

**BACHILLERATO TÉCNICO PRODUCTIVO**

**COCINA TRADICIONAL**

**DESARROLLO CURRICULAR**

## ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
Objetivo General del Currículo	2
Listado de módulos formativos	2
<b>Módulo 1:</b> Ofertas Gastronómicas	3
<b>Módulo 2:</b> Entradas y Entremeses	11
<b>Módulo 3:</b> Sopas, Caldos, Potajes y Locros	17
<b>Módulo 4:</b> Platos Fuertes: Género Principal y Guarniciones	25
<b>Módulo 5:</b> Postres y Bebidas	35
<b>Módulo 6:</b> Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios	43

## **OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO**

Planificar y preparar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional de diversas regiones, aplicando diferentes técnicas culinarias, buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad alimentaria y presentación de platos, y cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad.

### **MÓDULOS ASOCIADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA**

- Ofertas Gastronómicas (130 horas)
- Entradas y Entremeses (210 horas)
- Sopas, Caldos, Potajes y Locros (210 horas)
- Platos Fuertes: Género Principal y Guarniciones (350 horas)
- Postres y Bebidas (180 horas)

### **MÓDULO TRANSVERSAL**

- Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios (120 horas)

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### **Módulo 1:** OFERTAS GASTRONÓMICAS

*(Asociado a la Unidad de Competencia 1).*

#### **Objetivo del módulo formativo:**

Planificar y diseñar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional, tomando en consideración las costumbres de las diferentes regiones.

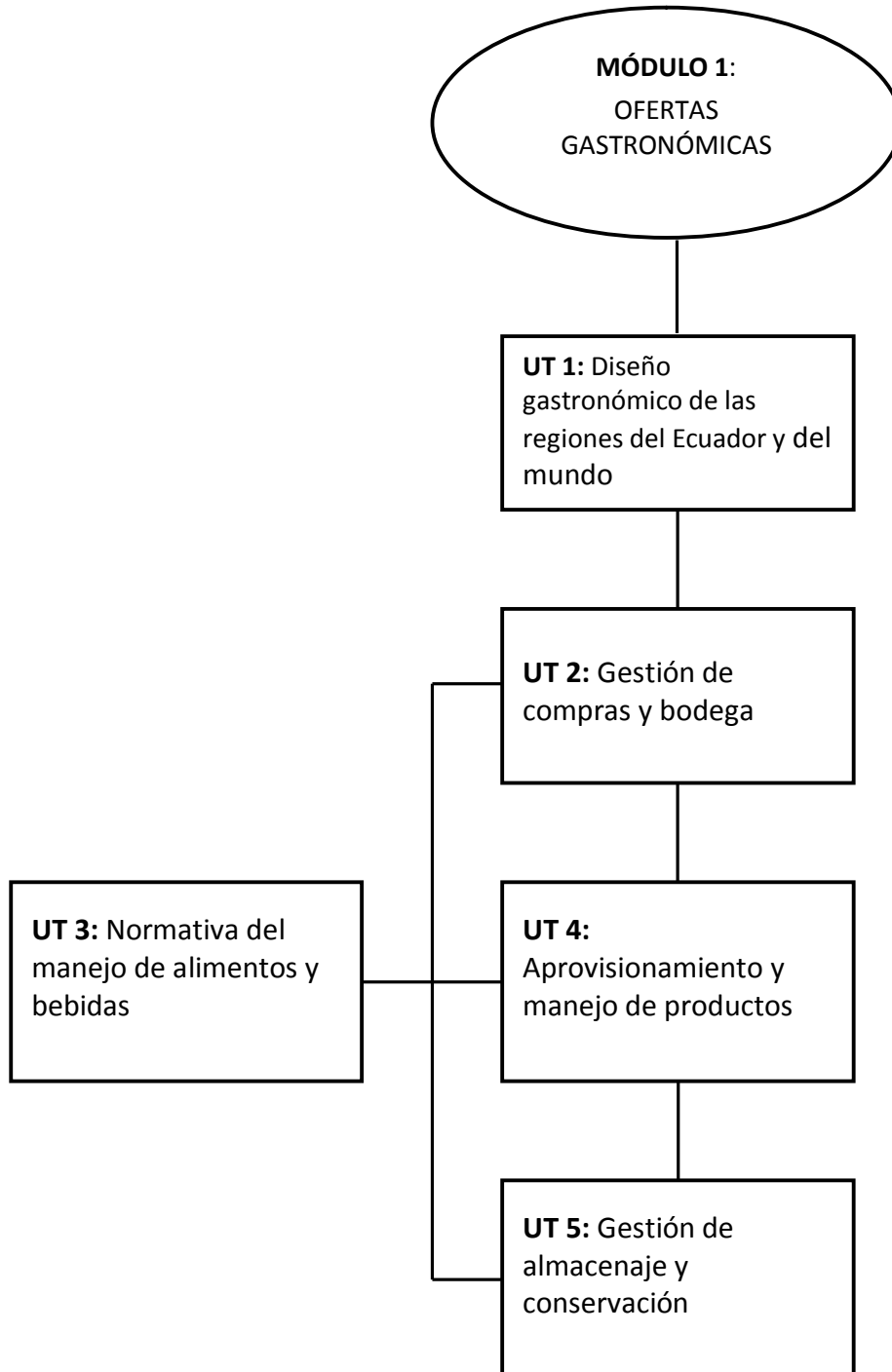
#### **Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

#### **Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Diseño gastronómico de las regiones del Ecuador y del mundo	40
UT 2: Gestión de compras y bodega	25
UT 3: Normativa del manejo de alimentos y bebidas	20
UT 4: Aprovisionamiento y manejo de productos	25
UT 5: Gestión de almacenaje y conservación	20
<b>TOTAL</b>	<b>130</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: DISEÑO GASTRONÓMICO DE LAS REGIONES DEL ECUADOR Y DEL MUNDO

**Objetivo:** Relacionar la gastronomía ecuatoriana y de las diferentes regiones del mundo con sus correspondientes costumbres y tradiciones.

(Tiempo estimado: 40 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir la cultura gastronómica del Ecuador y las diferentes regiones del mundo.</li> <li>- Elaborar calendarios gastronómicos en función de las costumbres y tradiciones culinarias del Ecuador y las diferentes regiones del mundo.</li> <li>- Reconocer los productos utilizados en las recetas tradicionales de cada región del Ecuador y del mundo.</li> <li>- Diferenciar las técnicas de presentación de entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas propias de cada región del Ecuador y del mundo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estudio cultural de la gastronomía ecuatoriana y de las diferentes regiones del mundo:</b> definición, clasificación y características.</li> <li>- <b>Costumbres y tradiciones de la gastronomía ecuatoriana y de las diferentes regiones del mundo:</b> platos típicos, definición, clasificación y características.</li> <li>- <b>Productos del Ecuador y de las diferentes regiones del mundo:</b> características y aplicaciones en las diferentes recetas.</li> <li>- <b>Técnicas culinarias:</b> presentación de entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas propias de cada región del Ecuador y del mundo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar y respetar las culturas del Ecuador y las distintas regiones del mundo.</li> <li>- Mostrar interés por conocer las diferentes costumbres y tradiciones de la gastronomía.</li> <li>- Promover el rescate gastronómico del Ecuador.</li> <li>- Demostrar identidad en el medio que se desempeña.</li> <li>- Aprender de las propias experiencias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce la gastronomía tradicional de las diferentes regiones del mundo.</li> <li>- Clasifica la gastronomía ecuatoriana por provincias y regiones.</li> <li>- Realiza el calendario gastronómico tradicional del Ecuador y las diferentes regiones del mundo.</li> <li>- Describe los productos característicos de cada región del Ecuador y del mundo.</li> <li>- Identifica la forma de presentación de platos tradicionales del Ecuador y del mundo.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: GESTIÓN DE COMPRAS Y BODEGA

**Objetivo:** Realizar actividades de gestión de compras y bodega en locales de ofertas gastronómicas, utilizando estrategias que faciliten el control de inventarios.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar estrategias de negociación con proveedores.</li> <li>- Verificar la rotación adecuada de inventarios.</li> <li>- Llenar correctamente los formatos técnicos para el registro de recepción, almacenaje, y conservación de géneros.</li> <li>- Reconocer técnicamente las variaciones del mercado para la adecuada adquisición de productos.</li> <li>- Definir políticas de compra de productos tomando en cuenta la categoría del establecimiento, los objetivos económicos, la imagen corporativa, las necesidades y gustos de los clientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Compras de bodega:</b> definición, clasificación de productos, controles, métodos, estrategias de abastecimiento y funcionamiento. Normas de calidad.</li> <li>- <b>Política de compras:</b> definición, estrategias.</li> <li>- <b>Proveedores:</b> normas de calidad del producto o servicio, plazo, suministro, precio.</li> <li>- <b>Inventarios:</b> definición, clasificación, técnicas de utilización, tipos de formatos.</li> <li>- <b>Formatos operativos en recepción, almacenaje y conservación:</b> definición, clasificación, manejo de fichas, aplicación de nomenclatura, unidades de medida y códigos.</li> <li>- <b>Mercado:</b> concepto, clasificación,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de identificar, registrar y controlar correctamente los costos de los productos adquiridos.</li> <li>- Respetar las normas de calidad de los productos.</li> <li>- Ser honesto en el manejo de los productos.</li> <li>- Reconocer la importancia de mantener actualizados los inventarios de bodega.</li> <li>- Cumplir con las políticas establecidas para realizar las compras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia las estrategias de negociación con proveedores.</li> <li>- Maneja adecuadamente los documentos utilizados en operaciones de compras y bodega.</li> <li>- Reconoce las características del mercado y sus variaciones.</li> <li>- Define estrategias para la implementación de políticas institucionales.</li> </ul>

	<p>variaciones y técnicas aplicadas en la selección de productos</p> <p>- <b>Definición de estrategias:</b> implementación de políticas institucionales.</p>		
--	--	--	--



### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: NORMATIVA DEL MANEJO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**Objetivo:** Aplicar las normativas de calidad alimentaria, seguridad e higiene, y los reglamentos vigentes establecidos en el Ecuador para el buen funcionamiento operacional de los ambientes físicos de la cocina.

