li>• Alimentos ricos en minerales</li> </ul>           |               | <b>Inocuidad alimentaria</b><br>Contaminación <ul style="list-style-type: none"> <li>• Directa</li> <li>• Indirecta</li> <li>• Cruzada</li> <li>• Peligros en los alimentos</li> <li>• Microbiológico</li> <li>• Toxicología</li> <li>• Materiales extraños</li> </ul>   |               |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Manejo de Archivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y aprobación de documentos</li> <li>• Receta estándar.</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Documentos personales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de Hoja de vida</li> <li>• Solicitudes laborales</li> <li>• Elaboración de inventario</li> </ul>   | 40 horas      |
|                                   | Ciencias Sociales  | <b>Normas de atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios</li> <li>• Productos</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Normas de atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios</li> <li>• Productos</li> </ul>  | 40 horas      |

|  |          |                                       |   |          |  |            |
|--|----------|---------------------------------------|---|----------|--|------------|
| <b>Ciencia<br/>Tecnología<br/>Producción</b> | <b>y</b> | Matemáticas                           | <b>Costos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relación compra y venta</li> <li>• Precios</li> <li>• Ganancias</li> <li>• Relación compra y venta</li> </ul>                                    | 40 horas | <b>Presupuestos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros de ingresos y gastos</li> <li>• Ahorro</li> <li>• Presupuestar para tomar decisiones</li> </ul>   | 40 horas   |
|  |          | <b>Técnica<br/>Productiva</b>         | <b>Cocina Latino Americana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasil</li> <li>• Perú</li> </ul>   | 65 horas | <b>Cocina Internacional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italia</li> <li>• España</li> </ul>   | 65 horas   |
|  |          |                                       | <b>Cocina Nacional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos de la región</li> <li>• Entremeses típicos</li> </ul>  | 65 horas | <b>Repostería y pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masas de estructura aireada</li> <li>• Masas de estructura cremosa</li> <li>• Masas pesadas</li> <li>• Masas básicas</li> </ul>            | 65 horas   |
|  |          |                                       | <b>Panadería Nacional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes típicos de la región</li> <li>• Panes festivos</li> </ul>  | 65 horas | <b>Adiestramiento en decoración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armado y decorado de masas</li> <li>• Técnicas básicas</li> <li>• Cubiertas, glaseado</li> <li>• Armado y montado yacabado</li> </ul> | 65 horas   |
|  |          |                                       | <b>Repostería y pastelería</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masas de estructura aireada</li> <li>• Masas de estructura cremosa</li> <li>• Masas pesadas</li> <li>• Masas básicas</li> </ul> | 65 horas | <b>Etiqueta y Protocolo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elección de menú</li> <li>• Elaboración</li> <li>• Exposición</li> </ul>  | 65 horas   |
|  |          | <b>Emprendimiento<br/>Computación</b> | <b>Organización de eventos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación</li> </ul>  | 65 horas | <b>Generación de ideas de<br/>Comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viabilidad de producto</li> <li>• Generación de ideas</li> </ul>   | 65 horas   |
| <b>Carga horaria</b>                         |          |                                       | <b>500</b>  |          |  | <b>500</b> |
| <b>Carga horaria Anual</b>                   |          |                                       | <b>1000 horas</b>   |          |  |            |



## CEE. COBIJA "B"- MALLA CURRICULAR- ESPECIALIDAD CONFECCION TEXTIL (Costura)

| NIVELES DE FORMACIÓN            |                    | Orientación Vocacional                                       |    | Aprestamiento  |    | Operario   |    | Técnico Básico   |    | Técnico Auxiliar  |    | Técnico Medio  |    | Inclusión laboral   |  |
|---------------------------------|--------------------|--|----|--|----|--|----|--|----|---|----|--|----|---|--|
| CAMPOS SABERES Y CONOCIMIENTO   | Semestre/ Años     | Semestre   |    | Año  |    | Semestre   |    | 3er. Año   |    | 4to. Año  |    | 5to. Año   |    | 6°. Año   |  |
|                                 | Carga Horaria      | 500  |    | 1000   |    | 500  |    | 1000   |    | 1000  |    | 1000   |    | 1000  |  |
|                                 | Semestres          | 1er. semestre  |    | 2do y 3er. semestre  |    | 4to. semestre  |    | 5to y 6to semestre   |    | 7mo y 8vo. semestre   |    | 9no y 10mo. semestre   |    |   |  |
|                                 | AREAS              | Módulos  | CH | Módulos  | CH | Módulos  | CH | Módulos  | CH | Módulos   | CH | Módulos  | CH |   |  |
| Cosmos y Pensamiento            | Ética y Moral      | -Normas básica de convivencia                                | 40 | -Hábitos laborales básicos I y II<br>-Autoestima I y II        | 80 | -Autonomía III<br>-Relaciones Humanas  | 40 | -Normas básicas de convivencia<br>-Relaciones Humanas<br>-Independencia social                     | 80 | -Hábitos laborales<br>-Autonomía<br>-Relaciones laborales   | 80 | -Etiqueta social<br>-Atención al cliente   | 80 | Inclusión a la práctica institucional (Con acompañamiento de profesionales de CEE)<br>Inclusión laboral (Protegido o con apoyo) |  |
| Vida Tierra y Territorio        | Ciencias Naturales | -El hogar y sus características<br>-Higiene y salud personal | 40 | - Higiene y salud personal<br>-Salud Sexual preventiva         | 80 | -Salud y enfermedad<br>- El ser y el medio ambiente                                    | 40 | - El medio ambiente<br>-Autocuidado<br>-Prevención de accidentes                                   | 80 | -El medio ambiente<br>-Reciclaje de residuos  | 80 | - Medidas Antropométricas para la Salud Comunitaria<br>-Salud integral del adolescente | 80 |   |  |
| Comunidad y Sociedad            | Lenguaje           | -Expresión gráfica, Verbal, gestual, escrita                 | 40 | -Lectura gráfica y textual<br>-Escritura gráfica y textual     | 80 | -Lectura y reconocimiento de reglas gramaticales<br>- Comunicación escrita             | 40 | -Lectura de guías de costura.<br>-Expresión escrita)   | 80 | -Lectura de guías de costura.<br>-Expresión escrita   | 80 | -Manejo de Archivos<br>-Documentos personales  | 80 |   |  |
|                                 | Ciencias Sociales  | -Derechos humanos<br>-Fechas conmemorativas y cívicas        | 40 | -Educación vial<br>-Derechos y obligaciones<br>-Fechas cívicas | 80 | -Organización social<br>- Derechos de las Personas con Discapacidad<br>-Fechas cívicas | 40 | -Derechos y obligaciones Laborales<br>- Orientaciones laborales<br>-Fechas Conmemorativas cívicas, | 80 | - Derechos y obligaciones Laborales<br>-Fechas cívicas, culturales, sociales<br>Derechos y obligaciones Laborales | 80 | -La vestimenta en distintas Zonas Geográficas<br>-Hábitos laborales específicos        | 80 |   |  |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas        | -Operaciones básicas<br>-Sistema monetario                   | 40 | -La Calculadora<br>-Sistema monetario                          | 80 | -Nociones básicas de geometría<br>-Sistema Monetario                                   | 40 | -Sistema monetario<br>-Resolución de problemas   | 80 | - Sistema monetario<br>-Costos y presupuestos   | 80 | -Costos Y Presupuestos<br>-Mercadotecnia   | 80 |   |  |

|                                   |  |     |  |  |   |   |  |               |   |      |   |      |  |      |
|-----------------------------------|--|-----|--|--|---|---|--|---------------|---|------|---|------|--|------|
|                                   |  |     |  | -Resolución de problemas<br>-Sistemas de medidas de longitud |   | -Costos de material<br>-Sistema métrico |  | -Presupuestos |   |      |   |      |  |      |
| <b>Técnica Productiva</b>         | -Formación Técnica en el CEE                           | 65  | -Medidas de Seguridad Industrial<br>-Tipos de agujas                             | 130  | -Limpieza y salubridad<br>-Tipos y Utilidades de la máquina de coser    | 65                                      | -Patronaje del vestuario<br>-Operatividad de máquinas II<br>Seguridad industrial | 130           | -Operatividad de la maquinas III<br>-Diseño y corte | 130  | - Procedimiento de la confección textil<br>-Confección de Camisas de varón                    | 130  |  |      |
|                                   | -Equipos de costura<br>-Accesorios de costura          | 65  | -Equipos y accesorios de costura<br>-Máquinas de costura y otros complementarios | 130  | --Procesos de confección textil   | 65                                      | -Estructura del cuerpo y medidas anatómicas<br>-Tallas                           | 130           | -Confección básica<br>-Confección de ropa de dama   | 130  | -Confección de pantalones para damas y sus transformaciones<br>-Confección de ropa de trabajo | 130  |  |      |
|                                   | -Seguridad industrial<br>-Nociones básicas de medición | 65  | -Tipos de tela y sus usos<br>-Tipos de costura                                   | 130  | -Operatividad de máquinas I<br>- Elaboración de las partes de la prenda | 65                                      | - Construcción del patrón base<br>-Diseño y confección de poleras                | 130           | -Confección de ropa deportiva<br>-Acabados textiles | 130  | -Confección de pantalones de barón<br>-Confección de chalecos                                 | 130  |  |      |
|                                   | -Puntos básicos de costura<br>-Confección básica.      | 65  | -Puntadas a mano<br>-Confección básica   | 130  | -Confecciones básicas en costura  | 65                                      | -Diseño y confección de cortos   | 130           | -Acabados textiles<br>- Comercialización            | 130  | -Presentación de diseños  | 130  |  |      |
| <b>Emprendimiento Computación</b> | -Informática básica<br>-El celular y su uso.           | 40  | -Tipos y Medios tecnológicos de comunicación<br>- Máquinas de costura            | 80   | -Medios tecnológicos<br>-Usos y aplicaciones en confección              | 40                                      | -Marketing   | 80            | -Trabajo de campo                                   | 80   | -Generación de ideas de comercialización<br>-Organización de eventos                          | 80   |  |      |
| <b>TOTAL, HORAS SEMESTRALES</b>   |  | 500 |  |  |   | 500                                     |  |               |   |      |   |      |  |      |
| <b>TOTAL, HORAS ANUAL</b>         |  |     |  | 1000   |   |   |  | 1000          |   | 1000 |   | 1000 |  | 1000 |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: Orientación Vocacional

