

SECUNDARIA CON FORMACIÓN TÉCNICA
MÓDULOS FORMATIVOS DE LA ESPECIALIDAD
DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO
PRIMER GRADO AL QUINTO GRADO DE EDUCACIÓN
SECUNDARIA

2023

ITINERARIO FORMATIVO: ESPECIALIDAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Módulos Formativos	Proyectos de emprendimiento	1er Grado	2do Grado	3ro Grado	4to Grado	5to Grado
Elaboración de productos de confitería	Ejemplo: Elaboramos chocolatería decoradas y empacadas para regalo	8 horas x 19 Semanas				
	Ejemplo: Elaboramos caramelos duros y blandos	8 horas x 20 Semanas				
Elaboración de productos de panadería y pastelería	Ejemplo: Elaboramos panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa.		8 horas x 19 Semanas			
	Ejemplo: Elaboramos pasteles personalizados para distintas ocasiones		8 horas x 20 Semanas			
Elaboración de productos alimenticios para alimentación humana a base de vegetales	Ejemplo: Elaboramos pastas y mermeladas de frutas y vegetales			8 horas x 19 Semanas		
	Ejemplo: Elaboramos néctares y frutas en almíbar			8 horas x 20 Semanas		
Elaboración de productos lácteos	Ejemplo: Elaboramos diversos tipos de quesos				8 horas x 19 Semanas	
	Ejemplo: Elaboramos diversas clases de yogures				8 horas x 20 Semanas	
Elaboración de productos alimenticios para alimentación animal	Ejemplo: Elaboramos alimentos húmedos para gatos					8 horas x 19 Semanas
	Ejemplo: Elaboramos croquetas para perros					8 horas x 20 Semanas
Total, de horas en la Educación Secundaria: 1560 horas		312 horas	312 horas	312 horas	312 horas	312 horas

PRIMER GRADO

BIMESTRE 1 / UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS CHOCOLATERÍA DECORADAS Y EMPACADAS PARA REGALO						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar las operaciones de preparación de primer nivel de equipos y utillaje de elaboración de productos de chocolatería cumpliendo la normativa aplicable en seguridad alimentaria y nutrición	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene de acuerdo con las normas vigentes.	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Estudiantes uniformados y utilizando el equipo de trabajo completo	Cuidamos la higiene personal y portamos la indumentaria completa	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de chocolate básico de acuerdo con la ficha (Especificaciones) técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Chocolate básico terminado para regalo Ficha de Presupuesto	Elaboramos chocolate básico decorado para regalo		
	Propone acciones que debe realizar el equipo explicando sus puntos de vista y definiendo los roles. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas	Organizar los roles de los equipos de cinco (05) estudiantes como máximo por equipo	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual con canva de los roles de cada integrante en el equipo. Cronograma de las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas 	Nos organizamos en equipos estableciendo los roles de cada integrante y elaboramos un mapa conceptual con canva de los roles	S1 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas

	asignadas a su rol.		mediante un diagrama de Gantt	Y elaboramos un diagrama de Gantt con las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas		
	Las áreas de trabajo en las que se desarrollan los procesos de elaboración se mantienen señalizadas, considerando: Las superficies, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe y evacuación. La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos de acuerdo con las normas vigentes Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Reconocer la señalética de seguridad en el taller de procesamiento que cumplan lo estipulado por las normas de seguridad en la industria	Taller de procesamiento con carteles de señalización ubicados correctamente	Elaboramos y ubicamos los carteles de señalética	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de chocoteja de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Chocoteja para regalo Ficha de presupuesto	Elaboramos chocoteja decorado para regalo		

	Propone acciones que debe realizar el equipo explicando sus puntos de vista y definiendo los roles. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.	Organizar los equipos, promoviendo que los equipos seleccionen el nombre, el mantra del equipo, el nombre de un emprendedor local que los represente.	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del Equipo Mantra del equipo Nombre de un emprendedor local que han escogido como personaje a imitar y descripción en 5 líneas máximo por qué escogieron a dicho personaje. Letra de la canción que los representa como equipo emprendedor 	Establecemos el nombre del equipo y el mantra del equipo y un personaje emprendedor local para cada equipo. Seleccionamos la canción emprendedora que nos represente y la cantamos	S2 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas
	Efectuar las operaciones de limpieza, desinfección de equipos y utensilios relativos a la chocolatería teniendo en cuenta las exigencias de la producción Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos en la norma	Equipos, utensilios y áreas limpios y desinfectados	Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios y el área de trabajo para la elaboración de chocolates	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés	Elaboración de chocoteja de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Bombón con manjar blanco para regalo Ficha de presupuesto	Elaboramos Bombón con manjar blanco para regalo		
	Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés	Descubrir sus campos de interés del equipo	<ul style="list-style-type: none"> Listado de sus puntos fuertes y de sus debilidades 	Descubrimos en que somos buenos y que campo vocacional nos gusta	S3 UD1/1 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
Fabricar productos de chocolatería a	La materia prima e insumos utilizados en la obtención de productos de chocolatería:	Recepcionar, seleccionar y reconocer las características generales, ingredientes y tipos	Materia prima e Insumos verificados de acuerdo con las características y	Seleccionamos los insumos comprobando que	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>nivel artesanal que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.</p>	<p>azúcares, espesantes, aromatizantes, entre otros se reciben y seleccionan, comprobando que las características se ajustan a lo especificado en la ficha técnica de elaboración Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>de pastas de chocolate, enumerando los productos que se obtienen a partir de cada una de las pastas de chocolate identificando la función de cada uno ellos constatando su correspondencia (en calidad cantidad, peso, fechas de caducidad, entre otros) de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>función de las pastas de chocolate</p>	<p>estén de acuerdo con lo requerido en la producción</p>		
		<p>Elaboración de Bombón de avellana con chocolate blanco y coco de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Bombón de avellana con chocolate blanco y coco para regalo Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Bombón de avellana con chocolate blanco y coco decorado para regalo</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés</p>	<p>Describir una situación problemática, referida a las necesidades de las personas sobre chocolates decorados y embalados para regalo y redactar el reto inicial que permita buscar variadas alternativas de solución y esté redactada con la técnica HMV, que sea retador pero alcanzable</p>	<ul style="list-style-type: none"> Situación problemática descrita. Reto o desafío redactado con la técnica HMV que da lugar a varias alternativas de solución y sea desafiante pero alcanzable 	<p>Observamos y describimos una situación problemática en el campo de las industrias alimentarias Establecemos el reto inicial a resolver, lo redactamos de acuerdo a la técnica HMV, nuestro reto debe ser desafiante pero alcanzable, debe dar lugar a variadas</p>	<p>S4 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				alternativas de solución		
Los ingredientes para la obtención de productos de chocolatería se dosifican, en el orden establecido en el protocolo de elaboración y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente aplicando criterios de salud e higiene de acuerdo con las normas vigentes Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Realiza el pesado y la dosificación de los insumos de acuerdo con la formulación y según los requerimientos de las fichas técnicas con los márgenes de tolerancia admitidos	Materia prima e insumos pesados de acuerdo con la formulación		Pesamos y medimos la materia prima e insumos respetando la formulación	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de Bombón de avellana y tres chocolates de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Bombón de avellana y tres chocolates para regalo Ficha de presupuesto		Elaboramos Bombón de avellana y tres chocolates decorados para regalo		
Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés	Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado. Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> Organizador "Lo que quiero saber más sobre el reto inicial" con información recogida Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking 		<p>Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto</p> <p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas</p>	S5 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

<p>Efectuar las operaciones de composición y decoración de piezas de chocolatería para conseguir productos con el acabado final requerido y establecido en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria y nutrición</p>	<p>La pasta de chocolate se somete a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables de tiempo, temperatura en proceso artesanal de acuerdo con las fichas técnicas</p>	<p>Realizar las operaciones de mezclado, refinado, conchado, incorporando los diversos ingredientes en el orden correcto y seleccionando los tiempos, velocidades y temperaturas idóneos para cada pasta de acuerdo con la ficha técnica</p>	<p>Pastas elaboradas con los parámetros de temperatura, tiempo y velocidad de acuerdo con sus requerimientos</p>	<p>Realizamos las operaciones de mezclado, refinado, conchado para cada pasta</p>	<p>S6 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de Palomitas bombón de chocolate con leche y cobertura de caramelo de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Palomitas bombón de chocolate con leche y cobertura de caramelo para regalo Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Palomitas bombón de chocolate con leche y cobertura de caramelo decorado para regalo</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés</p>	<p>Recoger información mediante la técnica de observación encubierta</p>	<ul style="list-style-type: none"> Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la observación encubierta “la mosca en la pared” 	<p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la observación encubierta y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas</p>	<p>S6 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
<p>Las características físicas y organolépticas de la pasta de chocolate (color, fluidez, entre otras) se comprueban, verificando su correspondencia con las especificaciones de producto</p>	<p>Contrastar las características de la pasta obtenida con sus especificaciones y deducir los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Pasta de chocolate adecuada para la elaboración de diversas piezas de chocolate</p>	<p>Contrastamos las características de las pastas de acuerdo con las dosificaciones recomendadas</p>	<p>S7 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	

	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Trufas de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Trufas para regalo Ficha de presupuesto	Elaboramos Trufas decorado para regalo		
	Formula indicadores que le permitan evaluar los procesos de su proyecto y tomar decisiones oportunas para ejecutar las acciones correctivas pertinentes.	Evaluar los avances y resultados obtenidos en las 8 semanas de avance del proyecto de emprendimiento	<ul style="list-style-type: none"> Diagrama de Gantt con las actividades realizadas y las que tienen retrasos si lo hubiera 	Analizamos nuestros avances con el diagrama de Gantt que elaboramos en la primera semana	S7 UD1/2 (03 horas)	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.
	El chocolate se atempera a nivel artesanal, por medio de espatulado o baño maría invertido, según lo establecido; regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener de acuerdo con las normas vigentes	Efectuar las operaciones necesarias para el formado (atemperado y moldeado), de las piezas y someterlas a los reposos necesarios de acuerdo con las normas vigentes	Masa de chocolate atemperada y adecuada para ser moldeada	Realizamos las operaciones de atemperado y moldeado haciendo uso de técnicas artesanales	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Bombón de avellana trufada de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Bombón de avellana trufada para regalo Ficha de presupuesto	Elaboramos Bombón de avellana trufada decorado para regalo		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental	Sintetizar y organizar la información recogida y define el nuevo reto o desafío	<ul style="list-style-type: none"> Listado de necesidades frecuentes obtenidas por medio de la técnica de la entrevista Listado de necesidades 	Aplicamos la técnica "Saturar y agrupar" para organizar la información recogida en la entrevista y en la observación	S8 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	y social, y de su resultado económico.		frecuentes obtenida por la técnica de observación “la mosca en la pared”.			
	Los productos de chocolatería se obtienen por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate; considerando las características, forma, peso y volúmenes del tipo de pieza a elaborar de acuerdo con las normas vigentes Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de chocolatería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos de acuerdo con las normas vigentes	Producto en base a la secuencia usando los equipos requeridos	Describimos la secuencia de las operaciones y sus efectos en el producto final	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de Almendras bañadas con chocolate blanco o negro de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Almendras bañadas con chocolate blanco o negro de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Almendras bañadas con chocolate blanco o negro para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Almendras bañadas con chocolate blanco o negro decorado para regalo		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Sintetizar y organizar la información recogida y define el nuevo reto o desafío	<ul style="list-style-type: none"> Nuevo reto definido con la técnica del Punto de vista (POV) Nuevo reto redactado con la técnica de HMW 	Aplicamos la técnica del POV para definir el reto que será nuestro “Foco creativo” y lo redactamos aplicando la técnica HMW	S9 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