(Tiempo estimado: 20 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las normas de seguridad del personal en la cocina.</li> <li>- Aplicar las normas en el diseño y funcionamiento de los ambientes físicos de la cocina.</li> <li>- Aplicar las buenas prácticas para alimentos, manteniendo condiciones de orden, seguridad e higiene en la manipulación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normativas de la calidad:</b> NTE INEN. Seguridad alimentaria para personal operativo. Chef de cocina.</li> <li>- <b>Registro de buenas prácticas:</b> alimentos procesados. Normativa vigente.</li> <li>- <b>Código de Buenas Prácticas:</b> manipulación e higiene de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad establecidas para la cocina.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos.</li> <li>- Asumir el compromiso de respetar las técnicas de control de calidad, evitando costos y pérdidas innecesarias de la materia prima.</li> <li>- Utilizar responsablemente los equipos, máquinas y utillaje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumple con las normas de higiene y seguridad personal en la cocina.</li> <li>- Identifica las normas de seguridad e higiene en los ambientes físicos de la cocina.</li> <li>- Reconoce las normas para las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: APROVISIONAMIENTO Y MANEJO DE PRODUCTOS

**Objetivo:** Realizar el aprovisionamiento de productos para la cocina, aplicando técnicas y procedimientos que garanticen su calidad.

(Tiempo estimado: 25 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar normas y procedimientos que permitan un correcto aprovisionamiento de la materia prima cumpliendo con los parámetros que conserven su calidad.</li> <li>- Aplicar medidas preventivas y correctivas al recibir los productos de acuerdo a las especificaciones técnicas de aprovisionamiento.</li> <li>- Emplear sistemas de rotación de productos.</li> <li>- Aplicar las diferentes técnicas y características organolépticas para el control de la calidad de producto.</li> <li>- Aplicar técnicas y procedimientos de ejecución de cortes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Géneros:</b> tipos, características, recepción. Sistemas de rotación.</li> <li>- <b>Técnicas de recepción y aprovisionamiento de productos:</b> características e indicadores de calidad del producto.</li> <li>- <b>Técnicas básicas de control de calidad en el aprovisionamiento:</b> peso, unidad de medida, temperatura del producto, caducidad.</li> <li>- <b>Técnicas de corte:</b> definición, tipos de corte y aplicación en géneros alimenticios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas, técnicas y procedimientos establecidos para la recepción de géneros.</li> <li>- Mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Responsabilizarse de las actividades encomendadas.</li> <li>- Mantener la concentración al aplicar las diferentes técnicas de cortes en los diferentes géneros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica correctamente las normas y procedimientos en el aprovisionamiento de la materia prima.</li> <li>- Emplea medidas preventivas y correctivas en el aprovisionamiento y recepción de la materia prima.</li> <li>- Realiza la rotación de productos en el proceso productivo.</li> <li>- Aplica las diferentes técnicas y características organolépticas para el control de la calidad del producto.</li> <li>- Realiza cortes en diferentes géneros, aplicando técnicas y procedimientos adecuados.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: GESTIÓN DE ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN

**Objetivo:** Realizar el almacenamiento y conservación de los productos, aplicando métodos y procedimientos que garanticen su calidad.

*(Tiempo estimado: 20 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar los métodos de almacenamiento y las técnicas de organización de los productos, evitando pérdidas y enfermedades de tipo alimentario.</li> <li>- Aplicar los métodos de conservación y las técnicas de organización de los productos, evitando pérdidas y enfermedades de tipo alimentario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Métodos de almacenamiento de alimentos y bebidas:</b> definición, clasificación. Sistemas de control importancia y características.</li> <li>- <b>Métodos de conservación:</b> congelación, refrigeración y no refrigerados. Sistemas de control, importancia y características.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostrar una actitud responsable y comprometida con el desarrollo del establecimiento.</li> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad e higiene para el servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Reconocer la necesidad de aplicar con responsabilidad los criterios de almacenamiento.</li> <li>- Interesarse por mantener los niveles de comunicación interna para mejorar el clima laboral.</li> <li>- Cooperar en el trabajo en equipo con actitud tolerante y receptiva ante las opiniones de los demás.</li> <li>- Ser flexible adaptarse a los cambios en el entorno de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emplea medidas preventivas y correctivas en el almacenamiento y conservación de productos</li> <li>- Realiza la rotación de productos en el proceso productivo.</li> <li>- Aplica los diferentes sistemas para el control de la calidad del producto.</li> </ul>

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### **Módulo 2:** ENTRADAS Y ENTREMESSES

*(Asociado a la Unidad de Competencia 2).*

#### **Objetivo del módulo formativo:**

Elaborar entradas y entremeses fríos y calientes aplicando técnicas y métodos de cocciones tradicionales y contemporáneas.

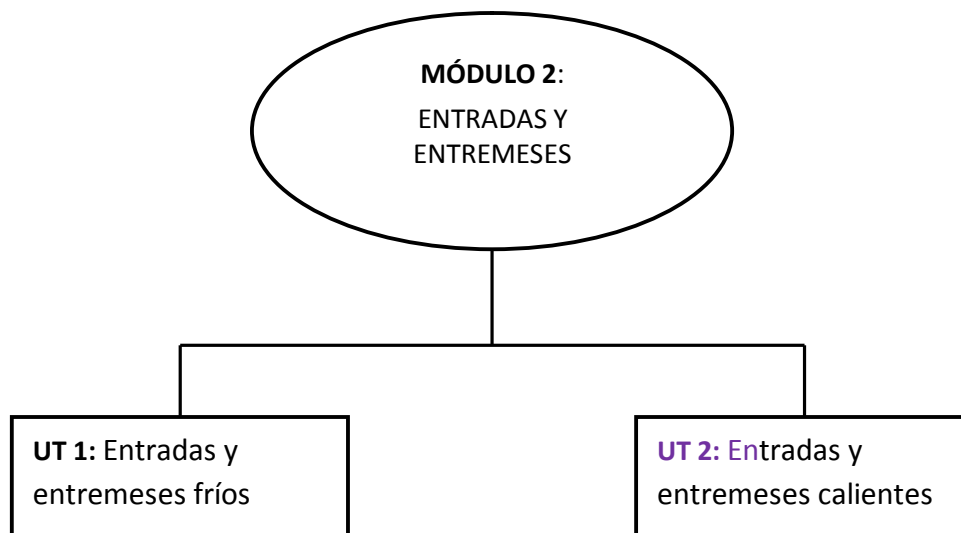
#### **Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

#### **Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Entradas y entremeses fríos	105
UT 2: Entradas y entremeses calientes	105
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: ENTRADAS Y ENTREMESSES FRÍOS