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales   | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------|
|                                   |                    | 1 er. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Normas básicas de convivencia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto</li> <li>• Normas de cortesía</li> <li>• Formas de relación</li> <li>• Autonomía (cuidado de las cosas propias).</li> <li>• Confianza en sí mismo.</li> <li>• Sentimiento/emociones</li> </ul>   | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>El hogar y sus características</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseo personal</li> <li>• Limpieza de ambientes</li> <li>• Higiene y orden en el dormitorio</li> <li>• Orden y cuidado de materiales</li> <li>• Orden y cuidado de la ropa.</li> <li>• Planchado y doblado.</li> <li>• Orden y cuidado de los zapatos</li> <li>• Medidas de seguridad</li> </ul> <b>Higiene y salud personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuido y respeto mi cuerpo</li> <li>• Medidas de bioseguridad</li> <li>• Prevención de enfermedades</li> <li>• Botiquín de primeros auxilios</li> </ul> | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Expresión gráfica, verbal/gestual, escrita</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dibujos</li> <li>• Collage</li> <li>• Pintura</li> </ul>  | 40 horas      |

|                                 |                    |  |          |
|---------------------------------|--------------------|--|----------|
|                                 |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura de imágenes</li> <li>• Manejo de comunicación aumentativa</li> <li>• Reconocimiento y escritura de datos personales<br/>(convencional-No convencional)</li> <li>• Nombre de los materiales de costura.</li> <li>• Medios de comunicación</li> </ul>   |          |
|                                 | Ciencias Sociales  | <p><b>Derechos humanos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación</li> <li>• Trabajo</li> <li>• Identidad</li> <li>• Familia</li> <li>• Transporte Público</li> <li>• Uso y condiciones</li> </ul> <p><b>Fechas conmemorativas cívicas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Departamentales y Nacionales</li> <li>• Símbolos patrios</li> </ul>       | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas        | <p><b>Operaciones básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suma</li> <li>• Resta</li> <li>• Multiplicación</li> <li>• Sistema métrico</li> </ul> <p><b>Sistema Monetario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equivalencia billetes y monedas</li> <li>• Transacciones sencillas</li> <li>• Compra y venta</li> <li>• Uso de la calculadora</li> </ul> | 40 horas |
|                                 | Técnica Productiva | <p><b>- Formación técnica en el CEE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía</li> <li>• Metal Mecánica</li> <li>• Artesanía</li> <li>• Confección Textil</li> <li>• Intercambio de experiencias</li> </ul>  | 65 horas |

|                                       |                               |   |                 |
|---------------------------------------|-------------------------------|---|-----------------|
|                                       |                               | <b>Equipos de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y mantenimiento de materiales de costura (tipos de tela, tipos de hilo.</li> <li>• Materiales complementarios</li> <li>• Vestimenta</li> </ul> <b>Accesorios de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conociendo las herramientas de trabajo</li> <li>• Equipos de costura,</li> <li>• Equipos de planchado,</li> <li>• Equipo trazos y corte)</li> </ul> | 65 horas        |
|                                       |                               | <b>Seguridad industrial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de prevención</li> <li>• Normas de protección personal y equipo</li> </ul> <b>Nociones básicas de medición</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de la cinta métrica</li> <li>• Partes del cuerpo humano</li> <li>• Nomenclatura</li> </ul>  | 65 horas        |
|                                       |                               | <b>Puntos básicos de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punto hilván</li> <li>• Punto maquina</li> <li>• Punto cadena</li> <li>• Punto ojal</li> </ul> <b>Confección básica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundas</li> <li>• mantelería</li> </ul>  | 65 horas        |
|                                       | Emprendimiento<br>Computación | <b>Informática básica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La computadora</li> <li>• Componentes de la computadora</li> </ul> <b>El Celular, usos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones básicas de aplicaciones.</li> </ul>  | 40 horas        |
| <b>Total, carga horaria semestral</b> |                               |   | <b>500 Hrs.</b> |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 3 er Año - Aprestamiento a la educación técnica productiva

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales   | Carga Horaria | Modulo/ Contenidos Generales   | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------|--|---------------|
|                                   |                    | 5to. Semestre  |               | 6to. Semestre  |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Hábitos Laborales Básicos I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad, puntualidad y respeto</li> <li>Hábitos de higiene y arreglo personal</li> </ul> <b>Autoestima I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo que valoro de mí mismo</li> <li>Respeto, aceptación de mis seres queridos.</li> </ul> | 40 horas      | <b>Hábitos Laborales Básicos II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pedido de ayuda oportuno y compromiso</li> <li>Organización limpieza y salubridad del área de trabajo</li> </ul> <b>Autoestima II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Circunstancias externas, ¿Cómo afectan? (positivo y negativo)</li> <li>Control de las emociones</li> <li>Autonomía y autodeterminación (toma de decisiones)</li> </ul> | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>Higiene y Salud Personal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuidado y respeto de mi cuerpo.</li> <li>Medidas de bioseguridad</li> <li>Alimentación saludable</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Salud Sexual Preventiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Derechos y deberes</li> <li>Identidad de género.</li> <li>Prevención de violencia</li> <li>Vulnerabilidad y agresión sexual (acoso o abuso)</li> </ul>   | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Lectura gráfica y textual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Datos personales</li> <li>Lectura grafica</li> <li>Comunicación aumentativa</li> <li>Abecedario</li> <li>Lectura y copia de textos</li> </ul> (Convencional y No Convencional)   | 40 horas      | <b>Escritura gráfica y textual</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Escritura de abecedario</li> <li>Escritura de datos personales y de registro</li> <li>Escritura grafica</li> <li>Comunicación aumentativa</li> <li>Abecedario</li> </ul>   | 40 horas      |

|                                 |                    |  |          |   |          |
|---------------------------------|--------------------|--|----------|---|----------|
|                                 |                    |  |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de mayúsculas y minúsculas</li> <li>• Escritura de nombres de equipos y materiales de costura</li> </ul>   |          |
|                                 | Ciencias Sociales  | <b>Educación Vial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El semáforo</li> <li>• Identificación de señales de tránsito</li> </ul> <b>Fechas cívicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fechas departamentales</li> <li>• Fechas Nacionales</li> <li>• Fechas Internacionales</li> </ul>                                       | 40 horas | <b>Derechos y Obligaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personas con discapacidad</li> <li>• Con la Familia</li> <li>• Como estudiante</li> <li>• Laborales</li> </ul>  | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas        | <b>La Calculadora, usos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suma</li> <li>• Resta</li> <li>• Multiplicación</li> <li>• División</li> </ul> <b>Sistema monetario</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equivalencias de billetes y monedas</li> <li>• Costos y presupuestos</li> </ul>  | 40 horas | <b>Resolución de problemas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razonamiento lógico y práctico</li> <li>• Números ordinales y cardinales</li> <li>• Uso y función de la calculadora</li> </ul> <b>Sistema de medidas de longitud</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto</li> <li>• Ancho</li> <li>• Largo</li> <li>• Geometría básica</li> </ul> | 40 horas |
|                                 | Técnica Productiva | <b>Medidas de seguridad industrial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de uniformes</li> <li>• Señaléticas de costura</li> <li>• Normas de seguridad personal</li> <li>• Normas de seguridad industrial</li> <li>• Prevención de accidentes</li> <li>• Instalaciones eléctricas</li> <li>• Primeros auxilios básicos</li> </ul> | 65 horas | <b>Tipos de aguja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agujas de coser a mano</li> <li>• Agujas de coser en máquina recta</li> <li>• Agujas de coser en máquina Overlock</li> <li>• Agujas de coser en máquinas collareta</li> <li>• Agujas de coser en máquina elástica</li> <li>• Agujas de coser para máquina de costura gruesa</li> </ul>               | 65 horas |

|  |                            |  |          |  |          |
|--|----------------------------|--|----------|--|----------|
|  |                            | <b>Equipos y accesorios de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de equipos y materiales</li> <li>• Limpieza, lubricado y puesto a punto</li> <li>• Orden y mantenimiento de equipos y materiales</li> </ul>   |          | <b>Máquinas de costura y otros complementarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de maquina</li> <li>• Partes de la maquina</li> <li>• Características de la maquina</li> <li>• Enhebrado de hilo</li> <li>• Cambio de aguja</li> <li>• Cambio de hilo</li> <li>• Ejercicios de control de freno y salto</li> <li>• Corte de hilo con piquete</li> <li>• Ejercicios de remache</li> </ul> |          |
|  |                            | <b>Tipos de tela y sus usos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de telas</li> <li>• Texturas</li> <li>• Calidad</li> <li>• Colores</li> </ul>   | 65 horas | <b>Tipos de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costura recta</li> <li>• Costura curva</li> <li>• Costurad onduladas</li> <li>• Zigzag</li> </ul>   | 65 horas |
|  |                            | <b>Puntadas a mano</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punto hilván y bastilla</li> <li>• Pespunte</li> <li>• Punto cadena</li> <li>• Punto ojal</li> <li>• Punto del lado</li> <li>• Punto escondido</li> <li>• Punto festón</li> <li>• Sobrehilado y repulgo</li> <li>• Punto escapulario</li> <li>• Hilván flojo</li> <li>• Punto deslizado</li> </ul> | 65 horas | <b>Confección Básicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de manteles de mesa.</li> <li>• Elaboración de forros de silla.</li> <li>• Elaboración de servilletas de mesa.</li> <li>• Elaboración de sábanas de cama.</li> <li>• Elaboración fundas de almohada.</li> </ul>   | 65 horas |
|  | Emprendimiento Computación | <b>Tipos y medios tecnológicos de comunicación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso y funciones básicas del celular</li> <li>• Identificación y manejo de aplicaciones del celular</li> </ul>  | 40 horas | <b>Máquinas de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de máquinas de costura.</li> <li>• Programación de la máquina de costura</li> <li>• Nomenclatura</li> </ul>  | 40 horas |



|                                       |  |  |                  |     |
|---------------------------------------|--|--|------------------|-----|
|                                       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Partes y funciones de una computadora</li> <li>Identificación y manejo de aplicaciones de la computadora</li> </ul> |                  |     |
| <b>Total, carga horaria semestral</b> |  |  | 500              | 500 |
| <b>Total, carga horaria Anual</b>     |  |  | <b>1000 Hrs.</b> |     |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA  
DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS  
CURRICULARES

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales   | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------|
|                                   |                    | 5to. Semestre  |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <p><b>Autonomía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto</li> <li>• Las relaciones con los otros.</li> <li>• Intereses comunes y discrepancias.</li> <li>• Normas de cortesía</li> <li>• Formas de relación</li> </ul> <p><b>Relaciones humanas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de preguntas (ante las dudas y de relación con los demás)</li> <li>• Escucha atenta</li> <li>• Presencia impecable y comportamiento adecuado</li> <li>• Prolijidad e higiene en la elaboración de productos</li> <li>• Respeto de las normas de seguridad.</li> </ul> | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <p><b>Salud y enfermedad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuido y respeto mi cuerpo</li> <li>• Medidas de bioseguridad</li> <li>• Prevención de enfermedades</li> <li>• Botiquín de primeros auxilios</li> </ul> <p><b>El ser y el medio ambiente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza de ambientes</li> <li>• Orden y cuidado de la ropa</li> <li>• Lavado y planchado</li> <li>• Orden y cuidado de los materiales</li> </ul>   | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <p><b>Lectura y reconocimiento de reglas gramaticales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de mayúsculas</li> <li>• Tipos de textos</li> </ul> <p><b>Comunicación escrita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimiento y escritura de datos personales</li> </ul>   | 40 horas      |

|                                 |                    |   |          |
|---------------------------------|--------------------|---|----------|
|                                 |                    | (convencional-No convencional) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datos de registro</li> <li>• Firma</li> <li>• Textos instructivos</li> </ul>  |          |
|                                 | Ciencias Sociales  | <b>Organización social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Club</li> <li>• Sindicato</li> <li>• Asociación</li> <li>• Empresa familiar</li> </ul> <b>Derechos de las personas con discapacidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación</li> <li>• Trabajo</li> </ul> <b>Fechas conmemorativas cívicas.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Departamentales</li> <li>• Nacionales</li> <li>• Símbolos patrios</li> </ul>                            | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas        | <b>Nociones Básicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas de medición</li> </ul> <b>Sistema Monetario</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equivalencia billetes y monedas</li> </ul> <b>Costos de material</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transacciones sencillas</li> <li>• Compra y venta</li> </ul> <b>Sistema métrico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de la cinta Métrica</li> <li>• Las reglas de corte</li> </ul> | 40 horas |
|                                 | Técnica Productiva | <b>Limpieza y salubridad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambientes</li> <li>• Estantes</li> <li>• Espacios de confección</li> <li>• Personales</li> <li>• Mantenimiento preventivo de las máquinas de coser</li> </ul> <b>Tipos y Utilidades de Máquina de Coser</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnología de las máquinas rectas,</li> <li>• Remalladora,</li> <li>• Collareta.</li> </ul>  | 65 horas |