BIMESTRE 2 / UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS CHOCOLATERÍA DECORADAS Y EMPACADAS PARA REGALO

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Fabricar productos de chocolatería a nivel artesanal, para conseguir que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	Las piezas obtenidas (láminas, grageas, entre otras) se refrigeran, según lo establecido en el protocolo de elaboración; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto de acuerdo con las normas vigentes	Realizar el enfriamiento en las condiciones adecuadas para conseguir la correcta cristalización del producto de acuerdo con las normas vigentes	Producto de chocolatería enfriado adecuadamente	Controlamos la temperatura de refrigeración evitar la cristalización del chocolate	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Maní bañado con chocolate de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Maní bañado con chocolate para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Maní bañado con chocolate decorado para regalo		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado	Generar varias alternativas de solución al reto o desafío y selecciona una de ellas	<ul style="list-style-type: none"> Alternativa de solución seleccionada. 	Aplicamos la técnica de Da Vinci u otro y seleccionamos la alternativa de solución	S1 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	económico.					
Efectuar las operaciones de composición y decoración de piezas de chocolatería para conseguir productos con el acabado final requerido y establecido en la ficha técnica, cumpliendo normativa aplicable de seguridad alimentaria y nutrición	Los equipos de acabado y decoración de productos de chocolatería se preparan efectuando los cambios de utillaje en mangas dosificadoras entre otras requeridos de acuerdo con las normas vigentes Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Diferenciar y caracterizar el utillaje y equipos que se emplean en el acabado y la decoración de productos de chocolatería como cintas, bandejas, cartuchos, mangas, conductos, entre otros) y describir su funcionamiento y aplicaciones de acuerdo con las normas vigentes	Equipos y utilería para el acabado y decoración de piezas de chocolates preparados y seleccionados correctamente de acuerdo con el producto	Diferenciamos de acuerdo con su función los equipos y utilería de acabado y decoración	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de Bombón de arándanos secos de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Bombón de arándanos secos para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Bombón de arándanos secos decorado para regalo		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Elaborar el prototipo inicial para ir mejorando hasta tener el prototipo final que incorpora sugerencias a partir de la coocreación con otras personas	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo inicial (Diagrama de flechas) • Prototipo final (Fotografía de la degustación de chocolates decorados y embalados para regalo) 	Prototipamos la alternativa de solución seleccionada, representando el prototipo inicial mediante un diagrama de flechas y elaboramos los chocolates decorados y embalados para regalo de muestra como prototipo para evaluar con las personas.	S2 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>El diseño en la decoración final de determinados productos como los personalizados se efectúa con incorporación de variaciones personales de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Seleccionar el diseño para la decoración y si fuera el caso incorporar variaciones personales controlando las características físicas, estéticas u organolépticas del producto obtenido con las especificaciones de referencia.</p>	<p>Diseño seleccionado con variaciones personalizadas que guarden estética y las características físicas y organolépticas del producto</p>	<p>Seleccionamos diseños personalizados respetando las especificaciones de las referencias</p>	<p>S3 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de Bombón pasas de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Bombón pasas para regalo terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Bombón pasas decorado para regalo</p>		
	<p>Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Evaluar el prototipo y realizar mejoras finales con expertos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo final mejorado, con una descripción de la mejora en 3 líneas como máximo 	<p>Aplicamos la entrevista cualitativa luego de la segunda degustación final de los chocolates decorados y embalados para regalo</p>	<p>S3 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
	<p>Las operaciones de decoración se efectúan, aplicando la técnica o procedimiento como escritura o dibujo con cartucho, ribetes, conchas, filigranas, flores,</p>	<p>Describir los procedimientos, técnicas, utillaje y equipos para efectuar el acabado y decoración de los productos de chocolatería de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Técnicas aplicadas en la decoración y acabado de los chocolates</p>	<p>Aplicamos procedimientos o técnicas diversas para el acabado de los productos de chocolatería</p>	<p>S4 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>entre otros; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria</p> <p>Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de Naranja bañada en chocolate de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Naranja bañada en chocolate para regalo terminado</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Naranja bañada en chocolate decorado para regalo</p>		
	<p>Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis en cada bloque 	<p>Establecemos las hipótesis para cada bloque del lienzo Lean Canvas</p>	<p>S4 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
	<p>Los resultados finales, tanto físicos, estéticos y organolépticos de los productos como bombones, chocotejas, paletas, chocolates artísticos, con moldes, etc. se comprueban, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Obtención de chocolates con diversas presentaciones para</p>	<p>Determinar las medidas correctoras para subsanar anomalías que se puedan producir en la aplicación de los ingredientes de acabado y decoración de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Elaboración de Bombón de piña seca de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Productos acabados y decorados sin ninguna desviación ni anomalía</p>	<p>Realizamos medidas correctivas a las piezas para darle un adecuado acabado y estética</p>	<p>S5 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
			<p>Bombón de piña seca para regalo terminado</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Bombón de piña seca decorado para regalo</p>		

	regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listado de actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	Nos preparamos para elaborar los productos que vamos a comercializar	S5 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Los sobrantes y residuos generados en el proceso de decoración de los productos de chocolatería se recogen y depositan en los lugares asignados para su recuperación o eliminación, dejando las áreas, útiles y equipos empleados limpios después de cada operación de acuerdo con las normas vigentes	Recoger los restos y sobrantes de materias utilizadas en el acabado y decoración de productos de chocolatería y depositados en el lugar adecuado para su recuperación, reciclaje o eliminación de acuerdo con las normas vigentes	Sobrantes y residuos generados depositados en los lugares asignados para ello	Recogemos los residuos y sobrantes de proceso de acabado y decoración y los colocamos en el lugar que corresponde para su recuperación o eliminación	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Frutas frescas bañadas en chocolate de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Frutas frescas bañadas en chocolate para regalo Ficha de presupuesto	Elaboramos Frutas frescas bañadas en chocolate decorado para regalo		
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su	Planificar las actividades de elaboración del producto o servicio en un diagrama Gantt	<ul style="list-style-type: none"> • Diagrama de Gantt de las actividades de elaboración del producto o servicio 	Planificamos la elaboración del producto	S6 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

	obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.					(Etapa Planificación)
Controlar las operaciones de embalaje de los productos de chocolatería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y ventas posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.	Las cajas de cartón, papel o plástico de productos de chocolatería en caso de hacerse "in situ" se montan dándoles el formato en función de la tipología del producto, aplicando criterios ergonómicos. Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria de la chocolatería asociarlos con los envases y los productos de chocolates más idóneos, según normativa técnica	Cajas o envases clasificados de acuerdo con la idoneidad con el producto de chocolatería elaborado	Clasificamos las cajas o envases para montar el regalo con productos de chocolatería	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de Arreglo de flores de chocolate de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Arreglo de flores de chocolate para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Arreglo de flores de chocolate decorado para regalo		
		Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros 	Planificamos la captación de clientes y lo ejecutamos	S7 UD2/2 (03 horas)
	Las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado de los productos de chocolatería se controlan, verificando que se cumplen los requerimientos	Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos de chocolatería más idóneos de acuerdo con los requerimientos establecidos	Producto final de chocolates para regalo forrado, precintado y etiquetado.	Colocamos las etiquetas verificando que contengan las señales de advertencia (alto en	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	establecidos para su comercialización Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes			azúcar, alto en grasa, etc.) si fuera el caso		
		Elaboración de Chocolates personalizados para ocasiones especiales de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Chocolates personalizados para ocasiones especiales para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Chocolates personalizados decorado para regalo para ocasiones especiales		
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños, mensajes de saludo por WhatsApp u otros 	Planificamos la retención de clientes y lo ejecutamos	S8 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Las cajas embaladas se etiquetan con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido, según normativa vigente	Explicar la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y el significado de los códigos, según normativa vigente	Etiquetas con la información obligatoria y complementaria	Elaboramos las etiquetas incluyendo la información requerida	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de trufas personalizados para ocasiones especiales de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Trufas personalizadas para ocasiones especiales para regalo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Trufas personalizados decorado para regalo para el día del padre		

	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Planificar y ejecutar la comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plan de lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y la ejecución del plan evidenciado con estrategias de venta cruzada (fotografía) 	<p>Planificamos lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y lo ejecutamos</p>	<p>S9 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Los productos de chocolatería embalados aptos para el consumo se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o venta, según lo establecido en el proceso productivo. Obtención de chocolates con diversas presentaciones para regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Evaluar la conformidad de los envasados y embalados (pesos, cantidades, sellado y cierre de los envases, información de rótulos y etiquetas) con las indicadas en las instrucciones de trabajo.</p>	<p>Productos terminados almacenados en un lugar fresco y seco</p>	<p>Almacenamos los productos terminados de chocolates para regalo en lugares frescos y secos</p>	<p>S10 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de Figuras diversas de chocolate con rellenos de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Figuras diversas de chocolate con rellenos para regalo terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Figuras diversas de chocolate con rellenos decorado para regalo</p>		
	<p>Formula indicadores para evaluar el impacto social, ambiental y económico generado para incorporar mejoras al proyecto.</p>	<p>Formular herramientas de evaluación para evaluar el impacto del proyecto en lo personal y en la comunidad en los aspectos social, ambiental y económico</p>	<ul style="list-style-type: none"> Herramienta de evaluación aplicada Listado de lecciones aprendidas 	<p>Evaluamos nuestro proyecto de acuerdo a lo que ha impactado en nosotros y en nuestra comunidad y que lecciones aprendimos</p>	<p>S10 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento</p>

BIMESTRE 3 / UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS CAMELOS DUROS Y BLANDOS

