

## MODALIDAD AGROPECUARIA

### TECNOLOGÍAS

#### AUTORIDADES SUPERIORES

Dr. Leonardo Garnier Rímolo

Ministro de Educación Pública

MSc. Dyalah Calderón de la O

Viceministra Académica de Educación Pública

MSc. Silvia Víquez Ramírez

Viceministra Administrativa de Educación Pública

MBA. Mario Mora Quirós

Viceministro Planificación y Coordinación Regional



Dirección General de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras

Ing. Fernando Bogantes Cruz

Director

Departamento de Educación Técnica

Ing. Gerardo Ávila Villalobos

Jefe de Departamento

MSc. Damaris Foster Lewis

Jefe Sección Curricular

San José – Costa Rica

“Al Desarrollo por la Educación “

## **PROGRAMAS DE ESTUDIO DE TECNOLOGÍAS**

### **MODALIDAD: ACADEMICA**

Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión #31-2012 del 22 de octubre 2012, acuerdo 03-31-2012.

Julio 2012

## LA TRANSVERSALIDAD EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO

Los cambios sociales, económicos, culturales, científicos, ambientales y tecnológicos del mundo contemporáneo, han exigido al currículo educativo no solo aportar conocimientos e información, sino también favorecer el desarrollo de valores, actitudes, habilidades y destrezas que apunten al mejoramiento de la calidad de vida de las personas y de las sociedades (Marco de Acción Regional de “Educación para Todos en las Américas”, Santo Domingo, 2000). Sin embargo, existe en nuestro Sistema Educativo una dificultad real de incorporar nuevas asignaturas o contenidos relacionados con los temas emergentes de relevancia para nuestra sociedad, pues se corre el riesgo de saturar y fragmentar los programas de estudio.

Una alternativa frente a estas limitaciones es la **transversalidad**, la cual se entiende como un *“Enfoque Educativo que aprovecha las oportunidades que ofrece el currículo, incorporando en los procesos de diseño, desarrollo, evaluación y administración curricular, determinados aprendizajes para la vida, integradores y significativos, dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida individual y social. Es de carácter holístico, axiológico, interdisciplinario y contextualizado”* (Comisión Nacional Ampliada de Transversalidad, 2002).

De acuerdo con los lineamientos emanados del Consejo Superior de Educación (SE 339-2003), el único **eje transversal** del currículo costarricense es el **de valores**. De esta manera, el abordaje sistemático de los Valores en el currículo nacional, pretende potenciar el desarrollo socio-afectivo y ético de los y las estudiantes, a partir de la posición humanista expresada en la Política Educativa y en la Ley Fundamental de Educación

A partir del Eje transversal de los valores y de las obligaciones asumidas por el estado desde la legislación existente, en Costa Rica se han definido los siguientes **Temas transversales**: Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible, Educación Integral de la Sexualidad, Educación para la Salud y Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz.

Para cada uno de los temas transversales se han definido una serie de **competencias** por desarrollar en los y las estudiantes a lo largo de su período de formación educativa. Las Competencias se entienden como: *“Un conjunto integrado de conocimientos, procedimientos, actitudes y valores, que permite*

*un desempeño satisfactorio y autónomo ante situaciones concretas de la vida personal y social”* (Comisión Nacional Ampliada de Transversalidad, 2002). Las mismas deben orientar los procesos educativos y el desarrollo mismo de la transversalidad.

Desde la condición pedagógica de las competencias se han definido **competencias de la transversalidad** como: *“Aquellas que atraviesan e impregnan horizontal y verticalmente, todas las asignaturas del currículo y requieren para su desarrollo del aporte integrado y coordinado de las diferentes disciplinas de estudio, así como de una acción pedagógica conjunta”* (Beatriz Castellanos, 2002). De esta manera, están presentes tanto en las programaciones anuales como a lo largo de todo el sistema educativo.

A continuación se presenta un resumen del enfoque de cada tema transversal y las competencias respectivas:

### **Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible**

La educación ambiental se considera como el instrumento idóneo para la construcción de una cultura ambiental de las personas y las sociedades, en función de alcanzar un desarrollo humano sostenible, mediante un proceso que les permita comprender su interdependencia con el entorno, a partir del conocimiento crítico y reflexivo de la realidad inmediata, tanto biofísica como social, económica, política y cultural.