**Objetivo:** Elaborar entradas y entremeses fríos de la cocina tradicional, aplicando diferentes técnicas de cocción.

*(Tiempo estimado: 105 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de entradas y entremeses fríos.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción, ancestrales y contemporáneas, en la preparación de entradas y entremeses fríos.</li> <li>- Aplicar técnicas y métodos ancestrales y contemporáneos en la elaboración de rellenos de carnes, aves, mariscos, pescados, hortalizas y huevos.</li> <li>- Aplicar técnicas y métodos ancestrales y contemporáneos en la preparación de masas y pastas para entremeses fríos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> definición y clasificación. Aplicación en el mise en place para la preelaboración y elaboración de entradas y entremeses fríos.</li> <li>- <b>Entradas y entremeses fríos:</b> definición, caracterización y clasificación.</li> <li>- <b>Técnicas y métodos de cocción:</b> Entremeses de la gastronomía tradicional. Entremeses típicos de la cocina ecuatoriana. Técnicas ancestrales y contemporáneas aplicadas en la preparación de entremeses fríos.</li> <li>- <b>Rellenos:</b> definición, clasificación, técnicas de preparación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demostrar capacidad de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Utilizar los géneros, con un alto sentido de responsabilidad y honradez.</li> <li>- Mantener el interés durante todo el proceso productivo.</li> <li>- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place para entradas y entremeses fríos, aplicando las correspondientes normas higiénico-sanitarias.</li> <li>- Aplica correctamente las técnicas de cocción ancestrales y contemporáneas en la preparación de entremeses fríos, cumpliendo con los tiempos de elaboración y estándares de calidad.</li> <li>- Presenta entradas y entremeses fríos, aplicando las técnicas de decoración de acuerdo con las costumbres y tradiciones de la cocina tradicional.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentar las entradas y entremeses fríos, combinando texturas, colores, sabores y armonía, según la tradición de cada región.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Preparación de masas y pastas:</b> características, clasificación, métodos y técnicas de preparación. Técnicas ancestrales y contemporáneas.</li> <li>- <b>Métodos de presentación:</b> montaje, decoración típica de acuerdo a costumbres y tradiciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.</li> <li>- Valorar las técnicas y métodos ancestrales y contemporáneos de cocción.</li> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de entradas y entremeses fríos.</li> </ul>	
--	--	---	--

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: ENTRADAS Y ENTREMESSES CALIENTES

**Objetivo:** Preparar entradas y entremeses calientes de la cocina tradicional, aplicando diferentes técnicas de cocción.

(Tiempo estimado: 105 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de entradas y entremeses calientes.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción, ancestrales y contemporáneas, en la preparación de entradas y entremeses calientes.</li> <li>- Presentar las entradas y entremeses calientes combinando texturas, colores, sabores y armonía, según la tradición de cada región.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> definición y clasificación. Aplicación en el mise en place para la pre elaboración y elaboración de entradas y entremeses caliente.</li> <li>- <b>Entradas y entremeses calientes:</b> definición, caracterización y clasificación.</li> <li>- <b>Técnicas y métodos de cocción:</b> Entremeses de la gastronomía tradicional. Entremeses típicos de la cocina ecuatoriana. Técnicas ancestrales y contemporáneas aplicadas en la preparación de entremeses calientes.</li> <li>- <b>Métodos de presentación:</b> montaje, decoración típica de acuerdo a costumbres y tradiciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demostrar capacidad de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Utilizar los géneros, con un alto sentido de responsabilidad y honradez.</li> <li>- Mantener el interés durante todo el proceso productivo.</li> <li>- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones de trabajo.</li> <li>- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.</li> <li>- Valorar las técnicas y métodos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place para entradas y entremeses calientes, aplicando las correspondientes normas higiénico-sanitarias.</li> <li>- Aplica correctamente las técnicas de cocción ancestrales y contemporáneas en la preparación de entremeses calientes, cumpliendo con los tiempos de elaboración y estándares de calidad.</li> <li>- Presenta entradas y entremeses calientes, aplicando las técnicas de decoración de acuerdo con las costumbres y tradiciones de la cocina tradicional.</li> </ul>



		<p>ancestrales y contemporáneos de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de entradas y entremeses calientes.</li> </ul>	
--	--	--	--

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### **MÓDULO 3:** SOPAS, CALDOS, POTAJES Y LOCROS

*(Asociado a la Unidad de Competencia 2).*

#### **Objetivo del módulo formativo:**

Elaborar sopas, caldos, potajes y locros, aplicando las técnicas culinarias tradicionales y típicas de la gastronomía ecuatoriana.

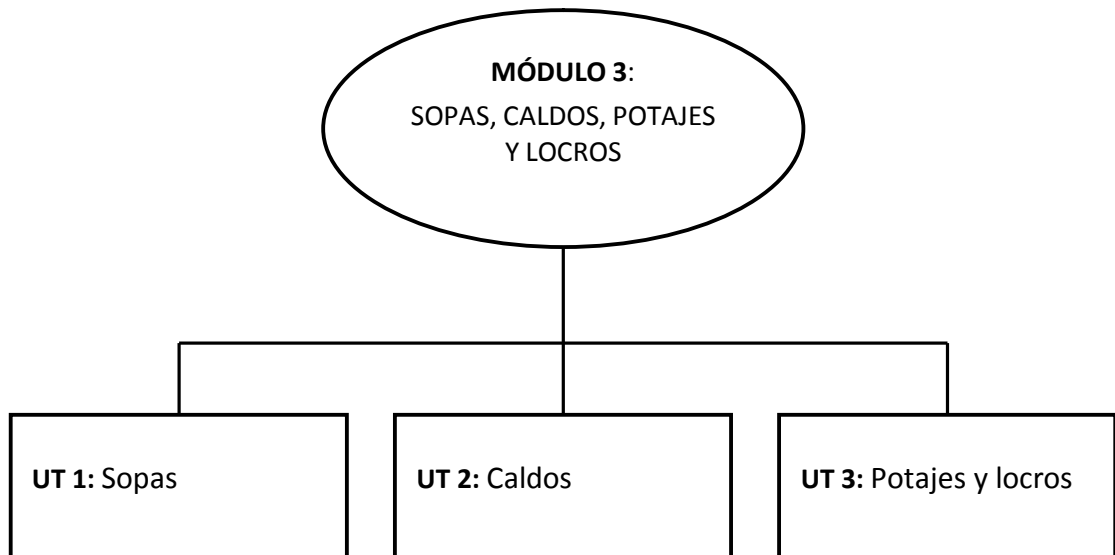
#### **Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

#### **Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Sopas	75
UT 2: Caldos	75
UT3: Potajes y locros	60
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: SOPAS

**Objetivo:** Elaborar sopas de la cocina tradicional con valores nutricionales, combinando color, textura y sabor.

*(Tiempo estimado: 75 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de sopas de la cocina tradicional.</li> <li>- Aplicar técnicas, ancestrales y contemporáneas, en la preparación de sopas de diferentes regiones del mundo y típicas del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos.</li> <li>- Realizar cortes de verduras, legumbres, cárnicos y mariscos.</li> <li>- Aromatizar las sopas según las costumbres y tradiciones de cada región.</li> <li>- Presentar las sopas según las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mise en place, métodos y técnicas:</b> pre elaboración y elaboración de sopas.</li> <li>- <b>Sopas:</b> definición, métodos de cocción, características.</li> <li>- <b>Clasificación de las sopas:</b> según la región, ingredientes, temperatura, sabor principal, textura, temporada.</li> <li>- <b>Cortes de géneros:</b> tipos y características. Aplicación en la preparación de sopas de la cocina tradicional.</li> <li>- <b>Especies y hierbas aromáticas:</b> tipos y usos, características y métodos de preparación. Estrategias para aromatizar sopas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de sopas.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de sopas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Utiliza términos de la gastronomía tradicional según costumbres y tradiciones.</li> <li>- Realiza sopas representativas de diferentes regiones del mundo y típicas del Ecuador, procurando su sabor y aromatización adecuados.</li> <li>- Elabora el recetario de sopas más significativas de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta sopas aplicando técnicas ancestrales y contemporáneas de decoración, de acuerdo a las costumbres y tradiciones de cada</li> </ul>

costumbres de la cocina tradicional y ecuatoriana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en cocina tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> aplicación en la manipulación de alimentos y preparación de sopas.</li> <li>- <b>Tipos de cocción:</b> en líquidos fríos y ebullición. Cocción mixta. Cocción según la materia prima.</li> <li>- <b>Montaje del plato:</b> tipos y técnicas. Características según las costumbres y tradiciones de cada región.</li> </ul>		región.
--	--	--	---------

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: CALDOS

**Objetivo:** Elaborar caldos representativos de diferentes regiones del mundo y típicos del Ecuador, según costumbres y tradiciones.

(Tiempo estimado: 75 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de caldos de la cocina tradicional.</li> <li>- Aplicar las técnicas establecidas para la preparación de caldos de diferentes regiones del mundo y típicos del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos.</li> <li>- Realizar cortes de verduras, legumbres, cárnicos y mariscos para la preparación de caldos.</li> <li>- Emplear métodos de aromatización y condimentación de caldos.</li> <li>- Presentar los caldos según las costumbres de la cocina tradicional y ecuatoriana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Técnicas de mise en place:</b> pre elaboración y elaboración de caldos.</li> <li>- <b>Caldos:</b> definición, características, clasificación, métodos y técnicas de preparación. Cocción en líquidos fríos y ebullición, cocción mixta, cocción según la materia prima.</li> <li>- <b>Clasificación de los caldos:</b> según la región, ingredientes, temperatura, sabor principal.</li> <li>- <b>Cortes:</b> tipos, clasificación y características. Aplicación en legumbres, cárnicos y mariscos.</li> <li>- <b>Especies y hierbas aromáticas:</b> tipos y usos.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas ancestrales y contemporáneas:</b> preparación de todo tipo de caldos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de caldos.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de caldos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Utiliza términos de la gastronomía tradicional según costumbres y tradiciones.</li> <li>- Elabora caldos tradicionales de diferentes regiones del mundo y típicos del Ecuador, aplicando las técnicas de cocción, condimentación y aromatización establecidas.</li> <li>- Elabora el recetario de caldos más significativos de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta sopas aplicando técnicas ancestrales y contemporáneas de decoración, de acuerdo a las costumbres y tradiciones de cada región.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la cocina tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> aplicación en la manipulación de alimentos y preparación de caldos.</li> <li>- <b>Montaje del plato:</b> tipos y técnicas. Características según las costumbres y tradiciones de cada región.</li> </ul>		
--	---	--	--

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: POTAJES Y LOCROS

**Objetivo:** Elaborar potajes y locros de la cocina tradicional, cuidando los valores nutricionales y combinando color, textura y sabor.