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar las operaciones de preparación de primer nivel de equipos y utillaje de elaboración de caramelos duros y blandos cumpliendo la normativa aplicable en seguridad alimentaria.	El aseo personal y la vestimenta utilizada en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene. Obtención de caramelos duros o blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, tapaboca) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. Elaboración de caramelo básico de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo Caramelo básico terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal Elaboramos caramelo básico con las especificaciones de la ficha técnica	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Propone acciones que debe realizar el equipo explicando sus puntos de vista y definiendo los roles. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.	Organizar los roles de los equipos de cinco (05) estudiantes como máximo por equipo	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual con canva de los roles de cada integrante en el equipo. Cronograma de las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas mediante 	Nos organizamos en equipos estableciendo los roles de cada integrante y elaboramos un mapa conceptual con canva de los roles Y elaboramos un diagrama de		

			un diagrama de Gantt	Gantt con las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas		
Las áreas de trabajo en las que se desarrollan los procesos de elaboración se mantienen señalizadas, considerando: Las superficies, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe y evacuación. La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Reconocer la señalética de seguridad en el taller de procesamiento que cumplan lo estipulado por las normas de seguridad en la industria	Taller de procesamiento con carteles de señalización ubicados correctamente	Conocemos la señalética de seguridad y elaboramos los carteles de señalización	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas	
	Elaboración de Caramelo de hierbaluisa de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Caramelo de hierbaluisa terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Elaboramos Caramelo de hierbaluisa con las especificaciones de la ficha técnica			
Propone acciones que debe realizar el equipo explicando sus puntos de vista y definiendo los roles. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.	Organizar los equipos, promoviendo que los equipos seleccionen el nombre, el mantra del equipo, el nombre de un emprendedor local que los represente.	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del Equipo Mantra del equipo Nombre de un emprendedor local que han escogido como personaje a imitar y descripción en 5 líneas máximo por qué escogieron a dicho personaje. 	Establecemos el nombre del equipo y el mantra del equipo y un personaje emprendedor local para cada equipo. Seleccionamos la canción emprendedora	S2 UD3/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas	

			<ul style="list-style-type: none"> Letra de la canción que los representa como equipo emprendedor 	que nos represente y la cantamos		
	<p>DTE/EC1.3 Efectuar las operaciones de limpieza, desinfección de equipos y utensilios relativos a la chocolatería teniendo en cuenta las exigencias de la producción</p> <p>DTE/EC1.5 Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>CD1.3 Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos en la norma</p> <p>CD1.5 Elaboración de Caramelo de menta de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>EA1.3 Equipos, utensilios y áreas limpios y desinfectados</p> <p>EA1.5 Caramelo de menta terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios y el área de trabajo para la elaboración de caramelos</p> <p>Elaboramos Caramelo de menta con las especificaciones de la ficha técnica</p>	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés	Descubrir sus campos de interés del equipo	<ul style="list-style-type: none"> Listado de sus puntos fuertes y de sus debilidades 	Descubrimos en que somos buenos y que campo vocacional nos gusta	S3 UD3/1 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
Fabricar caramelos duros y blandos que se ajustan a las características establecidas; la	La materia prima e insumos utilizados en la obtención de productos de caramelos: azúcar, glucosa, ácido cítrico, aromatizantes, saborizantes entre otros se reciben y seleccionan,	Recepcionar, seleccionar y reconocer las características generales del azúcar y los insumos del caramelo, enumerando los productos que se obtienen a partir de ellos identificando la función que	Recepciona los insumos para la elaboración de los caramelos controlando. Selecciona los insumos por sus características de	Seleccionamos los insumos comprobando que estén de acuerdo con lo requerido en la producción	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.</p>	<p>comprobando que las características se ajustan a lo especificado en la ficha técnica de elaboración Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>cumple cada uno de ellos constatando su correspondencia en calidad cantidad, peso, fechas de caducidad, entre otros, según especificaciones de ficha técnica</p>	<p>acuerdo a la ficha técnica Reconoce las características generales del azúcar. Listado de productos que se puede elaborar a partir de la materia prima e insumos Especificaciones constatadas de acuerdo a la ficha técnica</p>			
		<p>Elaboración de Caramelo de cedrón de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Caramelo de cedrón terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Caramelo de cedrón con las especificaciones de la ficha técnica</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés</p>	<p>Describir una situación problemática, referida a las necesidades de las personas sobre caramelos duros y blandos y redactar el reto inicial que permita buscar variadas alternativas de solución y esté redactada con la técnica HMV, qué sea retador pero alcanzable</p>	<ul style="list-style-type: none"> Situación problemática descrita. Reto o desafío redactado con la técnica HMV que da lugar a varias alternativas de solución y sea desafiante pero alcanzable 	<p>Observamos y describimos una situación problemática en el campo de las industrias alimentarias Establecemos el reto inicial a resolver, lo redactamos de acuerdo a la técnica HMV, nuestro reto debe ser desafiante</p>	<p>S4 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				pero alcanzable, debe dar lugar a variadas alternativas de solución		
	<p>Los ingredientes para la obtención de caramelos se dosifican, en el orden establecido en el protocolo de elaboración y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente aplicando criterios de salud e higiene.</p> <p>Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Realiza el pesado y la dosificación de los insumos de acuerdo con la formulación y según los requerimientos de las fichas técnicas con los márgenes de tolerancia admitidos</p>	<p>Pesa las materias primas e insumos teniendo en cuenta la fórmula para la elaboración del caramelo establecido en la ficha técnica</p>	<p>Pesamos y medimos la materia prima e insumos respetando la formulación</p>	<p>S5 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de Caramelo que mancha (de colores) de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Caramelo que mancha (de colores) terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Caramelo que mancha (de colores) con las especificaciones de la ficha técnica</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés</p>	<p>Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.</p> <p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organizador “Lo que quiero saber más sobre el reto inicial” con información recogida Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la entrevista 	<p>Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto</p> <p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking y luego lo</p>	<p>S5 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

			cualitativa del Design Thinking	aplicamos a las personas seleccionadas		
Efectuar el procesado de caramelos duros y blandos, para la obtención de productos con la calidad y textura requerida de cada tipo de producto, de acuerdo con lo establecido en la formulación y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria	Las características de los azúcares y demás materias primas de caramelos se ajustan a los requerimientos del proceso de producción, según especificaciones de ficha técnica Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Contrastar las características físicas y organolépticas de las materias primas (textura, densidad, color, aroma, sabor, entre otras) con las especificaciones de la ficha de elaboración y deducir los reajustes adecuados en la dosificación Elaboración de paleta de caramelo de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Materias primas con características físicas y organolépticas según especificaciones de ficha técnica Paleta de caramelo terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Contrastamos las características físicas y organolépticas de las materias primas Elaboramos paleta de caramelo con las especificaciones de la ficha técnica	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza observaciones o entrevistas individuales para explorar en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés	Recoger información mediante la técnica de observación encubierta	<ul style="list-style-type: none"> Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la observación encubierta “la mosca en la pared” 	Ejercitamos entre nosotros la técnica de la observación encubierta y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas		
	Los ingredientes complementarios tales como colorantes, ácidos orgánicos, especias, aromas, acidulantes, entre otros, se incorporan a la	Identificar ingredientes complementarios (entre otros: aromas, colorantes y acidulantes) para la elaboración de caramelos, según especificaciones de ficha técnica	Mezcla de caramelo con incorporación de ingredientes complementarios	Identificamos los ingredientes complementarios	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>mezcla base, en el momento y condiciones indicadas en la ficha técnica de elaboración, obteniéndose una mezcla o mixtura. Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de Caramelo perita de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Caramelo perita terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Caramelo perita con las especificaciones de la ficha técnica</p>		
<p>Formula indicadores que le permitan evaluar los procesos de su proyecto y tomar decisiones oportunas para ejecutar las acciones correctivas pertinentes.</p>	<p>Evaluar los avances y resultados obtenidos en las 8 semanas de avance del proyecto de emprendimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diagrama de Gantt con las actividades realizadas y las que tienen retrasos si lo hubiera 	<p>Analizamos nuestros avances con el diagrama de Gantt que elaboramos en la primera semana</p>	<p>S7 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.</p>
<p>Las materias primas de caramelos (azúcar, glucosa y otras) se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos; obteniendo una disolución que es la mezcla base hasta el punto de cocción, según especificaciones de ficha técnica Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración</p>	<p>Reconocer las características generales de los tipos de mezclas base para la elaboración de caramelos enumerando los productos que se obtienen a partir de cada una de ellas, según especificaciones de ficha técnica</p>	<p>Masa de caramelo adecuada para la elaboración de diversos tipos de caramelos</p>	<p>Contrastamos las características de la masa de acuerdo con las dosificaciones recomendadas</p>	<p>S8 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Elaboración de Caramelo chupetín de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Caramelo chupetín terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Caramelo chupetín con las especificaciones de la ficha técnica</p>			

cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Sintetizar y organizar la información recogida y define el nuevo reto o desafío	<ul style="list-style-type: none"> Listado de necesidades frecuentes obtenidas por medio de la técnica de la entrevista Listado de necesidades frecuentes obtenida por la técnica de observación "la mosca en la pared". 	Aplicamos la técnica "Saturar y agrupar" para organizar la información recogida en la entrevista y en la observación	S8 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
La mezcla base se cuece en el punto de cocción, controlando parámetros de temperatura, obteniendo una mixtura, la cual es situada en la mesa enfriadora, según especificaciones de ficha técnica Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Realizar las operaciones de mezclado y concentración incorporando los diversos ingredientes en el orden correcto y seleccionando los tiempos y temperaturas idóneos para cada tipo de caramelo duro o blando de acuerdo a la ficha técnica Elaboración de Caramelo con chocolate de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Controla periódicamente los parámetros de tiempo y temperatura para la cocción de la mezcla de caramelos Caramelo con chocolate terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Realizamos las operaciones de atemperado y moldeado haciendo uso de técnicas artesanales Elaboramos Caramelo con chocolate con las especificaciones de la ficha técnica	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Sintetizar y organizar la información recogida y define el nuevo reto o desafío</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevo reto definido con la técnica del Punto de vista (POV) • Nuevo reto redactado con la técnica de HMW 	<p>Aplicamos la técnica del POV para definir el reto que será nuestro "Foco creativo" y lo redactamos aplicando la técnica HMW</p>	<p>S9 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
<p>La mixtura obtenida se alarga, adquiriendo forma de bastones al tamaño especificado, se procede a estampar para formar el tipo específico de caramelo; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Realizar las operaciones indicadas en cada tipo de elaboración (estirado, troquelado, moldeado, formado) en el orden y la forma correctos para cada producto.</p>	<p>Cumple las normativas de seguridad</p>	<p>Realizamos las operaciones indicadas con relación a cada tipo de producto</p>	<p>S10 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaboración de Caramelo limón de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Caramelo de limón terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Caramelo de limón con las especificaciones de la ficha técnica</p>		
<p>Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta</p>	<p>Generar varias alternativas de solución al reto o desafío y selecciona una de ellas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alternativa de solución seleccionada. 	<p>Aplicamos la técnica de Da Vinci u otro y seleccionamos la alternativa de solución</p>	<p>S10 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

	de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.					
--	---	--	--	--	--	--