Tiene como objetivo que, a partir de ese conocimiento y mediante actividades de valoración y respeto, las y los estudiantes se apropien de la realidad, de manera que, la comunidad educativa participe activamente en la detección y solución de problemas, en el ámbito local, pero con visión planetaria.

### **Competencias por desarrollar**

- Aplica los conocimientos adquiridos mediante procesos críticos y reflexivos de la realidad, en la resolución de problemas (ambientales, económicos, sociales, políticos, éticos) de manera creativa y mediante actitudes, prácticas y valores que contribuyan al logro del desarrollo sostenible y una mejor calidad de vida.

- Participa comprometida, activa y responsablemente en proyectos tendientes a la conservación, recuperación y protección del ambiente; identificando sus principales problemas y necesidades, generando y desarrollando alternativas de solución, para contribuir al mejoramiento de su calidad de vida, la de los demás y al desarrollo sostenible.
- Practica relaciones armoniosas consigo mismo, con los demás, y los otros seres vivos por medio de actitudes y aptitudes responsables, reconociendo la necesidad de interdependencia con el ambiente.

### **Educación Integral de la Sexualidad**

A partir de las “Políticas de Educación Integral de la Expresión de la Sexualidad Humana” (2001), una vivencia madura de la sexualidad humana requiere de una educación integral, por lo que deben atenderse los aspectos físicos, biológicos, psicológicos, socioculturales, éticos y espirituales. No puede reducirse a los aspectos biológicos reproductivos, ni realizarse en un contexto desprovisto de valores y principios éticos y morales sobre la vida, el amor, la familia y la convivencia.

La educación de la sexualidad humana inicia desde la primera infancia y se prolonga a lo largo de la vida. Es un derecho y un deber, en primera instancia, de las madres y los padres de familia. Le corresponde al Estado una acción subsidiaria y potenciar la acción de las familias en el campo de la educación y la información, como lo expresa el Código de la Niñez y la Adolescencia.

El sistema educativo debe garantizar vivencias y estrategias pedagógicas que respondan a las potencialidades de la población estudiantil, en concordancia con su etapa de desarrollo y con los contextos socioculturales en los cuales se desenvuelven.

### **Competencias por desarrollar**

- Se relaciona con hombres y mujeres de manera equitativa, solidaria y respetuosa de la diversidad.
- Toma decisiones referentes a su sexualidad desde un proyecto de vida basado en el conocimiento crítico de sí mismo, su realidad sociocultural y en sus valores éticos y morales.

- Enfrenta situaciones de acoso, abuso y violencia, mediante la identificación de recursos internos y externos oportunos.
- Expresa su identidad de forma auténtica, responsable e integral, favoreciendo el desarrollo personal en un contexto de interrelación y manifestación permanente de sentimientos, actitudes, pensamientos, opiniones y derechos.
- Promueve procesos reflexivos y constructivos en su familia, dignificando su condición de ser humano, para identificar y proponer soluciones de acuerdo al contexto sociocultural en el cual se desenvuelve.

### **Educación para la Salud**

La educación para la salud es un derecho fundamental de todos los niños, niñas y adolescentes. El estado de salud, está relacionado con su rendimiento escolar y con su calidad de vida. De manera que, al trabajar en educación para la salud en los centros educativos, según las necesidades de la población estudiantil, en cada etapa de su desarrollo, se están forjando ciudadanos con estilos de vida saludables, y por ende, personas que construyen y buscan tener calidad de vida, para sí mismas y para quienes les rodean.

La educación para la salud debe ser un proceso social, organizado, dinámico y sistemático que motive y oriente a las personas a desarrollar, reforzar, modificar o sustituir prácticas por aquellas que son más saludables en lo individual, lo familiar y lo colectivo y en su relación con el medio ambiente.

De manera que, la educación para la salud en el escenario escolar no se limita únicamente a transmitir información, sino que busca desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan a la producción social de la salud, mediante procesos de enseñanza – aprendizajes dinámicos, donde se privilegia la comunicación de doble vía, así como la actitud crítica y participativa del estudiantado.