(Tiempo estimado: 60 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de potajes y locros de la cocina tradicional.</li> <li>- Aplicar las técnicas establecidas para la preparación de potajes y locros de diferentes regiones del mundo y típicos del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos.</li> <li>- Realizar cortes de verduras, legumbres, tubérculos, hortalizas, carnes, aves, pescados y mariscos para la preparación de potajes y locros.</li> <li>- Realizar la aromatización y condimentación tradicional de cada región.</li> <li>- Presentar potajes y locros servidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mise en place:</b> técnicas de mise en place para la preparación de potajes y locros.</li> <li>- <b>Potajes y locros:</b> definición, tipología y características. Potajes como componentes de un menú.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas de cocción:</b> preparación de alimentos al vapor.</li> <li>- <b>Cortes:</b> tipos, clasificación y estrategias. Aplicación en tubérculos, hortalizas, carnes, aves, pescados y mariscos.</li> <li>- <b>Especies y hierbas aromáticas:</b> tipos y usos en la elaboración de potajes y locros.</li> <li>- <b>Preparación de potajes y locros:</b> técnicas y métodos aplicados en las diferentes regiones.</li> <li>- <b>Montaje de platos:</b> métodos,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Valorar y respetar las distintas culturas gastronómicas.</li> <li>- Mostrar predisposición para trabajar en equipo.</li> <li>- Demostrar ética profesional en el campo laboral.</li> <li>- Valorar las normas nutricionales en las distintas elaboraciones.</li> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de potajes y locros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Utiliza términos de la gastronomía tradicional según costumbres y tradiciones.</li> <li>- Elabora potajes tradicionales de diferentes regiones del mundo y típicos del Ecuador considerando: presentación, temperatura, aprovechamiento de géneros, punto de cocción, condimentación y aromatización.</li> <li>- Elabora el recetario de potajes más significativos de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta potajes y locros aplicando técnicas ancestrales y contemporáneas de decoración, según las costumbres y tradiciones</li> </ul>



como componente principal o como guarnición, según las costumbres de la cocina tradicional y ecuatoriana.	técnicas y estrategias aplicados en las diferentes regiones.		de cada región.
---	--	--	-----------------

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### **MÓDULO 4:** PLATOS FUERTES: GÉNERO PRINCIPAL Y GUARNICIONES

*(Asociado a la Unidad de Competencia 2).*

#### **Objetivo del módulo formativo:**

Elaborar platos fuertes: género principal y guarniciones frías y calientes, procurando el equilibrio nutricional en el armado de los platos.

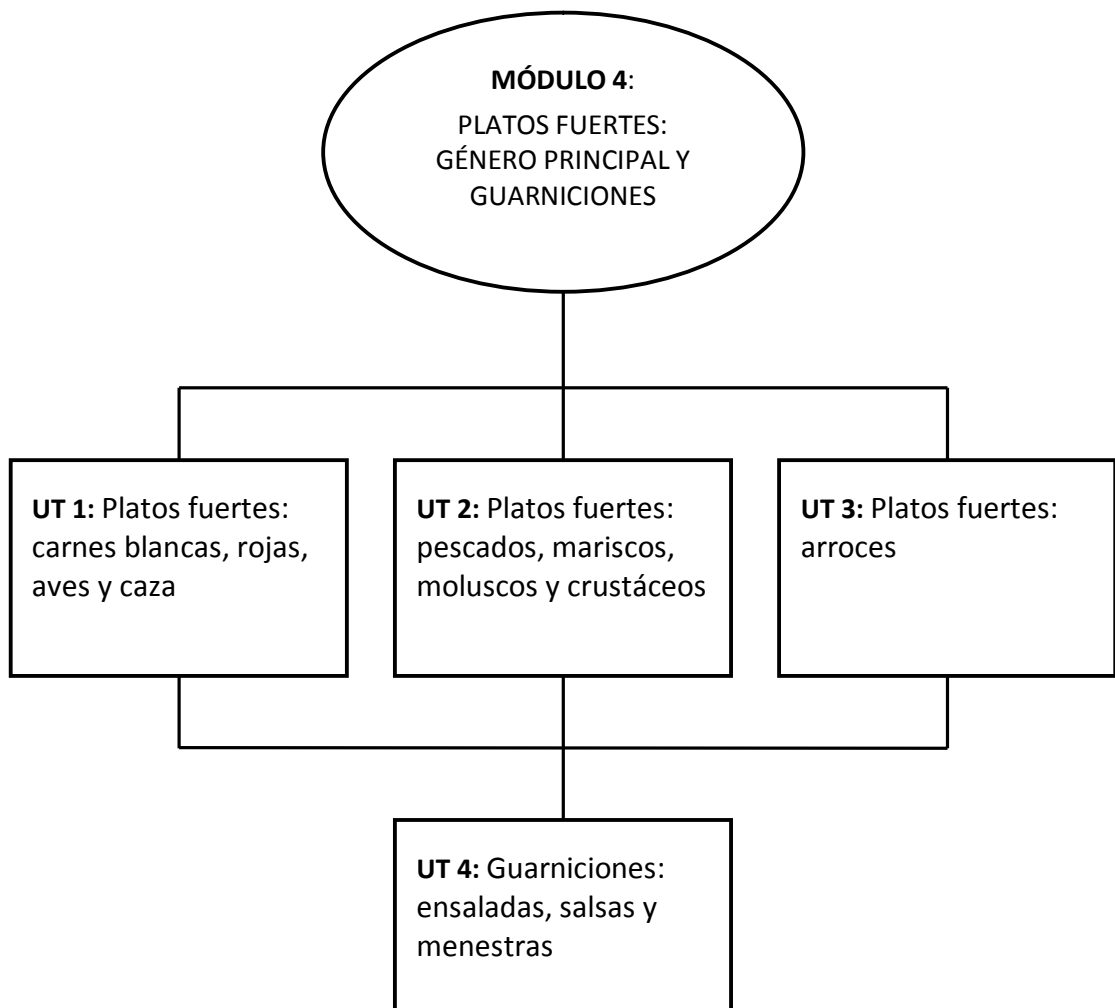
#### **Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

#### **Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>DURACIÓN (horas)</b>
<b>UT 1:</b> Platos fuertes: carnes blancas, rojas, aves y caza	105
<b>UT 2:</b> Platos fuertes: pescados, mariscos, moluscos y crustáceos	105
<b>UT3:</b> Platos fuertes: arroces	70
<b>UT4:</b> Guarniciones: ensaladas, salsas y menestras	70
<b>TOTAL</b>	<b>350</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: PLATOS FUERTES: CARNES BLANCAS, ROJAS, AVES Y CAZA

**Objetivo:** Preparar platos en base a carnes rojas, blancas, aves y caza, aplicando métodos y técnicas ancestrales y contemporáneas de la cocina tradicional.