BIMESTRE 4 / UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS CAMELOS DUROS Y BLANDOS						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar el procesado de caramelos duros y blandos, para la obtención de productos con la calidad y textura requerida de cada tipo de producto, de acuerdo con lo establecido en la formulación y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de	La mixtura obtenida se pasa a través de un rodillo de estirado donde es alargado, adquiriendo forma de bastones al tamaño especificado, pasando a continuación a la máquina estampadora para formar el tipo específico de caramelo; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y	Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de caramelos (pesado o dosificación, mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado y enfriado, entre otras), indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos, según especificaciones de ficha técnica	Masa de caramelo abastionada en base a la secuencia de operaciones del proceso Masa de caramelo moldeada en base a la secuencia de operaciones del proceso	Seguimos la secuencia de operaciones en el orden establecido para la obtención del caramelo	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria	seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Caramelo de café de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Caramelo de café terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Elaboramos Caramelo de café con las especificaciones de la ficha técnica		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Elaborar el prototipo inicial para ir mejorando hasta tener el prototipo final que incorpora sugerencias a partir de la coocreacion con otras personas	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo inicial (Diagrama de flechas) • Prototipo final (Fotografía de la degustación de caramelos duros y blandos) 	Prototipamos la alternativa de solución seleccionada, representando el prototipo inicial mediante un diagrama de flechas y elaboramos caramelos duros y blandos de muestra como prototipo para evaluar con las personas.	S1 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
	Los bastones se pasan a la zona de refrigeración, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido, según especificaciones de ficha técnica Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el	Enfriar los bastones de caramelo en refrigeración para luego ser moldeado a la forma deseada, según especificaciones de ficha técnica Elaboración de Caramelo con chicle de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información	Caramelo enfriado a la temperatura requerida	Formamos los bastones de caramelo y lo enfriamos Elaboramos Caramelo con chicle con las especificaciones	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad		de la ficha técnica		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Evaluar el prototipo y realizar mejoras finales con expertos	<ul style="list-style-type: none"> Prototipo final mejorado, con una descripción de la mejora en 3 líneas como máximo 	Aplicamos la entrevista cualitativa luego de la segunda degustación final de los caramelos duros y blandos	S2 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
	Las operaciones requeridas en el procesado por cada tipo de elaboración se efectúan, controlando las variables: tiempo, temperatura, velocidad de mezclado, y otras, especificadas en la ficha técnica de elaboración	Seleccionar el utillaje adecuado al tipo de producto a elaborar, regulando los parámetros adecuados a cada proceso (tales como: tiempo, temperatura), según especificaciones de ficha técnica	Utillaje seleccionado para el control de tiempo, temperatura, velocidad de mezclado.	Seleccionamos el utillaje para el control de las variables requeridas	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Caramelo picante de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Caramelo picante terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Elaboramos Caramelo picante con las especificaciones de la ficha técnica		
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de	Plantear las hipótesis para los cuatro (04) primeros bloques del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis en los cuatro (04) primeros bloques 	Establecemos las hipótesis para los cuatro (04) primeros bloques del	S3 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.			lienzo Lean Canvas		
	Las características físicas y organolépticas de la mezcla base y de los productos finales, tales como la consistencia, textura, densidad, color, aroma, sabor, cristalización, entre otros se comprueban, verificando que son las requeridas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto Obtención de caramelos duros con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	<p>Contrastar las características físicas y organolépticas de los productos obtenidos (textura, densidad, color, aroma, sabor, cristalización, entre otra) con las especificaciones de la ficha de elaboración</p> <p>Elaboración de Caramelo con maní de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Mezcla base con características físicas y organolépticas para la obtención del caramelo</p> <p>Caramelo con maní terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Contrastamos las características físicas y organolépticas de la mezcla base</p> <p>Elaboramos Caramelo con maní con las especificaciones de la ficha técnica</p>	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Plantea alternativas de propuesta de valor creativas y las representa a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Plantear las hipótesis para los cinco (05) últimos bloques del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis en los cinco (05) últimos bloques 	Establecemos las hipótesis para los cinco (05) últimos bloques del lienzo Lean Canvas	S4 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>Las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado de productos de caramelo se aplican en caso de desviaciones, según normativa vigente</p> <p>Obtención de caramelos blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Determinar las medidas correctoras para subsanar anomalías que se puedan producir en la aplicación de los ingredientes de acabado y decoración, según normativa vigente</p>	<p>Productos acabados y decorados sin ninguna desviación ni anomalía</p>	<p>Realizamos medidas correctivas a las piezas para darle un adecuado acabado y estética</p>	<p>S5 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de bolitas de kiwicha de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>bolitas de kiwicha terminado con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos bolitas de kiwicha con las especificaciones de la ficha técnica</p>		
	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta.</p> <p>Listado de actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	<p>Nos preparamos para elaborar los productos que vamos a comercializar</p>	<p>S5 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Los residuos producidos en las instalaciones de procesamiento se gestionan, efectuando la recogida y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</p> <p>Obtención de caramelos blandos con diversas</p>	<p>Recoger los restos y sobrantes de materias utilizadas en el acabado y decoración de productos de caramelos y depositados en el lugar adecuado para su recuperación, reciclaje o eliminación, según normativa vigente</p>	<p>Sobrantes y residuos generados depositados en los lugares asignados para ello</p>	<p>Recogemos los residuos y sobrantes de proceso de acabado y decoración y los colocamos en el lugar que corresponde para su</p>	<p>S6 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de Caramelo toffee de leche de con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Caramelo toffee de leche terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	recuperación o eliminación Elaboramos Caramelo toffee de leche con las especificaciones de la ficha técnica		
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar las actividades de elaboración del producto o servicio en un diagrama Gantt	<ul style="list-style-type: none"> Diagrama de Gantt de las actividades de elaboración del producto o servicio 	Planificamos la elaboración del producto	S6 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Preparar los equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de caramelo duros y blandos de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de proceso establecidas	Las especificaciones de envasado de productos de caramelos como el formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado se interpretan según el producto a procesar, según normativa vigente Obtención de caramelos blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria del caramelo asociarlos con los envases y los productos de caramelo más idóneos, según normativa vigente Elaboración de Toffee de café de acuerdo con la con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Cajas o envases clasificados de acuerdo con la idoneidad con el producto de caramelo elaborado Toffee de café terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Clasificamos las cajas o envases para montar el regalo con productos de caramelo Elaboramos Toffee de café con las especificaciones de la ficha técnica	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	Planificar y ejecutar la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros 	Planificamos la captación de clientes y lo ejecutamos	S7 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	<p>La disposición y adecuación de los materiales de envasado se comprueban, verificando su correspondencia con el producto de caramelo a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones, referidas al tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, entre otros, según normativa vigente</p> <p>Obtención de caramelos blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos de caramelo más idóneos de acuerdo con los requerimientos establecidos</p>	<p>Producto final de caramelo para regalo forrado, precintado y etiquetado.</p>	<p>Colocamos las etiquetas verificando que contengan las señales de advertencia (alto en azúcar, alto en grasa, etc.) si fuera el caso</p>	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	<p>Elaboración de Gomititas de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Gomititas terminados con las especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Gomititas con las especificaciones de la ficha técnica</p>			
<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas</p>	Planificar y ejecutar la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños, mensajes de saludo por WhatsApp u otros 	Planificamos la retención de clientes y lo ejecutamos	S8 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas	

	de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.					
	El cerrado y sellado del envase del producto de caramelo se comprueba, verificando que cumple las especificaciones para cada producto, según normativa vigente Obtención de caramelos blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Evaluar la conformidad de los envasados y embalados (pesos, cantidades, sellado y cierre de los envases, información de rótulos y etiquetas) con las indicadas en las instrucciones de trabajo, según normativa vigente Elaboración de Marshmallows básico de acuerdo con las características estipuladas en la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad	Productos terminados almacenados en un lugar fresco y seco Marshmallows básico terminado con las especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto	Almacenamos los productos terminados de confitería para regalo en lugares frescos y secos Elaboramos Marshmallows básico con las especificaciones de la ficha técnica	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar la comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Plan de lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y la ejecución del plan evidenciado con estrategias de venta cruzada (fotografía) 	Planificamos lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y lo ejecutamos	S9 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Controlar las operaciones de embalaje de los productos de caramelos ya terminados y envasados, para asegurar su	Las cajas embaladas se rotulan con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido, según normativa vigente	Explicar la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y el significado de los códigos, según normativa vigente Elaboración de Marshmallows moldeado de acuerdo con las características estipuladas en	Etiquetas con la información obligatoria y complementaria Marshmallows moldeado terminado con las	Elaboramos las etiquetas incluyendo la información requerida Elaboramos Marshmallows moldeado con	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>integridad en el almacenamiento y ventas posteriores, según lo establecido en el proceso productivo</p>	<p>Obtención de caramelos blandos con diversas presentaciones, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>la ficha técnica de dureza, color, olor, peso e información relevante para el usuario en el etiquetado; cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>especificaciones de la ficha técnica Ficha de presupuesto</p>	<p>las especificaciones de la ficha técnica</p>		
	<p>Formula indicadores para evaluar el impacto social, ambiental y económico generado para incorporar mejoras al proyecto.</p>	<p>Formular herramientas de evaluación para evaluar el impacto del proyecto en lo personal y en la comunidad en los aspectos social, ambiental y económico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herramienta de evaluación aplicada • Listado de lecciones aprendidas 	<p>Evaluamos nuestro proyecto de acuerdo a lo que ha impactado en nosotros y en nuestra comunidad y que lecciones aprendimos</p>	<p>S10 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento</p>

SEGUNDO GRADO

BIMESTRE 1 / UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PANES Y PASTELES SALUDABLES SIN ADITIVOS, PARA HIPERTENSOS, DIABÉTICOS, CELIACOS E INTOLERANTES A LA LACTOSA.