### **Competencias por desarrollar**

- Vivencia un estilo de vida que le permite, en forma crítica y reflexiva, mantener y mejorar la salud integral y la calidad de vida propia y la de los demás.
- Toma decisiones que favorecen su salud integral y la de quienes lo rodean, a partir del conocimiento de sí mismo y de los demás, así como del entorno en que se desenvuelve.

- Elige mediante un proceso de valoración crítica, los medios personales más adecuados para enfrentar las situaciones y factores protectores y de riesgo para la salud integral propia y la de los demás.
- Hace uso en forma responsable, crítica y participativa de los servicios disponibles en el sector salud, educación y en su comunidad, adquiriendo compromisos en beneficio de la calidad de los mismos.

### **Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz**

Costa Rica es una democracia consolidada pero en permanente estado de revisión y retroalimentación, por lo cual la vigencia de los derechos humanos es inherente al compromiso de fortalecer una cultura de paz y de democracia.

En los escenarios educativos es oportuno gestionar mecanismos que promuevan una verdadera participación ciudadana en los ámbitos familiar, comunal, institucional y nacional. Para ello, la sociedad civil debe estar informada y educada en relación con el marco legal brindado por el país, de manera que, desarrolle una participación efectiva y no se reduzca a una participación periódica con carácter electoral.

Se debe propiciar un modelo de sistema democrático que permita hacer del ejercicio de la ciudadanía una actividad atractiva, interesante y cívica que conlleva responsabilidades y derechos.

### **Competencias por desarrollar**

- Practica en la vivencia cotidiana los derechos y responsabilidades que merece como ser humano y ser humana, partiendo de una convivencia democrática, ética, tolerante y pacífica.
- Asume su realidad como persona, sujeto de derechos y responsabilidades.
- Elige las alternativas personales, familiares y de convivencia social que propician la tolerancia, la justicia y la equidad entre géneros de acuerdo a los contextos donde se desenvuelve.
- Participa en acciones inclusivas para la vivencia de la equidad en todos los contextos socioculturales.

- Ejercita los derechos y responsabilidades para la convivencia democrática vinculada a la cultura de paz.
- Es tolerante para aceptar y entender las diferencias culturales, religiosas y étnicas que, propician posibilidades y potencialidades de y en la convivencia democrática y cultura de paz.
- Valora las diferencias culturales de los distintos modos de vida.
- Practica acciones, actitudes y conductas dirigidas a la no violencia en el ámbito escolar, en la convivencia con el grupo de pares, familia y comunidad ejercitando la resolución de conflictos de manera pacífica y la expresión del afecto, la ternura y el amor.
- Aplica estrategias para la solución pacífica de conflictos en diferentes contextos
- Respeto las diversidades individuales, culturales éticas, social y generacional.

#### **Abordaje Metodológico de la Transversalidad desde los Programas de Estudio y en el Planeamiento Didáctico**

La transversalidad es un proceso que debe evidenciarse en las labores programáticas del Sistema Educativo Nacional; desde los presentes Programas de estudio hasta el Planeamiento didáctico que el ó la docente realizan en el aula.

Con respecto a los Programas de Estudio, en algunos Procedimientos y Valores se podrán visualizar procesos que promueven, explícitamente, la incorporación de los temas transversales. Sin embargo, las opciones para realizar convergencias no se limitan a las mencionadas en los programas, ya que el ó la docente puede identificar otras posibilidades para el desarrollo de los procesos de transversalidad.

En este caso, se presenta como tarea para las y los docentes identificar -a partir de una lectura exhaustiva de los conocimientos previos del estudiantado, del contexto sociocultural, de los acontecimientos relevantes y actuales de la sociedad-, cuáles de los objetivos de los programas representan oportunidades para abordar la transversalidad y para el desarrollo de las competencias.



Con respecto al planeamiento didáctico, la transversalidad debe visualizarse en las columnas de Actividades de mediación y de Valores y Actitudes, posterior a la identificación realizada desde los Programas de Estudio. El proceso de transversalidad en el aula debe considerar las características de la población estudiantil y las particularidades del entorno mediato e inmediato para el logro de aprendizajes más significativos.

Además del planeamiento didáctico, la transversalidad debe visualizarse y concretizarse en el plan Institucional, potenciando la participación activa, crítica y reflexiva de las madres, los padres y encargados, líderes comunales, instancias de acción comunal, docentes, personal administrativo y de toda la comunidad educativa.