(Tiempo estimado: 105 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la elaboración y preparación de carnes, blancas, rojas, aves y caza de pelo y pluma, de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</li> <li>- Emplear las técnicas de elaboración de carnes rojas, blancas, aves, caza de pelo y pluma, según la tradición de diferentes regiones del mundo y del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos ancestrales y contemporáneos.</li> <li>- Realizar cortes y porcionamiento de carnes rojas, blancas, aves y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Técnicas de mise en place:</b> pre elaboración y elaboración de platos principales y guarniciones.</li> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> Aplicación en el mise en place para la pre elaboración y elaboración de platos fuertes con géneros cárnicos.</li> <li>- <b>Carnes:</b> definición, clasificación, características. Carnes rojas, blancas, aves, caza de pelo y pluma. Aplicaciones en la cocina tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas de cocción de carnes:</b> según la región, según los ingredientes, según la temperatura de cocción, según el sabor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de platos fuertes.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los géneros cárnicos utilizados en los procesos.</li> <li>- Respetar las costumbres y tradiciones de cada región,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas y métodos en la preparación de carnes, según las costumbres propias de cada región.</li> <li>- Elabora el recetario de carnes blancas, rojas, aves y caza de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta el producto final del plato considerando la decoración, temperatura, aprovechamiento de géneros, cantidad y punto de cocción.</li> </ul>

<p>caza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar métodos, ancestrales y contemporáneos, de alineado, adobado, condimentado, sazonado, macerado ahumado, salazón y aromatización.</li> <li>- Realizar el montaje, racionamiento y decoración para la presentación de los géneros cárnicos, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</li> </ul>	<p>principal, según la textura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cortes:</b> tipos y técnicas. Aplicación en las diferentes carnes a ser procesadas según receta.</li> <li>- <b>Condimentación:</b> aromatización, especias, hierbas aromáticas, alineado, adobado condimentado, sazonado, macerado, ahumado y salazón. Procedimientos contemporáneos y ancestrales.</li> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la cocina tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Cocción:</b> En menaje típico de la cocina contemporánea y ancestral. En líquidos fríos y ebullición, vapor, fritos, en poca y abundante grasa. Asados, al horno, a la plancha, parrilla, espetón, salteados, rehogados y otros.</li> <li>- <b>Formas de presentación de los géneros:</b> cárnicos en el plato fuerte en la gastronomía tradicional y típica ecuatoriana.</li> </ul>	<p>manifestadas en la preparación de platos fuertes con géneros cárnicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las diversas técnicas de cocción de los diferentes tipos de géneros cárnicos, según la tradición de cada región.</li> <li>- Respetar las normas de presentación, en cantidades y decoración, según las costumbres contemporáneas y ancestrales de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</li> <li>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de géneros cárnicos.</li> </ul>	
---	--	---	--

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: PLATOS FUERTES: PESCADOS, MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

**Objetivo:** Preparar platos a base de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos, cuidando los valores nutricionales y combinando color, textura y sabor.

(Tiempo estimado: 105 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la elaboración y preparación de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos, de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</li> <li>- Emplear las técnicas de preparación de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos, según la tradición de diferentes regiones del mundo y del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos ancestrales y contemporáneos.</li> <li>- Realizar cortes y porcionamiento de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.</li> <li>- Emplear métodos, ancestrales y contemporáneos, de alineado,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> aplicación en el mise en place para la pre elaboración y elaboración de platos fuertes con pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.</li> <li>- <b>Pescados, mariscos, moluscos y crustáceos:</b> definición, clasificación, descripción de las características.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas de preparación:</b> según la región, según los ingredientes, según la temperatura de cocción, según el sabor principal, según la textura.</li> <li>- <b>Cocción de elementos húmedos:</b> característica, métodos y técnicas contemporáneos y ancestrales</li> <li>- <b>Cortes:</b> tipos y técnicas. Aplicación en los diferentes pescados, mariscos, moluscos y crustáceos a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de platos fuertes.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los géneros utilizados en los procesos: pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.</li> <li>- Respetar las costumbres y tradiciones de cada región, manifestadas en la preparación de platos fuertes preparados con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas y métodos en la preparación de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos, según costumbres propias de cada región.</li> <li>- Elabora el recetario de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta el producto final del plato considerando la decoración, temperatura, aprovechamiento de géneros, cantidad y punto de cocción.</li> </ul>

<p>adobado, condimentado, sazonado, macerado ahumado, salazón y aromatización.</p> <p>- Realizar el montaje, racionamiento y decoración para la presentación de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</p>	<p>ser procesadas según receta.</p> <p>- <b>Condimentación:</b> aromatización, especias, hierbas aromáticas, alineado, adobado condimentado, sazonado, macerado, ahumado y salazón. Procedimientos contemporáneos y ancestrales.</p> <p>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la cocina tradicional y ecuatoriana.</p> <p>- <b>Cocción:</b> En menaje típico de la cocina contemporánea y ancestral. En líquidos fríos y ebullición, vapor, fritos, en poca y abundante grasa. Asados, al horno, a la plancha, parrilla, espetón, salteados, rehogados y otros.</p> <p>- <b>Formas de presentación:</b> pescados, mariscos, moluscos y crustáceos en el plato fuerte de la gastronomía tradicional y típica ecuatoriana.</p>	<p>pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.</p> <p>- Respetar las diversas técnicas de cocción de los diferentes tipos de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos según la tradición de cada región.</p> <p>- Respetar las normas de presentación, en cantidades y decoración, según las costumbres contemporáneas y ancestrales de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</p> <p>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.</p>	
---	--	---	--

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: PLATOS FUERTES: ARROCES

**Objetivo:** Elaborar diferentes tipos de arroces como género principal de la cocina tradicional, siguiendo las costumbres propias de cada región.

(Tiempo estimado: 70 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la elaboración y preparación de arroces de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</li> <li>- Emplear las técnicas de preparación de arroces según la tradición de diferentes regiones del mundo y del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos ancestrales y contemporáneos.</li> <li>- Realizar cortes y porcionamiento de géneros cárnicos, legumbres, verduras, hortalizas pescados, mariscos, moluscos y crustáceos para el relleno del arroz.</li> <li>- Emplear métodos, ancestrales y contemporáneos, de alineado,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> aplicación en el mise en place para la pre elaboración y elaboración de arroces.</li> <li>- <b>Arroces:</b> definición, clasificación, descripción de las características.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas de preparación:</b> según la región, según los ingredientes, según la temperatura de cocción, según el sabor principal.</li> <li>- <b>Cortes:</b> tipos y técnicas. Aplicación en los diferentes géneros como cárnicos, legumbres, verduras, hortalizas, pescados, mariscos, moluscos y crustáceos a ser procesados según la receta como parte del relleno del arroz.</li> <li>- <b>Condimentación:</b> aromatización, especias, hierbas aromáticas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de arroces.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho del arroz y géneros utilizados en los procesos.</li> <li>- Respetar las costumbres y tradiciones de cada región, manifestadas en la preparación de arroces como género principal.</li> <li>- Respetar las diversas técnicas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas y métodos en la preparación de arroces, según costumbres propias de cada región.</li> <li>- Elabora el recetario de arroces de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta el producto final del plato considerando la decoración, temperatura, aprovechamiento de géneros, cantidad y punto de cocción.</li> </ul>



<p>adobado, condimentado, sazonado, macerado, salazón y aromatización.</p> <p>- Realizar el montaje, racionamiento y decoración para la presentación de los arroces, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</p>	<p>alineado, adobado condimentado, sazonado, macerado, salazón. Procedimientos contemporáneos y ancestrales.</p> <p>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la cocina tradicional y ecuatoriana.</p> <p>- <b>Cocción:</b> En menaje típico de la cocina contemporánea y ancestral. En líquidos fríos y ebullición, vapor, fritos, en poca y abundante grasa. Asados, al horno, a la plancha, parrilla, salteados, rehogados y otros.</p> <p>- <b>Formas de presentación:</b> arroces en el plato fuerte de la gastronomía tradicional y típica ecuatoriana.</p>	<p>cocción de los diferentes tipos de arroces según la tradición de cada región.</p> <p>- Respetar las normas de presentación, en cantidades y decoración, según las costumbres contemporáneas y ancestrales de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</p> <p>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de arroces.</p>	
---	---	---	--

#### UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: GUARNICIONES: ENSALADAS, SALSAS Y MENESTRAS

**Objetivo:** Elaborar ensaladas, salsas y menestras como guarniciones del plato fuerte, de acuerdo con la tradición de las diferentes regiones.

(Tiempo estimado: 70 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la elaboración y preparación de ensaladas, salsas y menestras de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</li> <li>- Emplear las técnicas de preparación de ensaladas, salsas y menestras según la tradición de diferentes regiones del mundo y del Ecuador.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocción con elementos húmedos y elementos mixtos ancestrales y contemporáneos.</li> <li>- Realizar cortes y porcionamiento de legumbres, verduras y hortalizas para guarniciones.</li> <li>- Emplear métodos de alineado, adobado, condimentado, sazonado, macerado, salazón y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normas higiénico-sanitarias:</b> aplicación en el mise en place para la pre elaboración y elaboración de guarniciones.</li> <li>- <b>Ensaladas, salsas y menestras:</b> definición, clasificación, descripción de las características.</li> <li>- <b>Métodos y técnicas de preparación:</b> según la región, según los ingredientes, según la temperatura de cocción, según el sabor principal, según la textura.</li> <li>- <b>Cortes:</b> tipos y técnicas. Aplicación en los diferentes géneros como legumbres, verduras y hortalizas a ser procesados según la receta.</li> <li>- <b>Condimentación:</b> aromatización, especias, hierbas aromáticas, alineado, adobado condimentado, sazonado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Reconocer la importancia de consignar correctamente la información.</li> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de guarniciones.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los géneros utilizados en la preparación de ensaladas, salsas y menestras.</li> <li>- Respetar las costumbres y tradiciones de cada región, manifestadas en la preparación y presentación de guarniciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas y métodos en la preparación de ensaladas, salsas y menestras, según costumbres propias de cada región.</li> <li>- Elabora el recetario de ensaladas, salsas y menestras de las diferentes regiones.</li> <li>- Presenta el producto final del plato considerando la decoración, temperatura, aprovechamiento de géneros, cantidad y punto de cocción.</li> </ul>