|                                       |                            |  |                 |
|---------------------------------------|----------------------------|--|-----------------|
|                                       |                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accesorios. Tipos, características y aplicación (Prénsatelas, guías, embudos, soportes, etc.)</li> </ul>  |                 |
|                                       |                            | <p><b>Proceso de Confecciones Textil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos generales de las diversas secciones de trabajo,</li> <li>• Procesos y maquinaria específica de cada sección</li> <li>• Organización de puestos de trabajo de manera grafica</li> <li>• La ergonomía en confección textil</li> <li>• Símbolos del patronaje</li> </ul>  | 65 horas        |
|                                       |                            | <p><b>Operatividad de maquinas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las maquinas</li> <li>• Partes de la maquina</li> <li>• Tipos de maquina</li> <li>• Partes de prensa</li> <li>• Tipo de dados o matrices</li> <li>• Uso y materiales de la prensa</li> </ul> <p><b>Elaboración de Partes de la Prenda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos y características de representación de costuras.</li> <li>• Criterios de calidad en la confección de una prenda</li> <li>• Ejercicios de operatividad de la máquina</li> </ul> | 65 horas        |
|                                       |                            | <p><b>Confecciones básicas en costura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, manejo y tendido de telas</li> <li>• Tipos y características de representación de costuras.</li> <li>• T razado de patrones</li> <li>• Cortado de piezas de tela</li> <li>• Ensamblado de piezas</li> <li>• Realizar tapetes de varias formas</li> </ul>   | 65 horas        |
|                                       | Emprendimiento Computación | <p><b>Medios tecnológicos de comunicación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Televisivos</li> <li>• Tecnológicos</li> </ul> <p><b>Usos y aplicaciones en confección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo practicode la computadora</li> <li>• Programación demaquinas</li> </ul>  | 40 horas        |
| <b>Total, carga horaria semestral</b> |                            |  | <b>500 Hrs.</b> |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS

CURRICULARES

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------------|---|---------------|
|                                   |                    | 1 er. Semestre  |               | 2do. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Normas básicas de convivencia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto</li> <li>• Normas de cortesía</li> <li>• Formas de relación</li> <li>• Autonomía (cuidado de las cosas propias).</li> <li>• Confianza en sí mismo.</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Relaciones humanas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de preguntas (ante las dudas y de relación con los demás)</li> <li>• Escucha atenta</li> <li>• Reglas de conducta apropiadas</li> <li>• Respeto de las normas de seguridad.</li> </ul> <b>Independencia Social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valores en el ámbito laboral y social.</li> <li>• Autonomía social.</li> </ul> | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>Autocuidado</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseo personal</li> <li>• Cuidado físico (nutrición, descanso, actividad física)</li> <li>• Limpieza de ambientes</li> <li>• Higiene y orden</li> <li>• Orden y cuidado de materiales</li> <li>• Orden y cuidado de la ropa.</li> <li>• Planchado y doblado.</li> <li>• Medidas de seguridad</li> <li>• Organización del espacio de trabajo</li> </ul> | 40 horas      | <b>Prevención de accidentes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Botiquín de primeros auxilios</li> <li>• Instalaciones eléctricas</li> <li>• Medidas de bioseguridad</li> <li>• Lesiones</li> <li>• Primeros auxilios</li> <li>• Prevención de enfermedades</li> </ul>   | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Lectura de guías de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura de imágenes</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Lectura de guías de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura de imágenes</li> </ul>  | 40 horas      |

|                                 |                    |   |          |   |          |
|---------------------------------|--------------------|---|----------|---|----------|
|                                 |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura de textos, instrucciones</li> <li>• Manejo de comunicación aumentativa</li> </ul> <p><b>Expresión escrita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimiento y escritura de datos personales, firma<br/>(convencional-No convencional)</li> <li>• Nombre de los materiales de costura.</li> <li>• Medios de comunicación</li> </ul> |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura de textos, instrucciones</li> <li>• Manejo de comunicación aumentativa</li> </ul> <p><b>Expresión escrita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimiento y escritura de datos personales, firma<br/>(convencional-No convencional)</li> <li>• Nombre de los materiales de costura.</li> <li>• Medios de comunicación</li> </ul> |          |
|                                 | Ciencias Sociales  | <p><b>Derechos y obligaciones laborales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación</li> <li>• Trabajo</li> <li>• Identidad</li> <li>• Familia</li> <li>• Transporte</li> <li>• Deporte</li> </ul> <p><b>Fechas conmemorativas cívicas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Departamentales y Nacionales</li> <li>• Símbolos patrios</li> </ul>                       | 40 horas | <p><b>Orientaciones laborales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a los distintos talleres del CEE. Cobija "B"</li> <li>• Intercambio de experiencias.</li> </ul> <p>Visitas a fábrica de confección textil</p> <p><b>Fechas conmemorativas cívicas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Departamentales y Nacionales</li> <li>• Símbolos patrios</li> </ul>     | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Matemáticas        | <p><b>Sistema Monetario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equivalencia billetes y monedas</li> <li>• Transacciones sencillas</li> <li>• Compra y venta</li> <li>• Uso de la calculadora</li> </ul>   | 40 horas | <p><b>Resolución de problemas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con razonamiento lógico y práctico.</li> </ul> <p><b>Presupuestos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotizaciones</li> <li>• Comparación de precios</li> <li>• Elaboración de presupuestos</li> </ul>  | 40 horas |
|                                 | Técnica Productiva | <p><b>Patronaje del vestuario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de reglas</li> <li>• Trazado básico</li> <li>• Puntos de medida en prendas de vestir</li> <li>• Patrón base o molde anatómico</li> </ul>  | 65 horas | <p><b>Operatividad de máquinas II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de la Máquina remalladora (Overlook)</li> <li>• Uso de la máquina collareta, tapacosturas</li> <li>• Uso de la prensa de broches</li> </ul> <p><b>Seguridad industrial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de prevención</li> </ul>   | 65 horas |

|                                   |                               |  |                  |   |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|--|------------------|---|----------|
|                                   |                               |  |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de protección personal y equipo</li> <li>• Habilitado de la máquina</li> <li>• Enhebrado</li> <li>• Regulado de la longitud de puntada</li> </ul>   |          |
|                                   |                               | <b>Estructura del cuerpo y medidas anatómicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuerpo humano del varón</li> <li>• El cuerpo humano de la mujer</li> <li>• El cuerpo del niño</li> <li>• El cuerpo de la niña</li> </ul>   | 65 horas         | <b>Tallas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablas de medida de niñas y niños</li> <li>• Tablas de medidas femeninas</li> <li>• Tablas de medida masculinas</li> <li>• Tallas estandarizadas</li> </ul>  | 65 horas |
|                                   |                               | <b>Construcción del patrón base</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de materiales</li> <li>• Cuadro de tallas Patronaje</li> <li>• Transformaciones</li> <li>• Ensamblado y confección</li> <li>• Ubicación y confección de bolsillo</li> <li>• Trazado armado y colocado de cuellos</li> </ul> | 65 horas         | <b>Diseño y confección de poleras</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación del cuadro de tallas</li> <li>• Diseño de diferentes tipos de poleras</li> <li>• Combinaciones</li> <li>• Corte Confección</li> <li>• Control de calidad</li> </ul> | 65 horas |
|                                   |                               | <b>Diseño y confección de cortos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de materiales</li> <li>• Cuadro de tallas Patronaje</li> <li>• Transformaciones</li> </ul>   | 65 horas         | <b>Diseño y confección de cortos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación del cuadro de tallas</li> <li>• Diseño de diferentes tipos de cortos</li> <li>• Corte</li> <li>• Confección</li> <li>• Control de calidad</li> </ul>                 | 65 horas |
|                                   | Emprendimiento<br>Computación | <b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programas</li> <li>• Comercialización en línea</li> </ul>  | 40 horas         | <b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programas</li> <li>• Comercialización en línea</li> </ul>   | 40 horas |
| <b>Total, carga horaria</b>       |                               |  | 500              |   | 500      |
| <b>Total, carga horaria Anual</b> |                               |  | <b>1000 Hrs.</b> |   |          |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA  
DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS  
CURRICULARES

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------------|---|---------------|
|                                   |                    | 5to. Semestre   |               | 6to. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Hábitos Laborales Básicos I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad, valentía, generosidad, compañerismo, lealtad</li> <li>Organización limpieza y salubridad del área de trabajo</li> </ul> <b>Autonomía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conciencia, confianza y valoración de sí mismo</li> <li>Autorregulación y proyecto de vida.</li> </ul> | 40 horas      | <b>Relaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marco relacional y comunitario</li> <li>Educación, amabilidad, justicia, colaboración</li> <li>Identidad y respeto personal</li> <li>Sentimientos de vínculo y empatía</li> <li>Capacidad creativa y propositiva</li> </ul>  | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>El medio ambiente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpieza de ambientes</li> <li>Higiene y orden en el taller</li> <li>Medidas de bioseguridad</li> <li>La dieta equilibrada y los hábitos de alimentación saludables.</li> </ul>   | 40 horas      | <b>Reciclaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recuperamos materiales residuales</li> <li>Elaboración de diseños con apliques</li> <li>Confección, acabado</li> <li>Técnicas de patchwork</li> </ul> <b>Manejo de residuos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sólidos</li> <li>Líquidos</li> <li>gaseosos</li> </ul> | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Lectura de guías de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura de imágenes</li> <li>Lectura de textos, instrucciones</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Lectura de guías de costura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura de imágenes</li> <li>Lectura de textos, instrucciones</li> </ul>  | 40 horas      |



|                                 |                    |  |          |  |          |
|---------------------------------|--------------------|--|----------|--|----------|
|                                 |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de comunicación aumentativa</li> </ul> <b>Expresión escrita</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocimiento y escritura de datos personales, firma<br/>(convencional-No convencional)</li> <li>Nombre de los materiales de costura.</li> <li>Medios de comunicación</li> </ul> |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de comunicación aumentativa</li> </ul> <b>Expresión escrita</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocimiento y escritura de datos personales, firma<br/>(convencional-No convencional)</li> <li>Nombre de los materiales de costura.</li> <li>Medios de comunicación</li> </ul> |          |
|                                 | Ciencias Sociales  | <b>Derechos y obligaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Educación</li> <li>Trabajo</li> <li>Transporte Público</li> <li>Ocio</li> </ul> <b>Fechas cívicas, culturales y sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Departamentales</li> <li>Nacionales</li> </ul>                                     | 40 horas | <b>Derechos y obligaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Educación</li> <li>Trabajo</li> <li>Transporte Público</li> <li>Ocio</li> </ul> <b>Fechas cívicas, culturales y sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Departamentales</li> <li>Nacionales</li> </ul>                                     | 40 horas |
|                                 | Matemáticas        | <b>Sistema Monetario</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Equivalencia billetes y monedas</li> <li>Transacciones sencillas</li> <li>Compra y venta</li> </ul>  | 40 horas | <b>Costos y presupuesto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presupuesto</li> <li>Producción</li> <li>Comercialización</li> </ul>  | 40 horas |
| Ciencia Tecnología y Producción | Técnica Productiva | <b>Operatividad de Maquina III</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de la elastiguera (multiaguja)</li> <li>Manejo de la máquina de corte (cortadora)</li> <li>Mantenimiento preventivo de maquinas</li> </ul>  | 65 horas | <b>Diseño y corte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diseño de moldes</li> <li>Recorte de moldes</li> <li>Corte de telas</li> <li>Puntos planos</li> </ul>   | 65 horas |