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
<p>Efectuar las operaciones de limpieza de los equipos, utensilios y áreas de trabajo en los procesos de recepción de materias primas, para la elaboración de panes y pasteles saludables sin aditivos para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa cumpliendo la normativa aplicable de higiene personal</p>	<p>Conoce la información relativa a los equipos de protección personal y su uso de acuerdo con la normativa vigente Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de panadería y/o bollería se mantienen, en estado de limpieza e higiene (Guardapolvo, gorro, guantes, tapaboca), según normativa vigente</p>	<p>Porta correctamente la indumentaria completa</p>	<p>Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal</p>	<p>S1 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de pan de molde sin gluten siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente</p>	<p>Pan de molde sin gluten terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos pan saludable sin gluten para celíacos</p>		

	<p>Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.</p>	<p>Organizar los puestos de dirección del equipo emprendedor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Infografía con canva del organigrama de los puestos de dirección que asume cada integrante • Cronograma de las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas mediante un diagrama de Gantt 	<p>Nos organizamos, nombrando responsables de gerente general, gerente de producción, gerente de comercialización, gerente de finanzas, de logística Y elaboramos un diagrama de Gantt para las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas</p>	<p>S1 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas</p>
	<p>Conoce la información relativa a los riesgos en el área de trabajo, la Normativa sobre riesgos laborales. Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y</p>	<p>Las áreas de trabajo de panadería y pasteles se mantienen señalizadas, considerando: superficies en contacto con los alimentos, desagüe, evacuación entre otros, según normativa vigente</p>	<p>Taller de procesamiento con carteles de señalización ubicados correctamente</p>	<p>Conocemos la señalética de seguridad y elaboramos los carteles de señalización</p>	<p>S2 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Reconstrucción del pan de molde sin gluten de manera autónoma</p>	<p>Pan de molde sin gluten terminado con presentación creativa</p>	<p>Elaboramos pan saludable sin gluten para celíacos</p>		

	seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.	Organizar los equipos, con su nombre, mantra, el nombre de un emprendedor local que los represente.	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Equipo • Mantra del equipo • Cualidades del personaje que los representa • Canción emprendedora 	Organizamos al equipo con su nombre, mantra y nombre del personaje local que será el modelo de emprendedor para el equipo. Entrevista a un emprendedor local que han escogido como personaje a imitar y describiremos luego sus cualidades y destacar porque lo consideran perseverante o no. Seleccionamos la canción emprendedora que nos represente y la cantamos en el día del padre	S2 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas
	Efectuar las operaciones de limpieza, desinfección de equipos y utensilios relativos a panadería y pasteles: balanzas, divisoras, dosificadoras, amasadoras, hornos,	Efectuar la limpieza de los equipos, utensilios y áreas de trabajo, de acuerdo con los niveles exigidos por la elaboración de panes y pasteles, según normativa vigente	Equipos, utensilios y áreas limpios y desinfectados	Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios y el área de trabajo.	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>freidoras, cortas, bandejas, etc. así como las áreas de trabajo, teniendo en cuenta las exigencias de la producción, según normativa vigente</p> <p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de pan sin gluten esponjoso y elástico siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente</p>	<p>Pan sin gluten esponjoso y elástico terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos pan saludable sin gluten para celíacos</p>		
	<p>Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas</p>	<p>Esforzar, perseverar, intentarlo de nuevo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción breve de un deportista perseverante • 2 frases sobre perseverancia en una infografía con canva 	<p>Conociendo deportistas perseverantes y de perseverancia</p>	<p>S3 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Trabaja cooperativamente e para lograr objetivos y metas</p>

	asignadas a su rol.					
Efectuar las operaciones de recepción y descarga de materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.	Las harinas se seleccionan, diferenciando entre harinas fuertes, flojas y especiales, dependiendo de los productos a obtener, según el tipo de amasado, atendiendo a las especificaciones del producto a elaborar, según especificaciones de la ficha técnica	Describir los procedimientos de clasificación de las harinas destinadas a la industria de panadería y pasteles, según especificaciones de la ficha técnica	Tipo de harina adecuada para la elaboración del producto a elaborar de acuerdo con las especificaciones	Identificamos el tipo de harina a utilizar en el producto de panadería o pasteles a elaborar	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de pan rápido sin leche siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente	Pan rápido sin leche terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos pan saludable sin leche para intolerantes a la lactosa		
	Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles	Describir una situación problemática, referida a las necesidades de las personas	• Situación problemática	Describimos una situación problemática de	S4 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.	sobre panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa. Redactar el reto inicial que permita buscar variadas alternativas de solución y redactarla con la técnica HMV	<ul style="list-style-type: none"> • Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW 	nuestro interés en el campo de las Industrias Alimentarias Establecemos el reto inicial a resolver, lo redactamos de acuerdo a la técnica HMW		
Obtener la masa controlando las operaciones de pesado, dosificado, mezclado y amasado de los distintos insumos para la elaboración de panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa de acuerdo con lo establecido en la formulación para conseguir las características de las distintas piezas	Los insumos utilizados en la obtención de masas de panadería y pasteles (harinas, levaduras y aditivos sucedáneos, entre otros), se reciben y seleccionan, comprobando que las características se ajustan a lo requerido en la producción, eliminando el no conforme Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de	Recepcionar, seleccionar y comprobar las características y condiciones que deben reunir la materia prima e insumos constatando su correspondencia (en calidad, cantidad, peso, fechas de caducidad, entre otros para iniciar la trazabilidad), según especificaciones de la ficha técnica	Insumos verificados de acuerdo con la exigencia del producto a elaborar	Seleccionamos los insumos comprobando que estén de acuerdo con lo requerido en la producción	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstrucción del pan sin gluten esponjoso y elástico de manera autónoma	Pan sin gluten esponjoso y elástico terminado con presentación creativa	Elaboramos pan saludable sin gluten para celíacos		

	alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.	Describir la fase Empatizar del Design Thinking Visualizar todas las personas posibles que puedan tener interés según su implicación/relevancia directa e indirecta sobre nuestro reto.	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, representado mediante plantillas del portal canva • Mapa mental (stakeholders maps), representado mediante plantillas del portal canva 	Describimos la fase Empatizar del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar Elaboramos un mapa mental de las personas que puedan tener interés en darnos información sobre el reto inicial que nos hemos planteado.	S5 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
	Los ingredientes para la elaboración de panes y bollos saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, entre otros; se dosifican siguiendo el orden establecido de acuerdo con la	Pesar y dosificar esas cantidades con los márgenes de tolerancia admitidos, manejando las balanzas u operando los equipos de dosificación, según especificaciones de la ficha técnica	Insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación	Formulamos los insumos para elaborar panes y bollos saludables	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>formulación, pesándolos manualmente, según especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Reconstrucción del pan rápido sin leche de manera autónoma</p>	<p>Pan rápido sin leche terminado con presentación creativa</p>	<p>Elaboramos pan saludable sin leche para intolerantes a la lactosa</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.</p>	<p>Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organizador “Lo que quiero saber más sobre el reto inicial” con información recogida de fuentes secundarias 	<p>Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber mas</p>	<p>S6 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
	<p>Los insumos establecidos en la obtención de productos de panadería y pasteles se mezclan, obteniendo una masa con</p>	<p>Obtener la mezcla de dichos ingredientes, operando los equipos, seleccionando los tiempos y velocidades requeridas. Ajustando las</p>	<p>Masa con características físicas y organolépticas requerida de acuerdo con la ficha técnica para elaborar panes y bollos para personas</p>	<p>Amasamos los ingredientes necesarios para elaborar panes y bollos saludables</p>	<p>S7 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>las características físicas y organolépticas requeridas, (extensibilidad, tenacidad, entre otros); comprobando su correspondencia con las especificadas de producto, en caso de detectarse alguna anomalía, se ajustan las condiciones de dosificado, mezclado o amasado, según normativa vigente en seguridad alimentaria y nutrición</p>	<p>condiciones de dosificado, mezclado o amasado si fuera necesario, consiguiendo la calidad e higiene requeridas teniendo en cuenta la normativa en seguridad alimentaria y nutrición</p>	<p>con necesidades especiales de alimentación</p>	<p>consiguiendo la calidad e higiene requeridas teniendo en cuenta la normativa en seguridad alimentaria y nutrición</p>		
	<p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente</p>	<p>Roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles</p>	<p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<p>Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la</p>	<p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la entrevista</p>		

	factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.		entrevista cualitativa del Design Thinking	cualitativa del Design Thinking, tratemos en todo momento de “cazar historias”, para lo cual emplearemos preguntas muy abiertas y del tipo: ¿Cómo lo haces...?, ¿Cuéntame tu última...? ¿Por qué? y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas para entrevistarlas de acuerdo a nuestro reto inicial		
	Los límites y las medidas de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura en el amasado en panadería y pasteles se cumplen, manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, y la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos,	Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de equipos, según normativa vigente	Las BPM aplicadas a cada actividad del proceso de amasado	Cuidamos la inocuidad de la masa con BPM	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstrucción de roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar de manera autónoma	Roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar terminado con presentación creativa	Elaboramos Roscón de reyes sin gluten, sin huevo y sin azúcar		

	hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.	Recoger información mediante la técnica de observación encubierta “La mosca en la pared”	Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la observación encubierta “La mosca en la pared”	Ejercitamos entre nosotros la técnica de la observación encubierta “La mosca en la pared” y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas	S8 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.
Efectuar las operaciones de división, formado, entablado, reposo, moldeado, de la masa, para conseguir las unidades individuales/comerciales fijadas en las instrucciones de	Las piezas de panadería y pasteles se obtienen por medio de las operaciones (división, formado, boleado, laminado, hojaldrado y enrollado, entre otros), considerando formas, pesos y volúmenes, según normativa vigente	Divide manual o mecánicamente la masa en cada unidad (división, boleado, fermentación, formado), indicando los utillajes y equipos necesarios, condiciones de ejecución manejando los pesos de acuerdo con las fichas técnicas de producción y acorde con el tipo de producto, según normativa vigente	Piezas divididas con el peso que indica cada producto a elaborar en las fichas técnicas	Aplicamos las técnicas de división, boleado, reposo, formado, fermentación y tallados requeridos a cada tipo de masa y producto a elaborar	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>trabajo para elaborar panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa.</p>	<p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de Pasteles de mora y vainilla sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente</p>	<p>Pasteles de mora y vainilla terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos pastel saludable sin azúcar para diabéticos</p>		
	<p>Formula indicadores que le permitan evaluar los procesos de su proyecto y tomar decisiones oportunas para ejecutar las acciones correctivas pertinentes.</p>	<p>Evaluar los avances y resultados obtenidos en las 8 semanas de avance del proyecto de emprendimiento</p>	<p>Diagrama de Gantt con las actividades realizadas y las que tienen retrasos si lo hubiera</p>	<p>Analizamos nuestros avances con el diagrama de Gantt que elaboramos en la primera semana</p>	<p>S9 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.</p>

BIMESTRE 2 / UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PANES Y PASTELES SALUDABLES SIN ADITIVOS, PARA HIPERTENSOS, DIABÉTICOS, CELÍACOS E INTOLERANTES A LA LACTOSA.