<p>aromatización, manteniendo las costumbres contemporáneas y ancestrales.</p> <p>- Realizar el montaje, racionamiento y decoración para la presentación de ensaladas, salsas y menestras, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</p>	<p>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la cocina tradicional y ecuatoriana.</p> <p>- <b>Cocción:</b> en menaje típico de la cocina contemporánea y ancestral. En líquidos fríos y ebullición, vapor, fritos, al horno, a la plancha, parrilla, salteados, rehogados y otros. Procedimientos contemporáneos y ancestrales.</p> <p>- <b>Formas de presentación:</b> ensaladas, salsas y menestras en el plato fuerte de la gastronomía tradicional y típica ecuatoriana.</p>	<p>- Respetar las técnicas de cocción de los diferentes tipos de ensaladas, salsas y menestras, según la tradición de cada región.</p> <p>- Respetar las normas de presentación, en cantidades y decoración, según las costumbres contemporáneas y ancestrales de la cocina tradicional y típica ecuatoriana.</p> <p>- Tener presente las normas de higiene en la preparación de arroces.</p>	
---	--	---	--

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### **MÓDULO 5: POSTRES Y BEBIDAS**

*(Asociado a la Unidad de Competencia 2).*

#### **Objetivo del módulo formativo:**

Elaborar postres fríos y calientes, pastelería, repostería, confitería, bebidas frías y calientes con valores nutricionales, combinando color, textura y sabor.

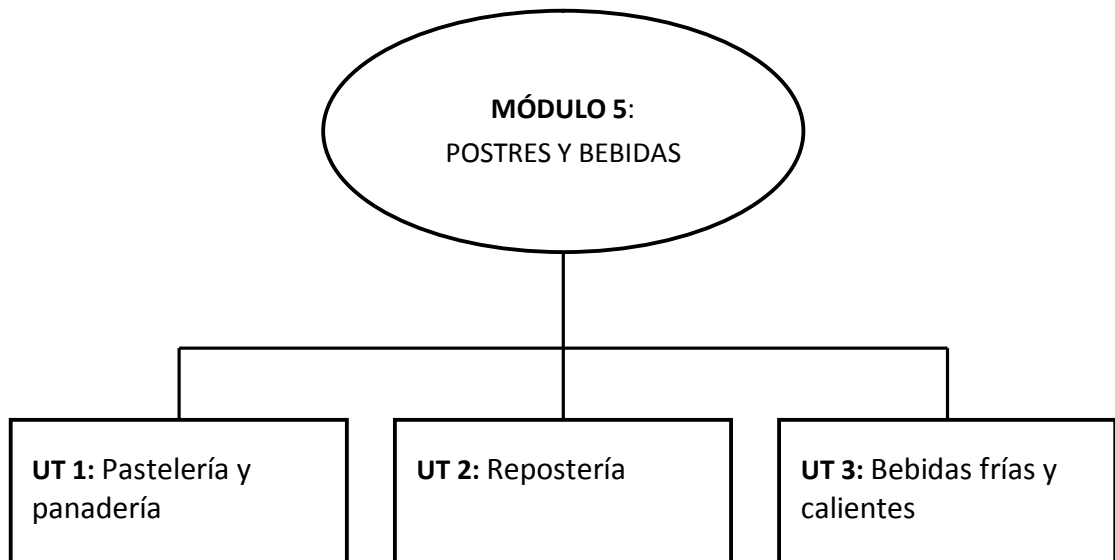
#### **Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

#### **Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Pastelería y panadería	65
UT 2: Repostería	65
UT3: Bebidas frías y calientes	50
<b>TOTAL</b>	<b>180</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: PASTERIA Y PANADERÍA

**Objetivo:** Elaborar productos tradicionales de pastelería y panadería, aplicando métodos, técnicas y procedimientos ancestrales y contemporáneos según las costumbres de cada región.

(Tiempo estimado: 65 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las técnicas de operación y control de la maquinaria y equipos utilizados en pastelería y panadería, efectuando las operaciones básicas de mantenimiento.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas en el mise en place para la preparación de productos de pastelería y panadería.</li> <li>- Aplicar técnicas ancestrales y contemporáneas en la pre-elaboración y cocción de productos de pastelería y panadería tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- Realizar decoraciones pre elaboradas para el montaje de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Equipamiento básico de pastelería y panadería:</b> clasificación, características, operación, aplicaciones y mantenimiento preventivo de primer nivel.</li> <li>- <b>Productos utilizados en pastelería y panadería:</b> clasificación, características, aplicaciones y temporalidad.</li> <li>- <b>Cocción:</b> proceso, fases, técnicas básicas e instrumentos. Técnicas de cocción, ancestrales y contemporáneas.</li> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la pastelería y panadería tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Masas de pastelería:</b> aireadas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser detallista, ordenado, sistemático y creativo.</li> <li>- Trabajar en equipo, mostrando tolerancia y respeto a los pensamientos e ideas de los demás miembros del grupo.</li> <li>- Respetar los procesos técnicos y estandarizaciones de cada una de las preparaciones.</li> <li>- Ser responsable de las acciones encomendadas en el proceso de preparación de productos de pastelería y panadería.</li> <li>- Respetar las normas de sanitación e higiene aplicadas en la preparación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opera de manera correcta los equipos, utensilios y menaje en la elaboración de productos de pastelería y panadería.</li> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas de preparación y cocción, ancestrales y contemporáneas, en la elaboración de productos de pastelería y panadería, cumpliendo estándares de calidad.</li> <li>- Presenta los productos terminados de pastelería y panadería, aplicando diferentes técnicas de decoración.</li> </ul>

<p>productos de pastelería y panadería.</p> <p>- Aplicar métodos y técnicas de decoración y presentación de panes y productos terminados de pastelería, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</p>	<p>pesadas, abizcochadas, escaldadas, hojaldradas, masas fritas, consistentes, semi-consistentes, ligeras. Usos de las diferentes preparaciones.</p> <p>- <b>Masas de panadería:</b> integrales, salvado, trigo, maíz, cereales. Usos de las diferentes preparaciones.</p> <p>- <b>Técnicas para la preparación de pastelería y panadería:</b> elaboración de masas, amasado, fermentado, pesado, control de tiempos y temperaturas.</p> <p>- <b>Decoración de los productos:</b> Tipos de decoración. Métodos y Técnicas.</p>		<p>- Elabora el recetario con las preparaciones de pastelería y panadería de las diferentes regiones.</p>
--	--	--	---

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: REPOSTERÍA

**Objetivo:** Elaborar productos tradicionales de repostería, aplicando métodos, técnicas y procedimientos ancestrales y contemporáneos según las costumbres de cada región.

(Tiempo estimado: 65 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las técnicas de operación y control de la maquinaria y equipos utilizados en repostería, efectuando las operaciones básicas de mantenimiento.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas en el mise en place para la preparación de productos de repostería.</li> <li>- Aplicar técnicas ancestrales y contemporáneas en la preparación de productos de repostería.</li> <li>- Realizar decoraciones pre elaboradas para el montaje de productos de repostería.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de decoración y presentación de productos terminados de repostería, según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Equipamiento básico de repostería:</b> clasificación, características, operación, aplicaciones y mantenimiento preventivo de primer nivel.</li> <li>- <b>Productos utilizados en repostería:</b> clasificación, características, aplicaciones y temporalidad.</li> <li>- <b>Repostería tradicional y ecuatoriana:</b> técnicas básicas, fases, procesos e instrumentos utilizados.</li> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la repostería tradicional y ecuatoriana.</li> <li>- <b>Cocción:</b> proceso, fases, técnicas básicas e instrumentos. Técnicas de cocción, ancestrales y contemporáneas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser detallista, ordenado, sistemático y creativo.</li> <li>- Trabajar en equipo, mostrando tolerancia y respeto a los pensamientos e ideas de los demás miembros del grupo.</li> <li>- Respetar los procesos técnicos y estandarizaciones de cada una de las preparaciones.</li> <li>- Ser responsable de las acciones encomendadas en el proceso de preparación de productos de repostería.</li> <li>- Respetar las normas de sanitación e higiene aplicadas en la preparación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opera de manera correcta los equipos, utensilios y menaje en la elaboración de productos de repostería.</li> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas de preparación y cocción, ancestrales y contemporáneas, en la elaboración de productos de repostería, cumpliendo estándares de calidad.</li> <li>- Presenta los productos de repostería, aplicando diferentes técnicas de decoración.</li> <li>- Elabora el recetario con las preparaciones de repostería de las diferentes regiones.</li> </ul>



	<p>- <b>Técnicas para la preparación de repostería:</b> elaboración de pastas, amasado, pesado, control de tiempos y temperaturas.</p> <p>- <b>Decoración de los productos:</b> Tipos de decoración. Métodos y Técnicas.</p>		
--	--	--	--

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

**Objetivo:** Elaborar diferentes clases de bebidas frías y calientes, aplicando técnicas de preparación y cocción ancestrales y contemporáneas según las costumbres de cada región.