|                                   |                            |  |                  |   |          |
|-----------------------------------|----------------------------|--|------------------|---|----------|
|                                   |                            | <b>Confección básica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de costura</li> <li>• Rectas</li> <li>• Remaches</li> <li>• Curvas y otros</li> </ul>   | 65 horas         | <b>Confección de ropa de dama</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trazado del molde básico</li> <li>• Confección de falda</li> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Diseño y trazado de molde</li> <li>• Corte y confección</li> <li>• Confección de blusas</li> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Diseño y trazado de molde</li> <li>• Corte y confección</li> <li>• Transformaciones</li> </ul> | 65 horas |
|                                   |                            | <b>Confección de ropa deportiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usos y materiales</li> <li>• Características</li> <li>• Confección de buzos deportivos</li> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Trazado molde</li> <li>• Confección</li> <li>• Confección de chamarras deportivas</li> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Trazado molde</li> <li>• Confección</li> </ul> | 65 horas         | <b>Acabados textiles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ornamentaciones de costura</li> <li>• Planchado y doblado</li> <li>• Control de calidad</li> <li>• Empaquetado</li> </ul>   | 65 horas |
|                                   |                            | <b>Acabados textiles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ornamentaciones de costura</li> <li>• Planchado y doblado</li> <li>• Control de calidad</li> <li>• Empaquetado</li> </ul>  | 65 horas         | <b>Comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio de costos</li> <li>• Estudio de mercado</li> <li>• Tendencias de moda</li> </ul>   | 65 horas |
|                                   | Emprendimiento Computación | <b>Trabajo de campo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visitas a centros de comercialización textil</li> </ul>   | 40 horas         | <b>Trabajo de campo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a talleres de corte confección</li> </ul>   | 40 horas |
| <b>Total, carga horaria</b>       |                            |  | 500              |   |          |
| <b>Total, carga horaria Anual</b> |                            |  | <b>1000 Hrs.</b> |   |          |

## CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL COBIJA “B

Especialidad COSTURA

DOSIFICACIÓN DE CONTENIDOS CURRICULARES

Contenidos: 3er Año - Técnico Medio

| Campos de Saberes y Conocimientos | Áreas Curriculares | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria | Modulo/ Contenidos Generales  | Carga Horaria |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------------|---|---------------|
|                                   |                    | 5to. Semestre   |               | 6to. Semestre   |               |
| Cosmos y Pensamientos             | Ética y moral      | <b>Etiqueta social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación personal</li> <li>Prácticas de amabilidad, educación y cortesía</li> <li>Atención al público</li> <li>Comunicación con el cliente</li> </ul>                         | 40 horas      | <b>Atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad de preguntas ante las dudas</li> <li>Escucha atenta</li> <li>Presencia impecable y comportamiento adecuado</li> <li>Prolijidad e higiene en la elaboración de productos</li> <li>Respeto de las normas de seguridad</li> </ul>      | 40 horas      |
|                                   |                    | <b>Medidas antropométricas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de masa corporal (Peso, talla).</li> <li>Hábitos de Higiene corporal y salud comunitaria</li> <li>Actividades físicas que se practican en la comunidad.</li> </ul> | 40 horas      | <b>Salud Integral del Adolescente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuidado de la salud personal, familiar y comunitaria.</li> <li>Reproducción, crecimiento y desarrollo.</li> <li>Sexualidad y conductas de riesgo.</li> <li>Consecuencias del consumo de alcohol, tabaco y otras drogas.</li> </ul> | 40 horas      |
| Vida tierra y territorio          | Ciencias Naturales | <b>Medidas antropométricas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de masa corporal (Peso, talla).</li> <li>Hábitos de Higiene corporal y salud comunitaria</li> <li>Actividades físicas que se practican en la comunidad.</li> </ul> | 40 horas      | <b>Salud Integral del Adolescente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuidado de la salud personal, familiar y comunitaria.</li> <li>Reproducción, crecimiento y desarrollo.</li> <li>Sexualidad y conductas de riesgo.</li> <li>Consecuencias del consumo de alcohol, tabaco y otras drogas.</li> </ul> | 40 horas      |
|                                   | Ciencias Sociales  | <b>La vestimenta en distintas zonas geográficas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Moda para clima frio</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Hábitos laborales específicos</b>  | 40 horas      |
| Comunidad y Sociedad              | Lenguaje           | <b>Manejo de Archivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración y aprobación de documentos</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Documentos personales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración de Hoja de vida</li> <li>Solicitudes laborales</li> <li>Elaboración de inventario</li> </ul>  | 40 horas      |
|                                   | Ciencias Sociales  | <b>La vestimenta en distintas zonas geográficas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Moda para clima frio</li> </ul>  | 40 horas      | <b>Hábitos laborales específicos</b>  | 40 horas      |

|                                     |                       |   |          |   |          |
|-------------------------------------|-----------------------|---|----------|---|----------|
|                                     |                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moda para clima cálido</li> <li>• Tendencias actuales</li> <li>• Accesorios</li> <li>• Materiales</li> </ul>   |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de quejas, solicitudes, reclamos, demandas y felicitaciones.</li> <li>• Visitas a talleres de corte confección</li> <li>• Galerías de Ropa</li> <li>• Bazares</li> </ul>  |          |
| Ciencia<br>Tecnología<br>Producción | Matemáticas           | <b>Costos y presupuestos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presupuesto</li> <li>• Producción</li> <li>• Comercialización</li> </ul>  | 40 horas | <b>Mercadotecnia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto</li> <li>• Precio</li> <li>• Plaza (distribución)</li> <li>• Promoción</li> </ul>  | 40 horas |
|                                     | Técnica<br>Productiva | <b>Procedimiento de la confección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marcado/tizado de la tela</li> <li>• Corte de la tela de acuerdo a diseño</li> <li>• Confección</li> <li>• Acabado y planchado</li> <li>• Pegado de corchetes</li> <li>• Pegado de botones</li> <li>• Ojal</li> <li>• Dobles</li> </ul>              | 65 horas | <b>Confección de Camisas de varón</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Patronaje</li> <li>• Transformaciones básicas</li> <li>• Proceso de armado</li> <li>• Confección</li> <li>• Planchado</li> </ul>                              | 65 horas |
|                                     |                       | <b>Confección de pantalones para damas y sus transformaciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Patronaje</li> <li>• Pantalón clásico</li> <li>• Pantalón corto</li> <li>• Capri</li> <li>• Trazado</li> <li>• Cortado de partes</li> <li>• Proceso de armado</li> <li>• Planchado</li> </ul> | 65 horas | <b>Confección de ropa de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Patronaje</li> <li>• Transformaciones básicas</li> <li>• Proceso de armado</li> <li>• Confección</li> <li>• Planchado</li> <li>• Control de calidad</li> </ul> | 65 horas |

|                                   |                               |   |                  |   |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|---|------------------|---|----------|
|                                   |                               | <b>Confección de pantalones de varón</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Patronaje</li> <li>• Diagrama de trazados de pantalón de varón</li> <li>• Pantalón clásico</li> <li>• T razado</li> <li>• Cortado de partes</li> <li>• Proceso de armado</li> <li>• Planchado</li> </ul> | 65 horas         | <b>Confección de chaleco</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de medidas</li> <li>• Patronaje</li> <li>• Transformaciones básicas</li> <li>• Proceso de armado</li> <li>• Confección</li> <li>• Planchado</li> <li>• Control de calidad</li> </ul> | 65 horas |
|                                   |                               | <b>Presentación de diseños</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización</li> <li>• Modelaje</li> <li>• Decorado</li> <li>• Presentación</li> </ul>   | 65 horas         | <b>Presentación de diseños</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización</li> <li>• Modelaje</li> <li>• Decorado</li> <li>• Pasarela de presentación</li> </ul>   | 65 horas |
|                                   | Emprendimiento<br>Computación | <b>Generación de ideas de comercialización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyectos de emprendimiento</li> <li>• Empleabilidad</li> <li>• Redes sociales</li> </ul>   | 40 horas         | <b>Organización de eventos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiqueta y protocolo</li> </ul>   | 40 horas |
| <b>Total, carga horaria</b>       |                               |   | 500 hrs.         |   | 500 hrs. |
| <b>Total, carga horaria Anual</b> |                               |   | <b>1000 Hrs.</b> |   |          |





Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

*Formación técnica profesional*

# **AJUSTE/ADAPTACIÓN CURRICULAR ESPECIALIDADES TÉCNICAS: PANADERIA (REPOSTERIA) AGRICULTURA (HORTICULTURA)**

**CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL PROF. LUIS ANSELMO FARFÁN QUIROGA  
DISTRITO PADCAYA - TARIJA**

**TARIJA - 2021**

## **ESTRUCTURA INSTITUCIONAL**

### **1. DATOS INSTITUCIONALES**

- 1.1. Nombre del C.I.M:** Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga
- 1.2. Distrito Educativo:** Padcaya
- 1.3. Departamento:** Tarija
- 1.4. Provincia:** Aniceto Arce
- 1.5. Municipio:** Padcaya
- 1.6. Cantón:** Rosillas
- 1.7. Ciudad o Localidad:** Cruce de Rosillas
- 1.8. Dirección:** Carretera principal a la localidad de

### **2. DIAGNÓSTICO.**

El Municipio de Padcaya pertenece a la primera sección de la provincia Arce del Departamento de Tarija, política y administrativamente está compuesta por 13 distritos y 87 Comunidades, se caracteriza por ser eminentemente rural, la población en su gran mayoría vive en zonas dispersas a excepción de Padcaya, Rosillas y La Mamora, como centros más poblados.

Al ser un municipio predominantemente rural, la población en su mayoría se dedica a la agricultura, que se realiza mayormente con arados tradicionales, y en casos aislados con maquinaria agrícola, para cultivos de maíz, papa, trigo, maní, durazno, vid, caña de azúcar y cítricos. La producción agrícola es de carácter familiar; también se dedican a la ganadería en pequeña escala, crianza de ganado bovino, ovino, caprino, y porcino, como también a la producción de leche y sus derivados (queso, yogurt) y repostería (empanadas, rosquetes, empanaditas blanqueadas, queques, chirriadas, hojarascas) para el consumo y venta en el pueblo o en la ciudad de Tarija.

En cuanto al aspecto cultural, la población del municipio en su mayoría tiene una creencia religiosa católica, participan en las fiestas patronales de Santiago, Santa Anita, San Roque, las festividades de la virgen de Chaguaya y Guadalupe; como parte de una cultura tarijeña, practican las fiestas tradicionales del carnaval, la pascua florida, la cruz, todos los santos, adoraciones de navidad.

El municipio de Padcaya, actualmente cuenta con una población de 18.919 habitantes aproximadamente, 482 son personas con discapacidad, 218 mujeres y 264 varones, de los



cuales asisten al centro de Educación Especial 135 estudiantes (94 varones y 41 mujeres), provenientes de las diferentes comunidades del Municipio.