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar las operaciones de división, formado, entablado, reposo, moldeado, de la masa, para conseguir las unidades individuales/comerciales fijadas en las instrucciones de trabajo para elaborar panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa.	Los productos de panadería y pasteles se controlan en cada elaboración, según el tipo de pieza a obtener, cumpliendo los tiempos establecidos de reposo en masa y en bola, según normativa vigente Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Heñir o bolear las porciones de masa obtenidas, teniendo en cuenta las características plásticas de la pieza a obtener cumpliendo los tiempos de reposo de la masa y de la bola, ordenando las unidades de acuerdo con su tamaño, forma, espacio disponible y tipo de masa en los recipientes o soportes adecuados para su fermentación, según especificaciones de la ficha técnica	Piezas emboladas y ordenadas en las bandejas de fermentación de acuerdo con su tipo (baguette, barra, entre otros).	Embolamos las porciones tomando en cuenta sus características plásticas	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstrucción de pasteles de mora y vainilla sin azúcar de manera autónoma	Pasteles de mora y vainilla terminado con presentación creativa	Elaboramos pasteles de mora y vainilla terminado con presentación creativa		
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de	Describir la fase Definir del Design Thinking, aplicar la técnica “Agrupar y Saturar” y definir el nuevo reto o desafío aplicando la técnica del “Punto de Vista” o “POV”	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking, representado mediante plantillas del portal canva 	Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción:	S1 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.		<ul style="list-style-type: none"> • Necesidades más frecuentes encontradas con la técnica "Saturar y Agrupar" • Reto o desafío definido con la técnica del POV 	<p>Procesar la información recogida, sintetizar, transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver</p> <p>Es preciso determinar bien el desafío basado en lo aprendido de las personas en la etapa de Empatizar, Empleamos la técnica de "Saturar y agrupar" para organizar la información.</p> <p>Nuevo Reto definido aplicando la técnica del POV</p>		
Efectuar la fermentación y tallado de las piezas de panadería y pasteles, controlando parámetros físicos, para mantener una	La fermentación tradicional controlada de las masas de panadería y pasteles se efectúa en equipos específicos, regulando, mediante parámetros (tiempo, temperatura, humedad y otros), obteniendo las piezas fermentadas, según normativa vigente	<p>Describir métodos de fermentación, señalando los equipos necesarios y parámetros a controlar (temperatura, humedad y tiempo), según normativa vigente</p> <p>Elaboración de bizcocho de frutos rojos sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica,</p>	<p>Piezas fermentadas con el método tradicional</p> <p>Bizcocho de frutos rojos sin azúcar terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Fermentamos las piezas controlando los parámetros de temperatura, tiempo y humedad</p> <p>Elaboramos bizcocho de frutos rojos sin azúcar</p>	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>regularidad del producto a obtener.</p>	<p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente</p>				
	<p>Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Aplicar técnicas de creatividad que faciliten encontrar por lo menos tres alternativas de solución al problema</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución • Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	<p>Aplicamos la técnica de creatividad SCAMPER u otro, para generar alternativas de solución y seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo</p>	<p>S2 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará		
	El tiempo de fermentación se anota considerando los tiempos de entrada y salida, atendiendo al tipo de levadura, (seca, fresca, entre otras) y a la cantidad adicionada, según normativa vigente	El tipo de levadura a usar es determinado por el tipo de pan o pastel a elaborar y los tiempos de fermentación dependerán de ésta y de las cantidades requeridas de acuerdo con la normativa vigente	Tiempo de entrada y salida anotado	Anotamos el tiempo de entrada y salida de las piezas durante el proceso de fermentación	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Reconstrucción de bizcocho de frutos rojos sin azúcar de manera autónoma	Bizcocho de frutos rojos sin azúcar terminado con presentación creativa	Elaboramos bizcochos rojos sin azúcar		
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en	Elaborar el prototipo inicial para ir mejorando hasta tener el prototipo para evaluar con las personas que incorpora sugerencias a partir de la coocreación con otras personas	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo inicial (Diagrama de flechas) • Prototipo final (Fotografía de la degustación de panes y pasteles) 	Prototipamos la alternativa de solución seleccionada, representando mediante un diagrama de flechas el prototipo inicial y	S3 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.		saludables sin aditivos)	elaboramos los panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa como prototipo final.		
Efectuar las operaciones de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada pan y pastel saludable sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y pasteles de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo cumpliendo la	Las manipulaciones del producto de panadería y pasteles, previas a la cocción o fritura (tallado, cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas u otros ingredientes), se ejecutan en el momento y forma establecidos según el proceso, cumpliendo la normativa aplicable sobre riesgos laborales Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Al finalizar la fermentación preparar las unidades para su cocción o fritura dependiendo del tipo de pan o pastel (corte, tallado, volteado, pintado, enharinado) según el proceso que la normativa exige	Piezas de pan o pastel preparadas para la cocción o fritura de acuerdo con la norma	Manipulamos las piezas de pan o bollo en función a cocción o fritura de acuerdo al producto a elaborar	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de Pastel de yogurt sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente	Pastel de yogurt sin azúcar terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos pastel de yogurt sin azúcar		

normativa aplicable de seguridad alimentaria	<p>Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Evaluar el prototipo y realizar las mejoras finales con expertos</p>	<p>Prototipo final mejorado, con una descripción escrita de las mejoras en máximo 3 líneas</p>	<p>Aplicamos la entrevista cualitativa luego de la segunda degustación final de los panes y pasteles saludables sin aditivos</p>	<p>S4 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>
	<p>Los hornos de cocción se cargan con las piezas obtenidas en las cantidades y frecuencias establecidas, utilizando bandejas para hornear controlando los parámetros físicos (temperaturas, tiempos y suministro de vapor) dependiendo del tipo y tamaño de las piezas a obtener. Los parámetros físicos a controlar en el caso de fritura son temperatura del aceite, tiempos de fritura, entre otros, según ficha técnica</p> <p>Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración</p>	<p>Efectuar el llenado o asegurar la alimentación del horno a través de bandejas y controlar la cocción tomando en cuenta los parámetros de temperatura, tiempo y vapor de acuerdo con la ficha técnica</p>	<p>Piezas cargadas al horno cumpliendo con los parámetros de temperatura, tiempo y vapor</p>	<p>Reconocemos los distintos sistemas, manual o mecánico, de carga del horno</p>	<p>S5 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Reconstrucción de pastel de yogurt sin azúcar de manera autónoma</p>	<p>Pastel de yogurt sin azúcar terminado con presentación creativa</p>	<p>Elaboramos Pastel de yogurt sin azúcar</p>		

	para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Plantear hipótesis para cada bloque del lienzo del modelo de negocios del proyecto	Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis en cada bloque	Establecemos las hipótesis para cada bloque del lienzo Lean Canvas	S5 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor (Etapa: Creación)
	Los productos obtenidos de panadería y pasteles por medio de cocción en hornos o fritura se someten a enfriamiento, a temperatura ambiente, antes del envasado empaquetado, hasta que alcancen la temperatura establecida para evitar proliferación de mohos y cambio de textura en el producto final, aplicando criterios de seguridad alimentaria y nutrición, según normativa vigente Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin	Contrastar las características del producto cocido/frito en relación con sus especificaciones técnicas y enfriar para evitar alteraciones del producto, según normativa vigente	Realizar el enfriado de las piezas obtenidas en la forma adecuada.	Enfriamos cada producto, teniendo en cuenta la normativa de seguridad alimentaria y de nutrición requerido	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de cuadrados de limón sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes, con modelación del docente	Cuadrados de limón sin azúcar terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos Cuadrados de limón sin azúcar		

	leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listado de actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	Nos preparamos para elaborar los productos que vamos a comercializar	S6 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de panes y pasteles saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa,	Las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado (sellado o cierre, etiquetado, entre otras) se controla, verificando que el flujo de producto se ajusta a lo establecido, según normativa vigente Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo	Clasificar y describir los envases, materiales y métodos de envasado, embalaje y etiquetado más empleados en la industria de la panadería y pasteles que corresponda al tipo de producto a envasar, según normativa vigente	Envases y materiales de envasado, embalaje y etiquetado a utilizar de acorde al producto a envasar.	Clasificamos el material del envase, etiqueta y empaque a usar	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstrucción de cuadrados de limón sin azúcar de manera autónoma	Cuadrados de limón sin azúcar terminado con presentación creativa	Elaboramos Cuadrados de limón sin azúcar		

cumpliendo la normativa aplicable de envasado, medioambiental y seguridad alimentaria y nutricional	el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos	<ul style="list-style-type: none"> Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros 	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros	S7 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Los productos de panadería y pasteles se almacenan en las condiciones requeridas, para ampliar su vida útil Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Almacenar los productos de panadería y pasteles en condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos, bien al vacío u otros métodos de conservación, según normativa vigente	Panes o bollos envasados y empacados con el método casero de producción de vacío	Almacenamos los productos obtenidos en condiciones adecuadas de conservación.	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaboración de tarta de chocolate para diabéticos siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Tarta de chocolate para diabéticos terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos tarta de chocolate para diabéticos				

	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos</p>	<p>Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp</p>	<p>Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp</p>	<p>S8 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>La leyenda del etiquetado se controla, verificando que corresponde al producto y lote requerido y está completa, indicando el valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad, entre otros, aplicando, en caso requerido, las medidas correctoras oportunas, para restablecer las condiciones del proceso, según normativa vigente Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Los elementos de información de la etiqueta corresponden al producto de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas, resaltando la información de advertencia (octógonos) si fuera el caso, según normativa vigente</p> <p>Elaboración de wawa de la región sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Etiquetas con información fidedigna correspondiente al producto estipulados por la normativa vigente</p> <p>Wawa de la región sin azúcar terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Etiquetamos los productos elaborados para su posterior comercialización.</p> <p>Elaboramos wawa de la región sin azúcar</p>	<p>S9 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos</p>	<p>Plan para lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y la ejecución del plan evidenciado con estrategias de venta cruzada (fotografía)</p>	<p>Ejecutamos un plan para lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada</p>	<p>S9 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Los límites y las medidas de control establecidas en las Guías de Prácticas de Higiene en las operaciones de envasado y etiquetado de productos de panadería y pasteles se cumplen, manteniendo controlados los peligros; según lo determinado en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Obtención de panes sin gluten para celíacos y pasteles sin azúcar y sin leche para diabéticos, hipertensos e intolerantes a la lactosa de la leche siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado con necesidades de alimentación especiales, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Valorar la aptitud de los envases y materiales de envasado y etiquetado a utilizar, según normativa vigente</p>	<p>Las guías de prácticas de higiene aplicadas a cada actividad del proceso de envasado y etiquetado</p>	<p>Valoramos los envases y materiales usados en el envasado y etiquetado</p>	<p>S10 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Elaboración de tartaleta de limón sin azúcar siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Tartaleta de limón sin azúcar terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos Tartaleta de limón sin azúcar</p>				