(Tiempo estimado: 50 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las técnicas de operación y control de los equipos utilizados en la elaboración de bebidas frías y calientes, efectuando las operaciones básicas de mantenimiento.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas en el mise en place para la preparación de bebidas frías y calientes.</li> <li>- Aplicar técnicas ancestrales y contemporáneas en la elaboración de bebidas frías y calientes.</li> <li>- Realizar decoraciones pre elaboradas para el montaje de bebidas frías y calientes.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de decoración y presentación de bebidas frías y calientes, ancestrales y contemporáneas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Equipamiento para la elaboración de bebidas frías y calientes:</b> clasificación, características, usos y mantenimiento preventivo de primer nivel.</li> <li>- <b>Productos utilizados en la preparación de bebidas frías y calientes:</b> clasificación, características y temporalidad.</li> <li>- <b>Elaboración de bebidas frías y calientes:</b> técnicas básicas, fases, procesos e instrumentos utilizados. Bebidas con alcohol y sin alcohol. Bebidas tradicionales y típicas ecuatorianas.</li> <li>- <b>Glosario de términos:</b> aplicados en la elaboración de bebidas frías y calientes tradicionales y típicas ecuatorianas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser detallista, ordenado, sistemático y creativo.</li> <li>- Trabajar en equipo, mostrando tolerancia y respeto a los pensamientos e ideas de los demás miembros del grupo.</li> <li>- Respetar los procesos técnicos y estandarizaciones de cada una de las preparaciones.</li> <li>- Ser responsable de las acciones encomendadas en el proceso de preparación de bebidas frías y calientes.</li> <li>- Respetar las normas de sanitación e higiene aplicadas en la preparación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opera de manera correcta los equipos, utensilios y menaje en la elaboración de bebidas frías y calientes.</li> <li>- Prepara el mise en place aplicando las técnicas determinadas en la gastronomía tradicional.</li> <li>- Aplica las técnicas de preparación y cocción, ancestrales y contemporáneas, en la elaboración de bebidas frías y calientes, cumpliendo estándares de calidad.</li> <li>- Presenta las bebidas frías y calientes, aplicando diferentes técnicas de decoración.</li> <li>- Elabora el recetario con las bebidas frías y calientes de las diferentes regiones.</li> </ul>

según las costumbres de cada región y aplicando estándares de calidad.	<b>- Decoración de los productos:</b> Tipos de decoración. Métodos y Técnicas.		
--	---	--	--

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

**Módulo 6:** EMPRENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS  
(Módulo Transversal).

**Objetivo del módulo formativo:**

Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

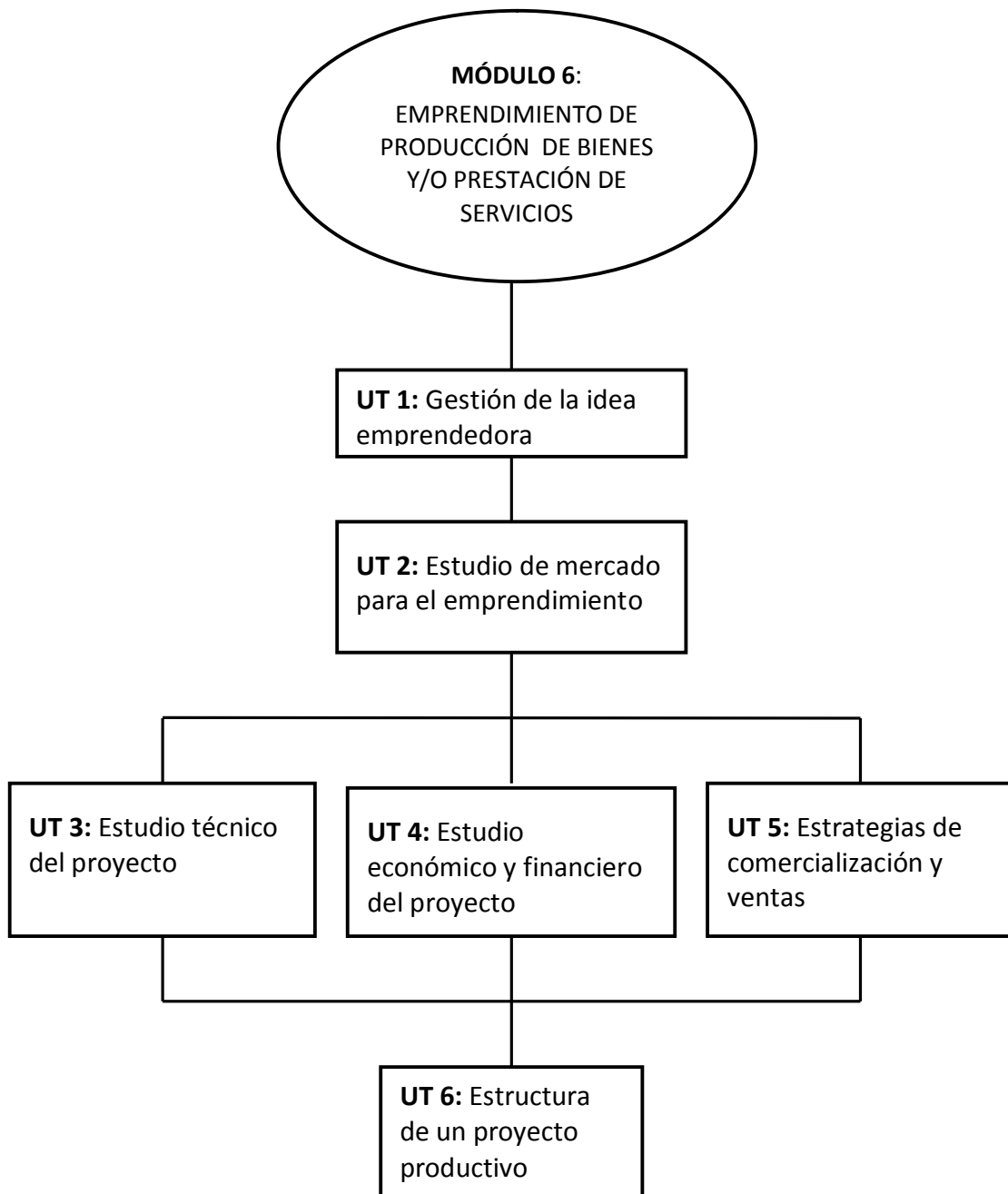
**Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN (horas)
UT 1: Gestión de la idea emprendedora	20
UT 2: Estudio de mercado para el emprendimiento	20
UT 3: Estudio técnico del proyecto	30
UT 4: Estudio económico y financiero del proyecto	32
UT 5: Estrategias de comercialización y ventas	12
UT 6: Estructura de un proyecto productivo	6
<b>TOTAL</b>	<b>120</b>

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: GESTIÓN DE LA IDEA EMPRENDEDORA

**Objetivo:** Gestionar y establecer emprendimientos de productos y servicios para la comercialización.

*(Tiempo estimado: 20 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar encuestas-entrevistas en el sondeo rápido de mercado (SRM).</li> <li>- Tabular e interpretar la información del SRM.</li> <li>- Elaborar el mapeo de negocios existentes, identificando la competencia.</li> <li>- Clasificar las ideas de los potenciales consumidores de la localidad.</li> <li>- Contrastar y definir la idea innovadora factible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La Idea emprendedora:</b> innovación, creatividad.</li> <li>- <b>Sondeo rápido de mercado (SRM):</b> características, metodología, uso, mapeo.</li> <li>- <b>Estadísticas:</b> técnicas, tipos, aplicación.</li> <li>- <b>Planificación estratégica:</b> planes, técnica DAFO, árbol de problemas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar y cooperar en el trabajo a realizar.</li> <li>- Ser observador, innovador y creativo.</li> <li>- Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo.</li> <li>- Desarrollar empatía para llegar al cliente y obtener la información requerida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica y aplica los instrumentos de sondeo rápido de mercado.</li> <li>- Realiza el listado y mapeo de negocios existentes.</li> <li>- Tabula e interpreta los resultados del sondeo.</li> <li>- Evalúa las ideas de negocio con mayor potencialidad, aplicando técnicas de DAFO y árbol de problemas.</li> <li>- Determina la idea emprendedora con mayor potencialidad y factibilidad.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: ESTUDIO DE MERCADO PARA EL EMPRENDIMIENTO