El Centro Integral Multisectorial de Educación Especial “Prof.: Luis Anselmo Farfán Quiroga”, fue creado el año 2015, ante la demanda de la población del Municipio de Padcaya, que hasta entonces no contaba con una institución educativa que ofrezca los servicios a personas con discapacidad. Se encuentra ubicado en la localidad “Cruce de Rosillas”, a 11 km del pueblo de Padcaya a unos 55 km. aproximadamente de la ciudad de Tarija; cuenta con infraestructura propia, 9 ambientes pedagógicos (aulas), una dirección, cocina, comedor, 6 baterías de baño, una cancha poli funcional, 4 ambientes con mobiliario que funcionan como albergue para los estudiantes que vienen de comunidades alejadas, donde se hace difícil el traslado diario, sin embargo con el apoyo del Gobierno Municipal, el centro cuenta con transporte lo que permite mayor afluencia de estudiantes.

El taller productivo de Agricultura - Horticultura, cuenta con un invernadero y espacios de cultivo, un tanque para almacenamiento de agua, instalación de riego a goteo, Venturi para la fertilización de las plantas, una lombricera para producir el abono y el equipamiento como ser: un ambiente de depósito para herramientas, un motocultor, carretillas, palas, picos, azadones, machetes, picotas, rastrillos, canastillas para la cosecha y acoplado para transportar los productos a la venta, mochila fumigadora y herramientas menores.

El taller productivo de Panadería y Repostería cuenta con dos ambientes adecuados, cocina y sala para la preparación de productos, un depósito para guardar los productos y el equipamiento que consiste en: un horno industrial, una cocina industrial, dos mesas metálicas, una batidora de pedestal, un amasadora, una sobadora, una vitrina exhibidora de productos, una heladera, tres vitrinas metálicas, un armazón porta latas, dos pizarras acrílicas, dos balanzas y utensilios menores para la preparación de los productos.

El plantel docente y administrativo, consta de ocho maestros/as y una directora, con ítem, TGN; una psicóloga, una fisioterapeuta, un portero y dos choferes contratados por el Gobierno Municipal, en esta gestión, contó con 130 estudiantes que vienen del pueblo de Padcaya y de comunidades del Municipio.

El centro es parte del El Proyecto Formación Técnica Profesional, que ejecuta el Consorcio Swisscontact / FAUTAPO, desde la gestión 2019; a partir de un diagnóstico realizado, se

identificaron dos especialidades técnicas a ser implementadas: Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura, para estudiantes con discapacidad intelectual.

El Consorcio Swisscontact/FAUTAPO, como contraparte del proyecto, realizó la construcción del invernadero, el equipamiento, adecuaciones a los talleres de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura. Así mismo, mediante consultorías, brindó capacitación específica y acompañamiento personalizado a maestros/as, de los talleres, capacitación en elaboración de textos con enfoque productivo y apoyo en la elaboración de mallas curriculares.

### **3. JUSTIFICACIÓN.**

La implementación de la formación técnica tecnológica y productiva de las especialidades de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura, en el centro Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga, beneficiará a personas jóvenes y adultas con discapacidad intelectual y múltiple mayores de 14 años, que hayan aprobado los niveles de independencia personal y social; una vez que han adquirido, conocimientos en matemática básica, lectura y escritura básica funcional y habilidades como el cuidado personal, la autonomía o independencia, habilidades comunicativas para relacionarse de manera positiva con sus pares; ingresaran al aula de orientación vocacional y aprestamiento para luego continuar con la formación técnica productiva a nivel operario y básico, de acuerdo a sus habilidades y potencialidades.

Una vez que el estudiante, haya sido formado en una determinada especialidad, en el tiempo que establece la malla curricular, será capaz de elaborar o producir sus propios productos bajo la supervisión de una persona adulta, en este caso será la familia quien cumplirá el rol de acompañante y le apoyará en su emprendimiento productivo, lo cual permitirá a los estudiantes con discapacidad incluirse al campo laboral y productivo considerando que desarrollan capacidades, habilidades y prácticas para el trabajo en cualquier ocupación y en diferentes ramas de la actividad económica.

En el caso de las personas con discapacidad intelectual que ingresen al centro en edad adulta y que no hayan cursado por los niveles de independencia personal ni social, serán incluidos al último año de independencia social, para recibir a una nivelación previa a la formación técnica productiva, reforzando además sus conocimientos en los niveles de orientación vocacional y aprestamiento. Si la evaluación da como resultado que la persona con discapacidad no podrá desarrollar los conocimientos y habilidades requeridos para el ingreso a la formación técnica productiva, será derivado a otro programa que le fortalezca sus habilidades y potencialidades.

De este modo queremos contribuir al desarrollo integral de las personas con **discapacidad Intelectual, Auditiva, Visual, Físico Motor y Múltiple**, fortaleciendo sus potencialidades y habilidades productivas, lo cual le permitirá contribuir económicamente a su familia y al desarrollo emocional de su persona.

#### **4. IDENTIDAD INSTITUCIONAL:**

##### **Visión:**

“El Centro Integral Multisectorial “Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga”, es una Institución que brinda educación de calidad, inclusiva y pertinente a las personas con discapacidad que responde a la realidad de las diferentes comunidades , con la modalidad directa e indirecta en el Departamento de Tarija, desarrollando la formación integral y holística de los estudiantes, capaces de transformar la realidad para vivir bien; con la práctica de valores cívicos, morales, culturales y éticos, en armonía con la madre tierra y el cosmos, en el marco del modelo educativo socio-comunitario productivo.”

##### **Misión:**

“El Centro Integral Multisectorial “Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga”, tiene la misión de promover el desarrollo integral de los estudiantes con discapacidad y dificultades en el aprendizaje , mediante adaptaciones curriculares , en procesos de evaluación orientación y seguimiento , según sus necesidades educativas , con el apoyo de los padres de familia, realizando acciones de detección , prevención , sensibilización y otros a través de redes para el logro holístico del estudiante , cumpliendo las políticas educativas de administración curricular en el Departamento, así como la administración y gestión de los recursos en el ámbito de su jurisdicción, competencias y funciones.”

#### **4. MAPEO DEL CENTRO EN EL DISTRITO EDUCATIVO**

El Centro Integral Multisectorial “Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga, es el único en el municipio de Padcaya que brinda atención educativa en dos modalidades:

**1-** Modalidad Directa, a través de programas en las diferentes áreas y sub áreas de atención (intelectual, visual, auditiva, múltiple); dificultades en el aprendizaje y servicios (psicología, fisioterapia).

**2-** Modalidad Indirecta, a través de **procesos de sensibilización** a maestros/as, estudiantes y padres/madres de familia, **procesos de capacitación y apoyo educativo** a maestros/as de Unidades Educativas y Centros de Educación Alternativa.

En esta gestión se atiende a 135 estudiantes (97 con discapacidad intelectual, 7 con discapacidad auditiva, 26 con Dificultades en el Aprendizaje y 5 con talento extraordinario), en esta modalidad; se coordinó con 4 Unidades Educativas Inclusivas de Nivel Inicial y Primario (Aniceto Arce, La Merced y Sr, Domingo Morales de Rosillas y Rene Barrientos Ortuño de Nivel Secundario) y el Centro de Educación Alternativa, Estela Coca, que conforman la Red de atención a estudiantes en la modalidad indirecta.

# 5. ORGANIGRAMA DEL CEE.

DIRECCIÓN

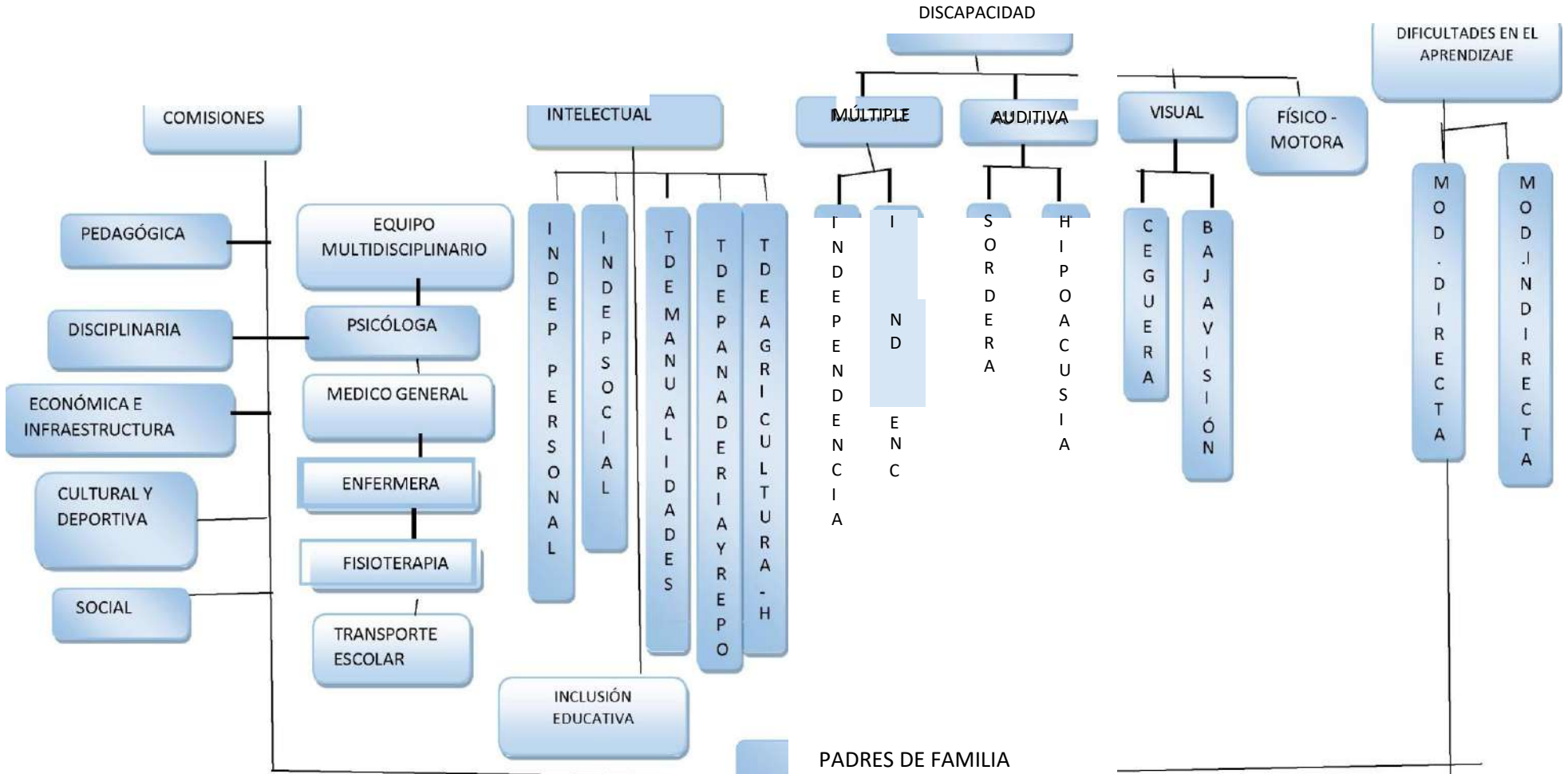
CONSEJO DOCENTE

JUNTA ESCOLAR

PORTERO

PERSONAL DOCENTE

CENTRO DE ESTUDIANTES



## **A. ESTRUCTURA PEDAGÓGICA.**

### **1. PROPUESTA PEDAGÓGICA.**

#### **1.1. Título del Proyecto**

Ampliación para la formación en Educación Técnica Tecnológica Productiva, en dos especialidades: Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura, en los niveles de Operario y Técnico Básico.