	Formula indicadores para evaluar el impacto social, ambiental y económico generado, para incorporar mejoras al proyecto.	Evaluar el proyecto, como influye positivamente en el aspecto social al estudiante y su comunidad, como influye en el aspecto ambiental y en el aspecto económico para el estudiante y su familia.	<ul style="list-style-type: none"> Indicador social para el estudiante y las personas de su contexto Indicador ambiental para el contexto Indicador económico para el estudiante y su familia 	Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores en un instrumento como puede ser una lista de cotejo.	S10 UD2/2 (03 horas)	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento
--	--	--	--	--	-------------------------	--

BIMESTRE 3 / UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS PASTELES PERSONALIZADOS PARA DISTINTAS OCASIONES

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar las operaciones de limpieza y desinfección de los equipos de elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de detalles personalizados de pasteles decorados para	Conoce la información relativa a los equipos de protección personal y su uso de acuerdo con la normativa vigente Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de pasteles se mantienen, en estado de limpieza e higiene (Guardapolvo, gorro, guantes, tapaboca), según normativa vigente	Porta correctamente la indumentaria completa	Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel para cumpleaños de un niño siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel para cumpleaños de un niño terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel para cumpleaños de un niño		

<p>distintas ocasiones, cumpliendo la normativa aplicable.</p>	<p>Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.</p>	<p>Organizar los puestos de dirección del equipo emprendedor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Infografía con canva del organigrama de los puestos de dirección que asume cada integrante • Cronograma de las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas mediante un diagrama de Gantt 	<p>Nos organizamos, nombrando responsables de gerente general, gerente de producción, gerente de comercialización, gerente de finanzas, de logística Y elaboramos un diagrama de Gantt para las actividades a realizar durante las próximas 8 semanas</p>	<p>S1 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas</p>
	<p>DTE/EC1.2 Conoce la información relativa a los riesgos en el área de trabajo, según la Normativa sobre riesgos laborales. DTE/EC1.4 Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>CD1.2 Las áreas de trabajo de elaboración de pasteles se mantienen señalizadas, considerando: superficies en contacto con los alimentos, desagüe, evacuación entre otros, según normativa vigente CD1.4 Elaboración de detalle de pastel para cumpleaños de una niña siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>EA1.2 Taller de procesamiento con carteles de señalización ubicados correctamente EA1.4 detalle de pastel para cumpleaños de una niña terminado con presentación creativa</p>	<p>Conocemos la señalética de seguridad y elaboramos los carteles de señalización Elaboramos detalle de pastel para cumpleaños de una niña</p>	<p>S2 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.</p>	<p>Organizar los equipos, con su nombre, mantra, el nombre de un emprendedor local que los represente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Equipo • Mantra del equipo • Cualidades del personaje que los representa • Canción emprendedora 	<p>Organizamos al equipo con su nombre, mantra y nombre del personaje local que será el modelo de emprendedor para el equipo. Entrevista a un emprendedor local que han escogido como personaje a imitar y describiremos luego sus cualidades y destacar porque lo consideran perseverante o no. Seleccionamos la canción emprendedora que nos represente y la cantamos en el día del padre</p>	<p>S2 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas</p>
	<p>Los útiles y herramientas requeridos en elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de productos de panadería y pasteles (cuececremas,</p>	<p>Efectuar la limpieza de los equipos, utensilios y áreas de trabajo, de acuerdo con los niveles exigidos para la elaboración de pasteles, según especificaciones la normativa vigente</p>	<p>Equipos, utensilios y áreas limpios y desinfectados</p>	<p>Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios y el área de trabajo.</p>	<p>S3 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>bañadoras de chocolate, inyectoras, retractiladoras, entre otros), se preparan y limpian según especificaciones de la ficha técnica de producción, cumpliendo la normativa aplicable.</p> <p>Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de detalle de pastel para baby shower niño siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel para baby shower de niño terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos detalle de pastel para baby shower de niño</p>		
	<p>Propone acciones que debe realizar el equipo explicando cómo integra los distintos puntos de vista y definiendo los roles asociados a sus propuestas. Promueve la perseverancia por lograr el objetivo común a pesar de las dificultades y cumple con responsabilidad las tareas asignadas a su rol.</p>	<p>Esforzar, perseverar, intentarlo de nuevo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Descripción breve de un deportista perseverante <p>2 frases sobre perseverancia en una infografía con canva</p>	<p>Conociendo deportistas perseverantes y frases de perseverancia</p>	<p>S3 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas</p>
<p>Confeccionar productos y elaboraciones complementarias para detalles personalizados de pasteles decorados para distintas</p>	<p>Los insumos requeridos (yema de huevo, azúcar, harina de trigo o de maíz y leche, entre otros) para elaboraciones complementarias (cremas, rellenos y cubiertas de crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados,</p>	<p>Recepcionar, seleccionar y comprobar las características y condiciones que deben reunir la materia prima e insumos constatando su correspondencia (en calidad, cantidad, peso, fechas de caducidad, entre otros para iniciar la trazabilidad), según especificaciones de la ficha técnica</p>	<p>Insumos verificados de acuerdo con la exigencia del producto a elaborar</p>	<p>Seleccionamos los insumos comprobando que estén de acuerdo con lo requerido en la producción</p>	<p>(05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

<p>ocasiones y conseguir las características de las distintas piezas de acuerdo con lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria</p>	<p>entre otros), se reciben y seleccionan, según el protocolo de producción. Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de detalle de pastel para baby shower una niña siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel para baby shower una niña terminada con presentación creativa</p>	<p>Elaboramos detalle de pastel para baby shower una niña</p>			
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.</p>	<p>Describir una situación problemática, referida a las necesidades de las personas sobre pasteles personalizados Redactar el reto inicial que permita buscar variadas alternativas de solución y redactarla con la técnica HMV</p>	<p>• Situación problemática Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW</p>	<p>Describimos una situación problemática de nuestro interés en el campo de las Industrias Alimentarias Establecemos el reto inicial a resolver, lo redactamos de acuerdo a la técnica HMW</p>	<p>S4 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>	
	<p>Los ingredientes seleccionados de elaboraciones complementarias se pesan y dosifican, mediante pesadoras dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción, según especificaciones de la ficha técnica Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para</p>	<p>Pesar y dosificar esas cantidades con los márgenes de tolerancia admitidos, manejando las balanzas u operando los equipos de dosificación, según especificaciones de la ficha técnica</p> <p>Elaboración de detalle de pastel de aniversario de bodas siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación</p>	<p>detalle de pastel de aniversario de bodas terminado de presupuesto</p>	<p>Formulamos los insumos para elaborar panes y bollos saludables</p> <p>Elaboramos detalle de pastel de aniversario de bodas</p>	<p>S5 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.	Describir la fase Empatizar del Design Thinking Visualizar todas las personas posibles que puedan tener interés según su implicación/relevancia directa e indirecta sobre nuestro reto.	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, representado mediante plantillas del portal canva • Mapa mental (stakeholders maps), representado mediante plantillas del portal canva 	Describimos la fase Empatizar del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar Elaboramos un mapa mental de las personas que puedan tener interés en darnos información sobre el reto inicial que nos hemos planteado.	S5 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor. (Etapa: Creación)
	Los productos y elaboraciones complementarias (crema, nata, trufa, merengue, entre otros), se obtienen por medio del mezclado	Obtener la mezcla de dichos ingredientes, operando los equipos, seleccionando los tiempos y	Ingredientes mezclados de acuerdo con la ficha técnica para	Mezclamos los ingredientes necesarios para elaborar crema,	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración, dependiendo del tipo de producto a obtener con los equipos requeridos (batidoras, mezcladoras, agitadoras y otras) teniendo en cuenta la normativa en seguridad alimentaria y nutrición</p> <p>Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>velocidades requeridas. Ajustando las condiciones de dosificado, mezclado o amasado si fuera necesario, consiguiendo la calidad e higiene requeridas teniendo en cuenta la normativa en seguridad alimentaria y nutrición</p> <p>Elaboración de detalle de pastel para graduación de mujer siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>elaborar pasteles personalizados decorados para diversas celebraciones</p> <p>detalle de pastel para graduación de mujer terminado con presentación creativa</p>	<p>nata, trufa, merengue, entre otros consiguiendo la calidad e higiene requeridas teniendo en cuenta la normativa en seguridad alimentaria y nutrición</p> <p>Elaboramos detalle de pastel para graduación de mujer</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.</p>	<p>Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organizador "Lo que quiero saber más sobre el reto inicial" con información recogida de fuentes secundarias 	<p>Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber mas</p>	<p>S6 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
	<p>El proceso de cocción de productos y elaboraciones complementarias (cremas, merengues, bechamel, entre otros), se controla ajustando parámetros (tiempo, temperatura, entre otros), a los niveles establecidos en los</p>	<p>Control de parámetros en la cocción del producto de acuerdo con lo establecido Elegir el diseño básico, para la decoración e incorporar variaciones personales, aplicando los motivos de decoración de acuerdo con el diseño, según especificaciones del producto</p>	<p>Tiempo, temperatura entre otros controlados para garantizar una buena cocción</p>	<p>Efectuamos el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas dulces y salados teniendo en cuenta la normativa de</p>	<p>S7 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>protocolos de actuación, según especificaciones del producto Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de detalle de pastel para graduación de varón siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel para graduación de varón terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>seguridad alimentaria aplicable. Elaboramos detalle de pastel para graduación de varón</p>		
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.</p>	<p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking 	<p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking, tratemos en todo momento de “cazar historias”, para lo cual emplearemos preguntas muy abiertas y del tipo: ¿Cómo lo haces...?, ¿Cuéntame tu última...? ¿Por qué? y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas para entrevistarlas de acuerdo a nuestro reto inicial</p>	<p>S7 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