**Objetivo:** Desarrollar iniciativas emprendedoras y analizar la viabilidad del producto o servicio para su ejecución.

*(Tiempo estimado: 20 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar y segmentar el mercado para conocer y determinar rango o universo de consumidores.</li> <li>- Elaborar y aplicar técnicas de recolección de información (encuestas, entrevistas,.....).</li> <li>- Tabular la información recogida, para determinar la viabilidad del producto o servicio a ofrecer.</li> <li>- Analizar la demanda insatisfecha para establecer el volumen de producción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mercado:</b> características. Clientes potenciales y reales. Clientes internos y externos. Proveedores.</li> <li>- <b>Estudio de Mercado:</b> la Oferta y la demanda. Segmentación del mercado. Criterios para segmentar y tamaño. La competencia. Consumo per cápita.</li> <li>- <b>Oportunidades de negocio:</b> riesgo empresarial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interesarse por conocer el entorno en el cual se desarrolla el negocio.</li> <li>- Desenvolverse en la gestión emprendedora con autoestima y motivación.</li> <li>- Ser original y creativo para generar empatía con el cliente potencial.</li> <li>- Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Define la ubicación geográfica y viabilidad del mercado para implementar el emprendimiento.</li> <li>- Define el perfil del cliente potencial.</li> <li>- Identifica a los posibles proveedores y sus características.</li> </ul>

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: ESTUDIO TÉCNICO DEL PROYECTO

**Objetivo:** Determinar los indicadores que se requieren para llevar a ejecución el proyecto productivo o de servicios.

(Tiempo estimado: 30 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinar la demanda insatisfecha estimada, relacionándola con la capacidad instalada.</li> <li>- Construir el flujograma del proceso productivo o de servicios.</li> <li>- Organizar el cronograma de ejecución y planificar el volumen de producción en función de la demanda del negocio.</li> <li>- Establecer el diseño o logo de los productos o servicios.</li> <li>- Realizar el diagnóstico de la situación de partida del negocio: con qué recursos se cuenta y qué hace falta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Organización general de la empresa:</b> administración, producción y ventas.</li> <li>- <b>Proyecto productivo:</b> metas, objetivos, misión y visión.</li> <li>- <b>Características del producto o servicio:</b> diseño, presentación, composición nutricional, química y toxológica.</li> <li>- <b>Requerimientos para el funcionamiento:</b> ordenanzas municipales, patentes, permisos de funcionamiento, tiempos, requisitos.</li> <li>- <b>Obligaciones tributarias:</b> SRI, RUC, RICE. Seguros.</li> <li>- <b>Presentación del producto:</b> características, etiquetas, empaques, envases.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manifestar optimismo en el desarrollo de cada una de las etapas del estudio técnico.</li> <li>- Demostrar sentido de responsabilidad y calidad en el trabajo.</li> <li>- Direccionar con seguridad su idea de negocio, con la visión y misión de logros.</li> <li>- Mostrar iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas.</li> <li>- Perseverar y ser paciente en la obtención de permisos, certificaciones y cumplimiento de obligaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establece secuencialmente los permisos de funcionamiento (patentes, ordenanzas, registros, certificados...), conforme los requisitos vigentes en las diferentes entidades.</li> <li>- Determina el volumen de producción en función de la demanda estimada y la capacidad instalada.</li> <li>- Explica el procedimiento para cumplir las obligaciones tributarias: RUC (apertura y cierre), SRI, RICE y seguros.</li> <li>- Determina mercados factibles y permanentes para asegurar una producción continua.</li> <li>- Valora la información de la oferta y la demanda para proyectar la producción.</li> </ul>



	<p>- <b>Maquinarias y equipos:</b> características, funcionalidad.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determina el costo de producción para comparar con la competencia.</li> <li>- Localiza proveedores de maquinaria y recolecta proformas para la toma de decisiones.</li> <li>- Presenta formatos de tipos de embalaje y etiquetas para la presentación de los productos o servicios.</li> <li>- Selecciona máquinas y equipos para el emprendimiento.</li> </ul>
--	--	--	--

#### UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO DEL PROYECTO

**Objetivo:** Realizar el análisis económico y financiero para determinar la factibilidad y asegurar el éxito del emprendimiento.

(Tiempo estimado: 32 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar el inventario de bienes muebles del emprendimiento.</li> <li>- Calcular los costos y gastos de producción, considerando todas fases de la cadena productiva.</li> <li>- Calcular el precio unitario y los márgenes de ganancia para conocer el precio de venta al público.</li> <li>- Determinar gastos de la formulación de prefactibilidad (SRM).</li> <li>- Manejar registros contables para la formulación del estado de pérdidas y ganancias en el proyecto.</li> <li>- Establecer el flujo de caja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Costos:</b> costo unitario, costo variable, costo fijo. Gastos.</li> <li>- <b>Indicadores financieros:</b> R/BC, VAN, TIR, PE.</li> <li>- <b>Proceso contable:</b> estado situacional. Balance de resultados.</li> <li>- <b>Facturación:</b> Tipos y características. Inventario y métodos de valoración.</li> <li>- <b>Fuentes de financiamiento:</b> privadas y públicas. Créditos. Tasa activa y pasiva.</li> <li>- <b>Amortizaciones:</b> tiempos y años de gracia. Depreciaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo.</li> <li>- Mostrar interés por liderar, participar y cooperar en el trabajo en equipo.</li> <li>- Tomar decisiones asertivas y actuar propositivamente.</li> <li>- Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcula los costos de producción considerando todas fases de la cadena productiva.</li> <li>- Calcula y presenta los precios de venta al público de los productos y/o servicios a ofertar.</li> <li>- Formula el estado de pérdidas y ganancias para el proyecto.</li> <li>- Establece las formas más convenientes de financiamiento.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS

**Objetivo:** Aplicar técnicas de comercialización y ventas de los productos o servicios.

(Tiempo estimado: 12 horas)

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificar la forma de promoción del producto o servicio para lograr el posicionamiento del producto en el mercado.</li> <li>- Definir el tipo de material publicitario a utilizar: TV, radio, prensa, hojas volantes, tarjetas de presentación.</li> <li>- Determinar las fechas, lugares y horarios de expendio.</li> <li>- Determinar las estrategias de atención al cliente.</li> <li>- Establecer las técnicas de venta: puerta a puerta, internet, telefónica, ferias de emprendimientos.</li> <li>- Llevar un registro actualizado de información de clientes y proveedores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Publicidad:</b> hablada (Tv, radio,...) escrita (periódico, hojas volantes, tarjetas, trípticos), virtual.</li> <li>- <b>Marketing mix:</b> producto, precio, plaza, promoción. Técnicas de atención al cliente. Cadena de valor. Ferias de proyectos.</li> <li>- <b>Normas:</b> INEN, CPE INEN e ISO vigentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser positivo y optimista en la comercialización y ventas.</li> <li>- Demostrar responsabilidad y calidad en el trabajo.</li> <li>- Mostrar interés por liderar, participar y cooperar en el trabajo en equipo.</li> <li>- Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas.</li> <li>- Mantener empatía con el cliente.</li> <li>- Actualizar y pulir constantemente sus técnicas.</li> <li>- Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora la planificación de la fase de comercialización y ventas.</li> <li>- Analiza las estrategias publicitarias más convenientes.</li> <li>- Selecciona estrategias adecuadas para la comercialización.</li> <li>- Organiza la base de datos de clientes.</li> </ul>

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: ESTRUCTURA DE UN PROYECTO PRODUCTIVO

**Objetivo:** Presentar el modelo estructural de un proyecto productivo de bienes y/o servicios para iniciar un negocio rentable.

*(Tiempo estimado: 6 horas)*

CONTENIDOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar y estructurar la presentación de la idea emprendedora.</li> <li>- Determinar los resultados de los indicadores para llevar a ejecución la idea emprendedora.</li> <li>- Diseñar la presentación del producto y/o servicio según el segmento del mercado.</li> <li>- Establecer el estado situacional económico para conseguir su financiamiento.</li> <li>- Aplicar la técnica de las cuatro P: Producto, Precio, Plaza y Promoción.</li> <li>- Realizar los planes de seguridad industrial y manejo ambiental para el desarrollo del emprendimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Proyecto productivo del Plan de Negocios:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resumen Ejecutivo</li> <li>• Presentación e Identificación del proyecto</li> <li>• Antecedentes</li> <li>• Justificativos</li> <li>• Misión, Visión</li> <li>• Objetivos y Metas</li> <li>• Estudio Mercado</li> <li>• Estudio técnico del proyecto</li> <li>• Estudio Económico y financiero</li> <li>• Estrategia de ventas para la comercialización</li> <li>• Cronograma de Actividades</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser propositivo y tomar decisiones asertivas.</li> <li>- Adaptarse a los cambios y circunstancias que se presentan.</li> <li>- Demostrar seguridad y gusto por el trabajo bien hecho.</li> <li>- Perseverar en el cumplimiento de objetivos y metas.</li> <li>- Fomentar ambientes favorables de trabajo para el negocio, antes y durante su ejecución.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evidencia la organización, gestión y promoción del emprendimiento.</li> <li>- Analiza la disponibilidad del talento humano según la estructura funcional.</li> </ul>