#### **1.2. Objetivo del proyecto.**

Regularizar los servicios educativos que brinda el Centro Integral Multisectorial “Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga” con la acreditación para la Formación Técnica Tecnológica Productiva en las especialidades de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura en los niveles de Operario y Técnico Básico, para estudiantes con **Discapacidad Intelectual, Auditiva, Visual, Físico Motor y Múltiple** que han cursado los niveles de independencia personal y social.

#### **1.3. Áreas de atención**

El Centro Integral Multisectorial “Prof. Luis Anselmo Farfán Quiroga”, cuenta con la acreditación para brindar atención educativa en las áreas de: Discapacidad (Intelectual, Visual, Auditiva, Física Motora y Múltiple); Dificultades en el Aprendizaje y Talento Extraordinario, en modalidades de atención Directa e Indirecta.

Actualmente el Centro cuenta con 135 estudiantes: 93 con discapacidad intelectual:

- a) 4 Atención temprana
- b) 16 Independencia Personal
- c) 14 Independencia Social
- d) 19 en Talleres Productivos (11 en Panadería - Repostería y 8 en Agricultura - Horticultura)
- e) 29 estudiantes de Modalidad Indirecta
- f) 7 Estudiantes con discapacidad auditiva
- g) 11 Estudiantes con discapacidad múltiple
- h) 30 Estudiantes con dificultades en el aprendizaje
- i) 5 con Talento Extraordinario

#### **i.4. Mallas curriculares o programas.**

**PLAN CURRICULAR ANUAL/SEMESTRAL  
EDUCACIÓN ESPECIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA  
ESPECIALIDAD PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

**1. OBJETIVO DE LA ESPECIALIDAD**

Preparamos alimentos transformando la materia prima por medio de la elaboración de productos de panadería y repostería de acuerdo a normas de higiene, saberes, conocimientos y experiencias propias de la comunidad, fortaleciendo los valores, derechos, obligaciones de los estudiantes con discapacidad, que permitan beneficiar con productos útiles a las necesidades alimenticias de la comunidad; promoviendo emprendimientos productivos familiares y comunitarios, y así contribuir en la independencia e inclusión social y económica.

**2. OBJETIVOS POR NIVEL DE APRENDIZAJE:**

| <b>OBJETIVOS DE NIVEL DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA</b>    |   |
|--|---|
| <b>ORIENTACIÓN VOCACIONAL</b>                          | Orientar al estudiante con discapacidad a identificar las aptitudes en una de las especialidades, a través del conocimiento de sí mismo, de la identificación de sus intereses y capacidades, dentro de un contexto determinado, para elegir un oficio o especialidad y capacitarse en el mismo.                                    |
| <b>APRESTAMIENTO A LA EDUCACIÓN PRODUCTIVA TÉCNICA</b> | Preparar al estudiante en el inicio de conocimientos técnicos productivos de la especialidad, a través de actividades de estimulación y desarrollo de las habilidades organizadas y dirigidas hacia al oficio o especialidad, para implementar e iniciar su formación técnica tecnológica.  |
| <b>OPERARIO</b>  | Capacitar en el apoyo al panadero o repostero en la preparación de alimentos de panificación y repostería, siguiendo los procesos educativos de la especialidad y prácticas con la intervención intermitente de una persona responsable, para generar en el estudiante mayor confianza en sí mismo y la adquisición de habilidades. |
| <b>TÉCNICO BÁSICO</b>                                  | Producir alimentos de panificación y repostería básica siguiendo los procesos secuenciales planteados con la intervención mínima intermitente de una persona responsable, para la obtención de  |

|                 |  |
|-----------------|--|
|                 | un producto terminado para su consumo y/o comercialización y la adquisición de habilidades productivas en el estudiante.   |
| <b>PASANTÍA</b> | Permitir al estudiante aplicar conocimientos teóricos prácticos a situaciones reales mediante la vinculación con el medio con el cual realizara su quehacer profesional en el área técnico productivo, facilitando la etapa transicional entre lo educacional y laboral. |

### 3. PERFILES DEL EGRESADO/A POR NIVEL

| <b>PERFILES DEL EGRESADO/A DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA</b> |   |
|--|---|
| <b>ORIENTACIÓN VOCACIONAL</b>                            | Posee un interés vocacional del área técnica productiva a través del conocimiento de sí mismo, de sus capacidades y aptitudes para desempeñar una especialidad.   |
| <b>APRESTAMIENTO A LA EDUCACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA</b>   | El estudiante se encuentra preparado para continuar los procesos educativos del área técnica productiva, demostrando en la práctica aptitudes básicas de la especialidad de panadería y repostería.   |
| <b>OPERARIO</b>  | Elabora recetas básicas, aplicando normas de higiene y salubridad, con supervisión intermitente.<br><br>Demuestra seguridad y adecuada autoestima en el desarrollo de funciones básicas productivas de acuerdo al nivel de formación técnica.<br><br>Practica valores y principios socio comunitario como: la responsabilidad, tolerancia, puntualidad, respeto, relaciones de trabajo y se adapta al equipo de trabajo |
| <b>TÉCNICO BÁSICO</b>                                    | Prepara diferentes recetas y comercializa el producto con un mínimo de supervisión por parte del maestro o familia.<br><br>Demuestra buen nivel de autoestima y seguridad en el desarrollo de funciones productivas.  |



|                 |   |
|-----------------|---|
|                 | Practica valores y principios socio comunitario como: la responsabilidad, tolerancia, puntualidad, respeto, relaciones de trabajo y se adapta al equipo de trabajo.                               |
| <b>PASANTÍA</b> | El estudiante está capacitado para realizar su servicio de acuerdo a sus capacidades en el área técnico productivo ya sea en una empresa, emprendimiento productivo o unidad productiva familiar. |

## MALLA CURRICULAR DE EDUCACIÓN ESPECIAL TÉCNICA Y PRODUCTIVA

**NIVEL DE ACREDITACIÓN:** Orientación Vocacional y Aprestamiento a la E.T.P

**ESPECIALIDAD:** PANADERÍA Y REPOSTERÍA

**CARGA HORARIA:** 100 Hrs/Mes-25 Hrs. Semana 5 Hrs/día 45 min/periodo

**HORARIO:** Lunes a viernes 08:00 am.-12:00 pm.

| ÁREAS       | CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS | NIVEL DE FORMACIÓN                   | ORIENTACIÓN VOCACIONAL                |               | A PRESTACIÓN A LA ETP                          |   |
|-------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------|--|---|
|             |                                   |                                      | AÑO                                   | 1er. AÑO      | 2° Año   |   |
|             |                                   |                                      | ÁREAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS      | 1er. SEMESTRE | 2do. SEMESTRE                                  | 1er. SEMESTRE                             |
| HUMANÍSTICA | COSMOS Y PENSAMIENTO              | Cosmovisión, filosofía y psicología  | MOD - 1<br>Autoestima I 90 Hrs.       |               | MOD - 1<br>Autoestima II 90 Hrs                |   |
|             |                                   | Valores, espiritualidad y religiones | MOD - 2<br>Ética y moral I 45 Hrs.    |               | MOD - 2<br>Fiestas patronales 45 Hrs           |   |
|             |                                   |                                      | MOD - 3<br>Sexualidad 90 Hrs.         |               | MOD - 3<br>Salud sexual y reproductiva 90 Hrs. |   |
|             | VIDA TIERRA Y TERRITORIO          | Ciencias Naturales                   | MOD-6<br>Actividades diarias 90 Hrs.  | la vida       | MOD - 4  | MOD - 7                                   |
|             |                                   | Comunicación y Lenguaje              | Lectura y Escritura 135 Hrs.          |               | Uso de medios tecnológicos 90Hrs.              | Lectura y escritura 135 Hrs               |
|             | COMUNIDAD Y SOCIEDAD              | Artes Plásticas Y Visuales           | MOD - 8<br>Artes Expresivas I 45 Hrs. |               |  | MOD - 8<br>Formación Ciudadana II 45 Hrs. |

TÉCNICA

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| Educación Física y Deportes   | MOD - 9<br>Psicomotricidad y deportes I<br>45Hrs.      | MOD - 9<br>Artes Expresivas II<br>45 Hrs.                         |  |   |
| Ciencias Sociales   | MOD - 10<br>Formación Ciudadana I 45 Hrs               | MOD - 10<br>Psicomotricidad y deportes II<br>45 Hrs               |  |   |
| CIENCIA Y PRODUCTIVA<br>TECNOLOGÍA Y PRODUCTIVA<br>FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD | MOD - 4<br>Matemática Contextualizada<br>135Hrs.       | MOD - 11<br>Taller de Agricultura 140Hrs.                         | MOD - 5<br>Matemática Contextualizada<br>135 Hrs   | MOD -11<br>Orden y limpieza de ambientes<br>90 Hrs. |
|   | MOD - 5<br>Taller de Panadería y repostería<br>140Hrs. | MOD - 6<br>Introducción medidas de Seguridad Industrial<br>50 Hrs | MOD - 12<br>Práctica de la especialidad<br>140 Hrs |   |
| 500 HORAS   | 500 HORAS  | 500 HORAS   | 500 HORAS  |   |

**PLAN CURRICULAR ANUAL/SEMESTRAL  
EDUCACIÓN ESPECIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA**

**ESPECIALIDAD HORTICULTURA**

**1. OBJETIVO DE LA ESPECIALIDAD**

Cultivamos productos agrícolas, hortícolas, legumbres, de acuerdo a normas, saberes, conocimientos ancestrales, tecnológicos, experiencias propias de la comunidad, fortaleciendo los valores, derechos, obligaciones en los estudiantes con discapacidad, promoviendo realizar una producción adecuada a las necesidades alimenticias de la comunidad, emprendimientos productivos familiares y comunitarios, para lograr una independencia económica y contribuir soberanía alimentaria.

**2. OBJETIVOS POR NIVEL DE APRENDIZAJE:**

| <b>OBJETIVOS DE NIVEL DE HORTICULTURA</b>              |  |
|--|--|
| <b>ORIENTACIÓN VOCACION</b>                            | Ayudar a identificar las aptitudes del estudiante con discapacidad para que conozca e identifique un oficio o especialidad a elegir, a través del conocimiento de sí mismo, su interés y capacidades, dentro de un contexto laboral y socio-económico determinado.                     |
| <b>APRESTAMIENTO A LA EDUCACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA</b> | Orientar al estudiante en la formación técnica productiva de la especialidad elegida, a través de contenidos teóricos conceptuales, actividades de estimulación y desarrollo de habilidades, dirigidas al oficio o especialidad identificada, para implementar e iniciar su formación. |
| <b>AYUDANTE OPERARIO</b>                               | Preparar al estudiante en la formación técnica productiva con contenidos y actividades prácticas en producción agrícola, estimulando al desarrollo de destrezas, habilidades básicas, con mucho apoyo hasta que se apropie de un oficio.   |
| <b>OPERARIO</b>  | Preparar al estudiante en la formación técnica productiva con contenidos y actividades prácticas en producción agrícola más avanzadas, siendo capaz de reconocer los equipos, herramientas de trabajo e insumos, a ves estimulándole mayor confianza en sí mismo,                      |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | desarrollo de destrezas, habilidades básicas, con apoyo hasta que se apropie de un oficio o tarea.   |
| <b>TÉCNICO BÁSICO</b> | Preparar al estudiante en la formación técnica productiva con contenidos y actividades prácticas en producción agrícola más avanzadas, que le permitirá iniciar desenvolverse en el ámbito laboral, con la intervención de una persona responsable, para la obtención de un producto terminado para su consumo y/o comercialización, sea en unidades productivas familiares, asociaciones, o de manera independiente |
| <b>PASANTÍA</b>       | Permitir al estudiante aplicar conocimientos teóricos prácticos a situaciones reales mediante la vinculación con el medio con el cual realizara su quehacer profesional en el área técnico productivo, facilitando la etapa transicional entre lo educacional y laboral.   |