En este sentido, el centro educativo debe tomar las decisiones respectivas para que exista una coherencia entre la práctica cotidiana institucional y los temas y principios de la transversalidad. Esto plantea, en definitiva, un reto importante para cada institución educativa hacia el desarrollo de postulados humanistas, críticos y ecológicos.

#### **COMISIÓN TEMAS TRANSVERSALES**

Msc. Priscilla Arce León. DANEA.

Msc. Viviana Richmond. Departamento de Educación Integral de la Sexualidad Humana

Msc. Mario Segura Castillo. Departamento de Evaluación Educativa

Msc. Carlos Rojas Montoya. Departamento de Educación Ambiental.

## TECNOLOGÍA

### PREPAREMOS DERIVADOS DE LA HARINA

#### ELABORADO POR:

Msc. Luis Gilberto Marín Gamboa

Asesor Nacional

#### REVISIÓN POR:

Ing. Gerardo Ávila Villalobos

Jefe de Sección



## MALLA CURRICULAR

NOMBRE DE LA TECNOLOGÍA	Unidades de Estudio	Tiempo Horas	Tiempo estimado en semanas
<b>Preparemos Derivados de la Harina 160 Horas</b>	<b>Manipulación de Alimentos</b>	<b>32</b>	<b>8</b>
	<b>Panificación</b>	<b>64</b>	<b>16</b>
	<b>Repostería</b>	<b>64</b>	<b>16</b>
	<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>40</b>

## MAPA CURRICULAR UNDÉCIMO AÑO

TECNOLOGÍA	UNIDAD DE ESTUDIO	OBJETIVOS
<b>Preparemos Derivados de la Harina</b>  <b>160 Horas</b>	<b>Manipulación de Alimentos</b> <b>32 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los conceptos básicos de la manipulación de alimentos</li> <li>• Aplicar los buenos hábitos de higiene personal</li> <li>• Aplicar las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos</li> <li>• Ejecutar las normas de higiene en las diferentes tecnologías.</li> </ul>
	<b>Panificación</b> <b>64 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los insumos necesarios para la elaboración de panes</li> <li>• Utilizar la tabla de medidas y equivalencias en la elaboración de diferentes tipos de panes</li> <li>• Utilizar correctamente equipos y utensilios necesarios para la elaboración de panes</li> <li>• Preparar diferentes tipos de panes</li> </ul>
	<b>Repostería</b> <b>64 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir las recetas para la elaboración de diferentes tipos de repostería</li> <li>• Preparar diferentes tipos de repostería</li> <li>• Aplicar métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</li> </ul>

## PREPAREMOS DERIVADOS DE LA HARINA

### DESCRIPCION

El desarrollo integral del ser humano en concordancia con su entorno, según lo establece la Política Educativa hacia el siglo XXI, se logra mediante la coherencia y congruencia entre los componentes de una oferta educativa de calidad como lo son la base filosófica, la teoría educativa que depende de ella y el enfoque práctico que los operacionaliza. En la Educación Técnica en el cuarto ciclo de Educación Diversificada, dicha coherencia y congruencia es determinante para lograr los objetivos que la caracterizan y a que se debe garantizar la correlación e integración de conocimiento, para ubicar al ser humano en el centro de las tareas del desarrollo y la búsqueda de ese conocimiento.

Se pretende que las tecnologías garanticen en los y las estudiantes la oportunidad de aprender por sí mismos nuevas tecnologías.

La tecnología Preparemos Derivados la Harina, se orienta al descubrimiento de habilidades, destrezas, actitudes y aptitudes en el campo de la Agroindustria Alimentaria con Tecnología Agrícola, conducentes a la formación de jóvenes pensadores, críticos, creativos e independientes, capaces de construir y reconstruir su conocimiento y aptos para enfrentar los desafíos del entorno, desarrollando contenidos programáticos en áreas de interés de la industria alimentaria como la es la Manipulación de Alimentos, Panificación, Repostería.