### 3. PERFILES DEL EGRESADO/A POR NIVEL

| <b>PERFILES DEL EGRESADO/A DE AGRICULTURA - HORTICULTURA</b> |   |
|--|---|
| <b>ORIENTACIÓN VOCACIO</b>                                   | Conocer los talleres productivos y oficios o especialidades que ofrece el CIM. dentro del contexto laboral y socio-económico de acuerdo incitativas productivas.  |
| <b>APRESTAMIENTO A LA EDUCACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA</b>       | Tener la especialidad elegida para iniciar el proceso de formación técnica productiva, los hábitos y habilidades desarrolladas de trabajo en grupo.   |
| <b>AYUDANTE OPERARIO</b>                                     | Conoce las herramientas y alista para realizar actividades de acuerdo al cultivo a realizar   |
| <b>OPERARIO</b>  | Realiza actividades básicas de labores culturales, aplicando normas de higiene y seguridad con supervisión intermitente. Realiza actividades básicas de labores culturales, aplicando normas de higiene y seguridad con supervisión intermitente. |
| <b>TÉCNICO BÁSICO</b>  | Realiza manejo de depósitos, inicia independientemente labores agrícolas producción ecológica de hortalizas, legumbres, rotación de cultivos con un mínimo de supervisión por parte del maestro o familia.  |

**PASANTÍA**

El estudiante está capacitado para realizar su servicio de acuerdo a sus capacidades en el área técnico productivo ya sea en una empresa, emprendimiento productivo o unidad productiva familiar.

## MALLA CURRICULAR DE EDUCACIÓN ESPECIAL TÉCNICA Y PRODUCTIVA

**NIVEL DE ACREDITACIÓN:** Orientación Vocacional y Aprestamiento a la E.T.P  
HORTICULTURA

**ESPECIALIDAD:** AGRICULTURA -

**CARGA HORARIA:** 100 Hrs/Mes - 25 Hrs. Semana - 5 Hrs/día - 45 minutos/periodo **HORARIO:** Lunes a viernes 08:00 a 12:15

| ÁREAS              | CAMPOS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS           | NIVEL DE FORMACIÓN                  | ORIENTACIÓN VOCACIONAL                                |  | APRESTACION A LA ETP  |  |
|--------------------|---|-------------------------------------|---|--|---|--|
|                    |   | AÑO                                 | 1er. AÑO  |  | 2° Año  |  |
|                    |   | ÁREAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS    | 1er. SEMESTRE   | 2do. SEMESTRE                            | 1er. SEMESTRE   | 2do. SEMESTRE  |
| <b>HUMANÍSTICA</b> | <b>VIDA TIERRA Y TERRITORIO</b>             | <b>Ciencias Naturales</b>           | MOD-1<br>Actividades la vida diaria<br>90 Hrs.        | MOD - 7<br>Sexualidad<br>90 Hrs.         | MÓD<br>Salud sexual y reproductiva<br>90 Hrs.               |  |
|                    | <b>COMUNIDAD Y SOCIEDAD</b>                 | <b>Comunicación y Lenguaje</b>      | MOD - 2<br>Lectura y Escritura aplicada I<br>135 Hrs. |  | MOD.<br>Lectura y escritura Aplicada II<br>135 Hrs.         | <b>MOD.</b><br>Lectura y escritura Aplicada III<br>90 Hrs. |
|                    |   | <b>Ciencias Sociales</b>            | MOD - 3<br>Formación Ciudadana I<br>45 Hrs            |  | MOD.<br>Formación Ciudadana II<br>45 Hrs.                   |  |
|                    |   | <b>Artes Plásticas Y Visuales</b>   |   | MOD - 8<br>Artes Expresivas I<br>45 Hrs. |   | MOD.<br>Artes Expresivas II<br>45 Hrs.                     |
|                    |   | <b>Educación Física y Deportes</b>  | MOD - 4<br>Psicomotricidad y deportes I<br>45Hrs.     |  |   | MOD<br>Psicomotricidad y deportes II<br>45 Hrs             |
|                    |   | <b>COSMOS Y PENSAMIENTO</b>         | <b>Cosmovisión, filosofía y psicología</b>            |  | MOD - 9<br>Autoestima I<br><b>Hrs.90</b>                    | MOD.<br>Autoestima II<br><b>90 Hrs</b>                     |
|                    | <b>Valores, espiritualidad y religiones</b> | MOD - 5<br>Ética y moral<br>45 Hrs. |   |  | MOD.<br>Introducción a Hábitos Laborales básicos<br>45 Hrs. |  |

|                            |  |  |  |  |   |  |
|----------------------------|--|--|--|--|---|--|
| <b>TÉCNICA</b>             | <b>CIENCIA<br/>TECNOLOGIA<br/>Y<br/>PRODUCCION</b> | <b>FORMACIÓN TÉCNICA<br/>PRODUCTIVA<br/>FORMACIÓN DE LA<br/>ESPECIALIDAD</b> | MOD - 6<br>Taller de Panadería y<br>repostería<br>140 Hrs. | MOD - 10<br>Taller de<br>Agricultura<br>140 Hrs. | MOD<br>Introducción a las<br>medidas de<br>Seguridad Industrial<br>50 Hrs | MOD.<br>Práctica de la<br>especialidad<br>140 Hrs. |
|                            |  |  |  | MOD - 11<br>Matemática<br>Aplicada I<br>135 Hrs. | MOD.<br>Orden y limpieza de<br>ambientes<br>90 Hrs.                       | MOD.<br>Matemática<br>Aplicada II<br>135 Hrs       |
| <b>TOTAL CARGA HORARIA</b> |  |  | <b>500 HORAS</b>   | <b>500 HORAS</b>                                 | <b>500 HORAS</b>  | <b>500 HORAS</b>                                   |



### 1.5. Carga horaria

ORIENTACIÓN VOCACIONAL

PANADERÍA - REPOSTERÍA

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>                          | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Autoestima                              | 90  | 2               | 9               |
| Ética y moral                           | 45  | 1               | 5               |
| Sexualidad                              | 90  | 2               | 9               |
| Actividades de la vida diaria           | 90  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                     | 135   | 3               | 14              |
| Formación ciudadana                     | 45  | 1               | 5               |
| Artes expresivas 1                      | 45  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes              | 45  | 1               | 5               |
| Matemáticas contextualizadas            | 135   | 3               | 14              |
| Taller de panadería y repostería        | 140   | 3               | 14              |
| Taller de agricultura -<br>Horticultura | 140   | 3               | 14              |
|   | 1000  |                 | 100             |

**APRESTAMIENTO****PANADERÍA - REPOSTERÍA**

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>                                      | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Autoestima  | 90  | 2               | 9               |
| Hábitos laborales                                   | 45  | 1               | 5               |
| Sexualidad  | 90  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                                 | 135   | 3               | 14              |
| Uso de medios tecnológicos                          | 90  | 2               | 9               |
| Formación ciudadana                                 | 45  | 1               | 5               |
| Artes expresivas II                                 | 45  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes                          | 45  | 1               | 5               |
| Matemáticas   | 135   | 3               | 14              |
| Seguridad Industrial                                | 50  | 1               | 5               |
| Práctica de la Especialidad del taller de panadería | 140   | 3               | 14              |
| Orden y Limpieza de ambientes                       | 90  | 2               | 9               |
|   | <b>1000</b>                                 |                 | <b>100</b>      |

**OPERARIO****PANADERÍA - REPOSTERÍA**

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>   | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Introducción a las normas de higiene   | 90                                  | 2               | 9               |
| Introducción a conocimientos básicos de Insumos y materias primas y despensa | 90                                  | 1               | 9               |
| Mise en place (trabajo previo)   | 90                                  | 2               | 9               |
| Introducción a conocimientos básicos de máquinas, herramientas y utensilios  | 45                                  | 2               | 5               |
| Taller práctico  | 270                                 | 3               | 27              |
| Matemática contextualizada   | 135                                 | 1               | 14              |
| Ciencias Naturales aplicadas   | 90                                  | 1               | 9               |
| Lectura y escritura  | 90                                  | 1               | 9               |
| Hábitos Laborales  | 100                                 | 3               | 10              |
|  | 1000                                |                 | 100             |

**TÉCNICO BÁSICO****PANADERÍA - REPOSTERÍA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>   | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Técnicas básicas en Panadería y Repostería             | 325   | 2               | 33              |
| Elaboración de panadería y repostería básica con apoyo | 360   | 1               | 36              |
| Matemática aplicada                                    | 135   | 2               | 14              |
| Conocimiento y uso de hierbas aromáticas               | 90  | 2               | 9               |
| Lenguaje técnico en panadería y repostería             | 90  | 3               | 9               |
|  | <b>1000</b>                                 |                 | <b>100</b>      |

**ORIENTACIÓN VOCACIONAL****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>                       | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--------------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| Autoestima                           | 90  | 2               | 9               |
| Ética y moral                        | 45  | 1               | 5               |
| Sexualidad                           | 90  | 2               | 9               |
| Actividades de la vida diaria        | 90  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                  | 135   | 3               | 14              |
| Formación ciudadana                  | 45  | 1               | 5               |
| Artes expresivas 1                   | 45  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes           | 45  | 1               | 5               |
| Matemáticas contextualizada          | 135   | 3               | 14              |
| Taller de panadería y repostería     | 140   | 3               | 14              |
| Taller de agricultura - Horticultura | 140   | 3               | 14              |
|                                      | 1000  |                 | 100             |

**APRESTAMIENTO****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>  | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Autoestima  | 90                                  | 2               | 9               |
| Hábitos laborales                                     | 45                                  | 1               | 5               |
| Sexualidad  | 90                                  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                                   | 135                                 | 3               | 14              |
| Uso de medios tecnológicos                            | 90                                  | 2               | 9               |
| Formación ciudadana                                   | 45                                  | 1               | 5               |
| Artes expresivas II                                   | 45                                  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes                            | 45                                  | 1               | 5               |
| Matemáticas   | 135                                 | 3               | 14              |
| Seguridad Industrial                                  | 50                                  | 1               | 5               |
| Práctica de la Especialidad del taller de agricultura | 140                                 | 3               | 14              |
| Orden y Limpieza de ambientes                         | 90                                  | 2               | 9               |
| 1000  |                                     |                 | 100             |

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>   | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Introducción a las normas de higiene                           | 90                                  | 2               | 9               |
| Introducción al conocimiento del depósito                      | 90                                  | 1               | 9               |
| Introducción a conocimientos básicos de herramientas, equipos. | 90                                  | 2               | 9               |
| Taller práctico  | 270                                 | 3               | 27              |
| Matemática aplicada  | 180                                 | 1               | 18              |
| Lectura y escritura  | 90                                  | 1               | 9               |
| Ciencias Naturales aplicadas                                   | 90                                  | 1               | 9               |
| Hábitos Laborales  | 100                                 | 3               | 10              |
|  | 1000                                |                 | 100             |

**TÉCNICO BÁSICO****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>  | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Técnicas básicas en Agricultura,<br>Horticultura legumbres          | 325   | 2               | 33              |
| Producción acompañada de<br>Agricultura, Horticultura,<br>legumbres | 360   | 1               | 36              |
| Matemática  | 135   | 2               | 14              |
| Prevención de plagas  | 90  | 2               | 9               |
| Lenguaje técnico en Agricultura,<br>Horticultura, legumbres         | 90  | 3               | 9               |
|   | 1000  |                 | 100             |



## ORIENTACIÓN VOCACIONAL

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>                   | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Autoestima                       | 90                                  | 2               | 9               |
| Ética y moral                    | 45                                  | 1               | 5               |
| Sexualidad                       | 90                                  | 2               | 9               |
| Actividades de la vida diaria    | 90                                  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura              | 135                                 | 3               | 14              |
| Formación ciudadana              | 45                                  | 1               | 5               |
| Artes expresivas 1               | 45                                  | 1               | 5               |
| Matemáticas contextualizada      | 45                                  | 1               | 5               |
| Taller de panadería y repostería | 135                                 | 3               | 14              |
| Taller de agricultura            | 140                                 | 3               | 14              |
| - Horticultura                   | 140                                 | 3               | 14              |
| <b>TOTAL HORAS</b>               | 1000                                |                 | 100             |

**ORIENTACIÓN VOCACIONAL: APRESTAMIENTO**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>                                      | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Autoestima  | 90                                  | 2               | 9               |
| Hábitos laborales                                   | 45                                  | 1               | 5               |
| Sexualidad  | 90                                  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                                 | 135                                 | 3               | 14              |
| Uso de medios tecnológicos                          | 90                                  | 2               | 9               |
| Formación ciudadana                                 | 45                                  | 1               | 5               |
| Artes expresivas II                                 | 45                                  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes                          | 45                                  | 1               | 5               |
| Matemáticas   | 135                                 | 3               | 14              |
| Seguridad Industrial                                | 50                                  | 1               | 5               |
| Práctica de la Especialidad del taller de panadería | 140                                 | 3               | 14              |
| Orden y Limpieza de ambientes                       | 90                                  | 2               | 9               |
| <b>TOTAL HORAS</b>                                  | 1000                                |                 | 100             |

**OPERARIO**

**PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>                                  | <b>ESPECIAL / HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| <b>Introducción a las<br/>normas de higiene</b> | 90                                      | 2               | 9               |

|   |      |   |     |
|---|------|---|-----|
| <b>Introducción a conocimientos básicos de Insumos y materias primas y despensa</b> | 90   | 1 | 9   |
| <b>Mise en place (trabajo previo)</b>   | 90   | 2 | 9   |
| <b>Introducción a conocimientos básicos de máquinas, herramientas y utensilios</b>  | 45   | 2 | 5   |
| <b>Taller practico</b>  | 270  | 3 | 27  |
| <b>Matemática contextualizada</b>   | 135  | 1 | 14  |
| <b>Ciencias Naturales aplicadas</b>   | 90   | 1 | 9   |
| <b>Lectura y escritura</b>  | 90   | 1 | 9   |
| <b>Hábitos Laborales</b>  | 100  | 3 | 10  |
| <b>TOTAL HORAS</b>  | 1000 |   | 100 |

**TÉCNICO BÁSICO****PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>   | <b>ESPECIAL / HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10<br/>MESES</b> |
|--|---|-----------------|---------------------|
| Técnicas básicas en Panadería y Repostería             | 325                                     | 2               | 33                  |
| Elaboración de panadería y repostería básica con apoyo | 360                                     | 1               | 36                  |
| Matemática aplicada                                    | 135                                     | 2               | 14                  |
| Conocimiento y uso de hierbas aromáticas               | 90                                      | 2               | 9                   |
| Lenguaje técnico en panadería y repostería             | 90                                      | 3               | 9                   |
| <b>TOTAL HORAS</b>                                     | 1000                                    |                 | 100                 |

**ORIENTACIÓN VOCACIONAL      AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>                       | <b>ESPECIAL / HORAS PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Autoestima                           | 90                                  | 2               | 9               |
| Ética y moral                        | 45                                  | 1               | 5               |
| Sexualidad                           | 90                                  | 2               | 9               |
| Actividades de la vida diaria        | 90                                  | 2               | 9               |
| Lectura y escritura                  | 135                                 | 3               | 14              |
| Formación ciudadana                  | 45                                  | 1               | 5               |
| Artes expresivas 1                   | 45                                  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes           | 45                                  | 1               | 5               |
| Matemáticas contextualizada          | 135                                 | 3               | 14              |
| Taller de panadería y repostería     | 140                                 | 3               | 14              |
| Taller de agricultura - Horticultura | 140                                 | 3               | 14              |
| <b>TOTAL HORAS</b>                   | <b>1000</b>                         |                 | <b>100</b>      |

**APRESTAMIENTO****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |             |              |
|----------------------------|-------------|--------------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | <b>1000</b> | <b>HORAS</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|

| <b>MÓDULOS</b>  | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Autoestima  | 90  | 2               | 9               |
| Hábitos laborales                                     | 45  | 1               | 5               |
| Lectura y escritura                                   | 90  | 2               | 9               |
| Uso de medios tecnológicos                            | 135   | 3               | 14              |
| Formación ciudadana                                   | 90  | 2               | 9               |
| Artes expresivas II                                   | 45  | 1               | 5               |
| Psicomotricidad y deportes                            | 45  | 1               | 5               |
| Matemáticas   | 45  | 1               | 5               |
| Seguridad Industrial                                  | 135   | 3               | 14              |
| Práctica de la Especialidad del taller de agricultura | 50  | 1               | 5               |
| Orden y Limpieza de ambientes                         | 140   | 3               | 14              |
| <b>TOTAL HORAS</b>                                    | 90  | 2               | 9               |
|   | 1000  |                 | 100             |

**OPERARIO****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>   | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|--|---|-----------------|-----------------|
| Introducción a las normas de higiene                           | 90  | 2               | 9               |
| Introducción al conocimiento del deposito                      | 90  | 1               | 9               |
| Introducción a conocimientos básicos de herramientas, equipos. | 90  | 2               | 9               |
| Taller práctico  | 270   | 3               | 27              |
| Matemática aplicada  | 180   | 1               | 18              |
| Lectura y escritura  | 90  | 1               | 9               |
| Ciencias Naturales aplicadas                                   | 90  | 1               | 9               |
| Hábitos Laborales  | 100   | 3               | 10              |
| <b>TOTAL HORAS</b>   | <b>1000</b>                                 |                 | <b>100</b>      |



**TÉCNICO BÁSICO****AGRICULTURA - HORTICULTURA**

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| <b>CARGA HORARIA ANUAL</b> | 1000 | HORAS |
|----------------------------|------|-------|

| <b>MÓDULOS</b>  | <b>ESPECIAL /<br/>HORAS<br/>PEDAGÓGICAS</b> | <b>PERIODOS</b> | <b>10 MESES</b> |
|---|---|-----------------|-----------------|
| Técnicas básicas en<br>Agricultura, Horticultura<br>legumbres       | 325   | 2               | 33              |
| Producción acompañada de<br>Agricultura, Horticultura,<br>legumbres | 360   | 1               | 36              |
| Matemática  | 135   | 2               | 14              |
| Prevención de plagas  | 90  | 2               | 9               |
| Lenguaje técnico en<br>Agricultura, Horticultura,<br>legumbres      | 90  | 3               | 9               |
| <b>TOTAL HORAS</b>  | 1000  |                 | 100             |

**1.6. Modalidades a desarrollar.** Las modalidades a desarrollar, son las siguientes:

Modalidad de aprendizaje: Educación Especial

- Modalidad de Lengua: Bilingüe  
Modalidad de Atención:  
Presencial
- Sistema de Evaluación: La Evaluación es Permanente y  
continúa  
Modalidad de Docencia: Por Pertinencia

### **1.7. Metodología**

Los procesos de enseñanza aprendizaje en educación técnica tecnológica productiva, se desarrollan en los 4 momentos metodológicos:

#### **1) PRÁCTICA**

La práctica se despliega a partir de la experiencia y conocimientos de actividades productivas que los estudiantes han adquirido en su entorno familiar.

**a) Desde la experiencia.** - mediante los conocimientos y saberes que tienen los estudiantes, lo que han aprendido con la familia, de su cultura, de su contexto.

**b) Desde el contacto con la realidad.** - Se practica la escucha, de esta manera se conoce las necesidades, aspiraciones y expectativas del estudiante y la familia.

**c) Desde la experimentación.** - En los talleres **productivos**, la mayor parte del trabajo se realiza desde la práctica, experimentando la realidad.

#### **2) TEORÍA**

La teoría se realiza con el apoyo de materiales adaptados (audiovisuales, pictogramas, materiales concretos, recursos tecnológicos), como complemento a la explicación que da el maestro o maestra.

**3) VALORACIÓN.** - los estudiantes plasman lo que han aprendido a través de la práctica y teoría, mediante diferentes actividades dentro de su área técnica, identificando la utilidad de los ingredientes, de utensilios y herramientas.

**4) PRODUCCIÓN.** - Los estudiantes elaboran los productos aplicando diferentes técnicas y han adquirido habilidades en el uso de las herramientas y utensilios de Panadería - Repostería - Agricultura - horticultura

### **1.8. Evaluación e informes**

La evaluación a los procesos educativos de los estudiantes de los talleres productivos de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura, es pertinente porque se adecúa a las características, necesidades y potencialidades educativas de cada estudiante, es flexible, continua y permanente.

Al concluir el semestre se emite un informe de los logros alcanzados y dificultades presentadas, identificando acciones a mejorar.

La evaluación se la realiza en base a los criterios de evaluación: en el ser se toma en cuenta los valores sociomunitarios, como ser la responsabilidad, la empatía, el respeto y otros, el en saber se evalúa los conocimientos adquiridos de acuerdo a la especialidad técnica; el hacer, se evalúa mediante la observación del procedimiento en las diferentes actividades que realiza el estudiantes por ejemplo, en la manipulación de las herramientas, utensilios y elaboración del producto; en el decidir se evalúa cómo el estudiante aplica en su vida diaria los conocimientos adquiridos.

### **1.9. Turno de atención**

Los talleres productivos de Panadería y Repostería y Agricultura - Horticultura, funcionan en el turno de la mañana de horas 8:00 a 12:10, sin embargo, en algunas situaciones se requiere de más tiempo, puesto que no se concluye con las actividades dentro del horario de trabajo.

### **1.10. Horario de atención**

Los horarios de clases de los estudiantes de talleres productivos de Panadería y Repostería y Agricultura - Horticultura, se desarrollan de lunes a viernes de 8:00 a 12:10 cumpliendo de esta manera los 5 períodos de 45 minutos al día y las 100 horas al mes y las 8 horas se cumplen con actividades de atención a los talleres productivos en horarios fuera de clases.

## **2.- POBLACIÓN BENEFICIARIA.**

La ampliación para la formación en educación técnica productiva en las especialidades de Panadería - Repostería y Agricultura - Horticultura, beneficiará de manera directa a personas con discapacidad intelectual, que ingresen al centro, brindándoles una formación técnica, productiva a nivel: operario y técnico básico, con adaptaciones que permitan al estudiante adquirir los conocimientos teóricos y prácticos, una vez que hayan aprobados los módulos establecidos en la malla curricular; los estudiantes podrán elaborar sus productos con el apoyo

y supervisión de la familia, quienes son parte activa y fundamental en la formación e inclusión laboral de sus hijos.



## ***Formación Técnica Profesional***

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



[www.minedu.gob.bo](http://www.minedu.gob.bo)