La ciencia y la tecnología, puesta a disposición de la industria alimentaria, ha aumentado a un ritmo acelerado. Es indispensable que en el nivel de la enseñanza técnica se conozcan y manejen estos progresos; con el fin no solo de mejorar los procesos de industrialización en nuestro país, sino para que haya un beneficio adicional al tener la posibilidad de crear pequeñas empresas de preparación de alimentos de calidad y libres de contaminantes.

## OBJETIVOS

- Desarrollar en los y las estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la manipulación de alimentos de origen Agrícola
- Adquirir conocimientos, habilidades y destrezas en la elaboración de derivados de la harina
- Orientar vocacionalmente a los y las estudiantes en la escogencia de la especialidad agroindustria alimentaria con tecnología agrícola

## PROGRAMA DE ESTUDIO

**MODALIDAD:** Académica

**NIVEL:** UNDÉCIMO

**TECNOLOGÍA:** Preparemos Derivados de la Harina

**TIEMPO ESTIMADO:** 32 horas

**UNIDAD DE ESTUDIO:** Manipulación de Alimentos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
1-Describir los conceptos básicos de la manipulación de alimentos	<p>Conceptos Básicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento</li> <li>• Contaminación               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Química</li> <li>• Física</li> <li>• Microbiológica</li> <li>• Biológica</li> <li>• Cruzada</li> <li>• M.O.</li> </ul> </li> </ul> <p>Microorganismos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Localización</li> <li>• Tipos               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacterias</li> <li>• Levaduras</li> <li>• Hongos</li> <li>• Virus</li> <li>• Parásitos</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de los tipos de contaminación que se da en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Explicación sobre las condiciones de los microorganismos para crecer y multiplicarse</li> <li>• Descripción de los tipos de microorganismos que afectan la calidad de los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solidaridad, unión y colaboración mutua para conseguir un fin común.</li> </ul>	<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los Conceptos básicos de la manipulación de alimentos.</li> </ul>

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2-Aplicar los buenos hábitos de higiene personal</p>	<p>Hábitos de higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bañarse todos los días con agua y jabón</li> <li>• Usar desodorante y talco.</li> <li>• Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.</li> <li>• Rasurarse</li> <li>• Usar ropa limpia todos los días.</li> <li>• Cambiarse diariamente la ropa interior.</li> <li>• Lavarse los dientes después de cada comida</li> <li>• Otros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación de los buenos hábitos de higiene personal</li> <li>• Demostración de los buenos hábitos de higiene personal</li> <li>• Aplicación de buenos hábitos de higiene personal</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica buenos hábitos de higiene personal</li> </ul>



OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3-Aplicar las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gabacha o delantal</li> <li>• Recoger su cabello con una malla</li> <li>• Ponerse gorra o pañuelo</li> <li>• No usar alhajas:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aretes</li> <li>• Cadenas</li> <li>• Anillos</li> <li>• Relojes.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>Uñas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortas</li> <li>• Limpias</li> <li>• Sin esmalte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos</li> </ul>
<p>4- Ejecutar las normas de higiene en los diferentes tecnologías</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de higiene               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Importancia</li> <li>• Tipos</li> <li>• Lavado</li> <li>• Limpieza</li> <li>• Desinfección</li> <li>• Riesgo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación de las normas de higiene en las diferentes tecnologías.</li> <li>• Aplicación de las normas de higiene en las diferentes tecnologías.</li> </ul>		

## PROGRAMA DE ESTUDIO

**MODALIDAD:** Académica

**NIVEL:** UNDÉCIMO

**TECNOLOGÍA:** Preparemos Derivados de la Harina

**TIEMPO ESTIMADO:** 64 horas

**UNIDAD DE ESTUDIO:** Panificación

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
1- Describir los insumos necesarios para la elaboración de panes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insumos               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Importancia</li> <li>• Características</li> <li>• Usos                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina</li> <li>• Royal</li> <li>• Grasa</li> <li>• Huevos</li> <li>• Leche</li> <li>• Líquidos</li> <li>• Frutas</li> <li>• Sal</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los insumos necesarios para la elaboración de panes.</li> <li>• Descripción de los insumos necesarios para la elaboración de panes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honestidad al expresarse con la verdad.</li> </ul>	El o la estudiante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los insumos necesarios para la elaboración de panes.</li> </ul>

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2-Utilizar la tabla de medidas y equivalencias en la elaboración de diferentes tipos de panes</p>	<p>Tabla de medidas y equivalencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazas</li> <li>• Onzas</li> <li>• Gramo</li> <li>• Litro</li> <li>• Cucharada (ita)</li> <li>• Otros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción del uso de tabla de medidas y equivalencias en la elaboración de diferentes tipos de panes.</li> <li>• Demostración del uso de tabla de medidas y equivalencias en la elaboración de diferentes tipos de panes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honestidad al expresarse con la verdad.</li> </ul>	<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza tabla de medidas y equivalencias en la elaboración de diferentes tipos de panes.</li> </ul>

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3-Utilizar correctamente equipos y utensilios necesarios para la elaboración de panes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos y utensilios               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características</li> <li>• Medidas de seguridad</li> <li>• Mantenimiento</li> <li>• Usos                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hornos</li> <li>• Cocina</li> <li>• Batidoras</li> <li>• Licuadoras</li> <li>• Estribos</li> <li>• Bolillo</li> <li>• Taza de medidas</li> <li>• Cucharas medidas</li> <li>• Cuchillos</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción del uso correcto de equipos y utensilios necesarios para la elaboración de panes.</li> <li>• Demostración del uso correcto de equipos y utensilios necesarios para la elaboración de panes.</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza correctamente equipos y utensilios necesarios para la elaboración de panes.</li> </ul>

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>4- Preparar diferentes tipos de panes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Características</li> <li>• Tipos                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salados</li> <li>• Dulce</li> <li>• Especies</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Atún</li> <li>• Jamón</li> <li>• Batido</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Piña</li> <li>• Naranja</li> <li>• Seco</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de la forma de elaborar diferentes tipos de panes</li> <li>• Demostración de cómo elaborar diferentes tipos de panes</li> <li>• Elaboración de diferentes tipos de panes</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara diferentes tipos de panes</li> </ul>

## PROGRAMA DE ESTUDIO

**MODALIDAD:** Académica

**NIVEL:** UNDÉCIMO

**TECNOLOGÍA:** Preparemos Derivados de la Harina

**TIEMPO ESTIMADO:** 64 horas

**UNIDAD DE ESTUDIO:** Repostería

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
1-Describir las recetas para la elaboración de diferentes tipos de repostería	<p>Recetas para repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insumos</li> <li>• Procesos</li> <li>• Cantidades de productos</li> </ul> <p>Tipo de pastas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hojaldres</li> <li>• Seca</li> <li>• Batidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de las recetas para la elaboración de diferentes tipos de repostería</li> <li>• Explicación de las recetas para la elaboración de diferentes tipos de repostería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honestidad al expresarse con la verdad.</li> </ul>	<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe las recetas para la elaboración de diferentes tipos de repostería.</li> </ul>

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2- Preparar diferentes tipos de repostería</p>	<p>Tipos de repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta hojaldre               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrollados</li> <li>• Empanadas</li> <li>• Palmeras</li> <li>• Cangrejos</li> <li>• Orejas</li> <li>• Trenzadas</li> <li>• Pastelitos</li> <li>• Lazos</li> <li>• Prusianos</li> <li>• Pañuelos</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul> <p>Pastas seca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Galletas</li> <li>• Empanadas               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Piña</li> <li>▪ Guayaba</li> </ul> </li> <li>• Pasteles               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coco</li> <li>▪ Dulce</li> </ul> </li> <li>• Pasta batida               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volteado de piña.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de técnicas para elaborar diferentes tipos de repostería</li> <li>• Demostración de técnicas para elaborar diferentes tipos de repostería</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara diferentes tipos de repostería</li> </ul>

<p>3- Aplicar métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queques</li> <li>• Pudín</li> <li>• Pancake</li> <li>• Otros</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decoración de derivados de harinas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Características</li> <li>• Ventajas</li> <li>• Desventajas</li> <li>• Coberturas básicas</li> <li>• Tipos de lustre                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• hervido</li> <li>• Brasileño</li> <li>• Chocolate</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Chantilly</li> <li>• Otros</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</li> <li>• Demostración métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</li> <li>• Aplicación de métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</li> </ul>		<p>El o la estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica métodos apropiados para la decoración de derivados de la harina</li> </ul>
---	--	---	--	---