	<p>Las natas se montan con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida para decorar, según lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.</p> <p>Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Identificar el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones, en función de los ingredientes y del producto final.</p>	<p>Natas montadas en los pasteles con consistencia requerida en las fichas técnicas</p>	<p>Montamos la nata en los pasteles para lograr personalizar.</p>	<p>S8 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaboración de detalle de pastel para bautizo de una niña siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel para bautizo de una niña terminado con presentación creativa</p>	<p>Elaboramos detalle de pastel para bautizo de una niña</p>			
	<p>Realiza observaciones o entrevistas estructuradas para indagar los posibles factores que originan las necesidades o problemas de un grupo de usuarios, para satisfacerlos o resolverlos desde su campo de interés.</p>	<p>Recoger información mediante la técnica de observación encubierta “La mosca en la pared”</p>	<ul style="list-style-type: none"> Registro de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la observación encubierta “La mosca en la pared” 	<p>Ejercitamos entre nosotros la técnica de la observación encubierta “La mosca en la pared” y luego lo aplicamos a las personas seleccionadas</p>	<p>S8 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
<p>Efectuar las operaciones de composición y decoración requeridas en pasteles personalizados para distintas</p>	<p>Los componentes requeridos en la composición y decoración para cada producto de pasteles (cremas, rellenos, coberturas y otros), se seleccionan en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad</p>	<p>Detallar los modos o técnicas de utilización de la decoración con la manga pastelera, describiendo la técnica y los productos, según especificaciones del producto</p>	<p>manga pastelera usada con la técnica correcta</p>	<p>Aplicamos cremas, rellenos y cubiertas en pasteles decorados, en las condiciones higiénicas requeridas, para</p>	<p>S9 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

<p>ocasiones para conseguir las características de las distintas piezas; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>requeridas para su aplicación en función al pastel a decorar Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>			<p>la obtención de rellenos</p>		
		<p>Elaboración de detalle de pastel para bautizo de un niño siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel para bautizo de un niño terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos detalle de pastel para bautizo de un niño</p>		
	<p>Formula indicadores que le permitan evaluar los procesos de su proyecto y tomar decisiones oportunas para ejecutar las acciones correctivas pertinentes.</p>	<p>Evaluar los avances y resultados obtenidos en las 8 semanas de avance del proyecto de emprendimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diagrama de Gantt con las actividades realizadas y las que tienen retrasos si lo hubiera 	<p>Analizamos nuestros avances con el diagrama de Gantt que elaboramos en la primera semana</p>	<p>S9 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.</p>
	<p>Los insumos utilizados en el relleno, bañado y decoración requeridos para cada tipo de pieza de pasteles se dosifican, según lo especificado en la ficha técnica de producción Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Llevar a cabo el pesado de insumos, en función del relleno, bañado y decoración requeridos, según especificaciones de la ficha técnica</p>	<p>Insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación</p>	<p>Pesamos los insumos en función del relleno, bañado y decoración requeridos</p>	<p>S10 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaboración de detalle de pastel por el día de la juventud siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>detalle de pastel por el día de la juventud terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos detalle de pastel por el día de la juventud</p>			
<p>Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación</p>	<p>Describir la fase Definir del Design Thinking, aplicar la técnica “Agrupar y Saturar” y definir el nuevo reto o</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase Definir del Design 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un</p>	<p>S10 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>	

	<p>con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>desafío aplicando la técnica del "Punto de Vista" o "POV"</p>	<p>Thinking, representado mediante plantillas del portal canva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Necesidades más frecuentes encontradas con la técnica "Saturar y Agrupar" • Reto o desafío definido con la técnica del POV 	<p>mapa conceptual con la descripción: Procesar la información recogida, sintetizar, transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver</p> <p>Es preciso determinar bien el desafío basado en lo aprendido de las personas en la etapa de Empatizar, Empleamos la técnica de "Saturar y agrupar" para organizar la información.</p> <p>Nuevo Reto definido aplicando la técnica del POV</p>		
--	--	--	--	---	--	--

BIMESTRE 4 / UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS PASTELES PERSONALIZADOS PARA DISTINTAS OCASIONES

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar las operaciones de composición y decoración requeridas para detalles personalizados de pasteles decorados para distintas ocasiones para conseguir las características de las distintas piezas; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable	Los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración requeridos para cada tipo de pieza de pasteles se dosifican, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos, según especificaciones de la ficha técnica	Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas, que se pueden utilizar en pasteles, según especificaciones de la ficha técnica	Insumos usados para cremas, rellenos y cubiertas clasificados	Clasificamos los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de detalle de pastel para aniversario de novios siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel para aniversario de novios terminado con presentación creativa	Elaboramos detalle de pastel para aniversario de novios		
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Aplicar técnicas de creatividad que faciliten encontrar por lo menos tres alternativas de solución al problema	<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución Tres alternativas de solución 	Aplicamos la técnica de creatividad SCAMPER u otro, para generar alternativas de solución y seleccionamos la alternativa de	S1 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

			seleccionadas y jerarquizadas	solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará		
	Los productos de pasteles se decoran, obteniendo una composición según lo especificado en la ficha técnica por medio de rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, y otras, subsanando posibles anomalías, en la aplicación, según especificaciones de la ficha técnica Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir el proceso general de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas utilizando diversas técnicas, según especificaciones de la ficha técnica	Elaboración de cremas, rellenos y cubierta	Describimos el proceso general de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel para una bienvenida de mujer siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel para una bienvenida de mujer terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel para una bienvenida de mujer		

	<p>Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.</p>	<p>Elaborar el prototipo inicial para ir mejorando hasta tener el prototipo para evaluar con las personas que incorpora sugerencias a partir de la coocreacion con otras personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo inicial (Diagrama de flechas) • Prototipo final (Fotografía de la degustación de pasteles personalizados) 	<p>Prototipamos la alternativa de solución seleccionada, representando mediante un diagrama de flechas el prototipo inicial y elaboramos pasteles personalizados de muestra como prototipo final.</p>	<p>S2 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>
	<p>Los productos de pasteles elaborados se refrigeran o congelan, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Control de la temperatura establecida de la refrigeración o congelación de los productos elaborados de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Elaboración de detalle de pastel para una bienvenida de varón siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Temperatura controlada para la conservación de los productos</p> <p>detalle de pastel para una bienvenida de varón terminado con presentación creativa</p>	<p>Conservamos los productos en refrigeración o congelación según sea el caso</p> <p>Elaboramos detalle de pastel para una bienvenida de varón</p>	<p>S3 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia</p>	<p>Evaluar el prototipo y realizar las mejoras finales con expertos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prototipo final mejorado, con una descripción escrita de las mejoras en máximo 3 líneas 	<p>Aplicamos la entrevista cualitativa luego de la segunda degustación final de los pasteles personalizados</p>	<p>S3 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

	ética, ambiental y social, y de su resultado económico.					
Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de detalles personalizados de pasteles decorados para distintas ocasiones cumpliendo la normativa aplicable de envasado, medioambiental y seguridad alimentaria y nutricional	El aprovisionamiento de materiales para el envasado, embalaje y etiquetado de pasteles (bobinas, etiquetas, cartonaje, bolsas de plástico, entre otros), se organiza de acuerdo con lo establecido en los manuales Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Clasificar y describir los envases, materiales y métodos de envasado, embalaje y etiquetado más empleados en la industria de la elaboración de pasteles de acuerdo con lo establecido en los manuales	envases clasificados y organizados de acuerdo a los métodos de envasado	Clasificamos y organizamos los envases y materiales para envasar, etiquetar y embalar	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel por el día de la madre siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel por el día de la madre terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel por el día de la madre		
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Plantear hipótesis para los cuatro (04) primeros bloques del lienzo del modelo de negocios del proyecto	<ul style="list-style-type: none"> Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis de los cuatro (04) primeros bloques 	Establecemos las hipótesis de los cuatro (04) primeros bloques del lienzo Lean Canvas	S4 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
	Las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado (sellado o cierre, etiquetado, entre otras) se ajusta a lo establecido, aplicando en caso de posibles anomalías, las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso de acorde a normativa vigente	Señalar el orden y la disposición de los diversas equipos y elementos auxiliares que componen el proceso de envasado, regulando los equipos en función de los formatos y requerimientos	equipos y materiales auxiliares ordenados y ajustados en caso de anomalías	Ordenamos y disponemos los equipos para el envasado etiquetado y embalaje de los productos de pasteles	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de detalle de pastel por el día del padre siguiendo el	detalle de pastel por el día del padre	Elaboramos detalle de pastel			

	Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	terminado con presentación creativa	por el día del padre		
	Formula alternativas de propuesta de valor creativas representándolas a través de prototipos para su validación con posibles usuarios. Incorpora sugerencias de mejora y selecciona una propuesta de valor en función de su implicancia ética, ambiental y social, y de su resultado económico.	Plantear hipótesis para los cinco (05) últimos bloques del lienzo del modelo de negocios del proyecto	<ul style="list-style-type: none"> Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis de los cinco (05) últimos bloques 	Establecemos las hipótesis de los cinco (05) últimos bloques del lienzo Lean Canvas	S5 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
	Los materiales de desecho y productos terminados de pasteles no conformes se depositan en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental de acuerdo con las normas vigentes	Definir el proceso de eliminación de los residuos producidos en la obtención de pasteles, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental de acuerdo con las normas vigentes	Residuos del proceso de obtención de los pasteles eliminados.	Depositamos los residuos del proceso de elaboración d los pasteles, en la forma y lugar señalados	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de detalle de pastel por san Valentín siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel por san Valentín terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel por san Valentín		

	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listado de actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	<p>Nos preparamos para elaborar los productos que vamos a comercializar</p>	<p>S6 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Los productos de envasado y etiquetado se trasladan si es requerido, en la forma y al lugar establecido, en función de los procesos de venta o almacenamiento posteriores previstos de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Valorar la aptitud de los envases y materiales de envasado, embalaje y etiquetado a utilizar en la industria de pasteles que corresponda al tipo de producto a envasar de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Elaboración de detalle de pastel por el día del maestro siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Envases y materiales de envasado, embalaje y etiquetado utilizados de acorde al producto a envasar</p> <p>detalle de pastel por el día del maestro terminado con presentación creativa</p>	<p>Clasificamos el material del envase, etiqueta y empaque a usar</p> <p>Elaboramos detalle de pastel por el día del maestro</p>	<p>S7 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.</p>	<p>Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros 	<p>Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros</p>	<p>S7 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	Los productos de panadería y pasteles se almacenan en las condiciones requeridas, para ampliar su vida útil, según especificaciones de ficha técnica. Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Almacenar los pasteles en condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos, bien al vacío u otros métodos de conservación, según especificaciones de ficha técnica.	Pasteles envasados y empacados con el método casero de producción de vacío	Almacenamos los productos obtenidos en condiciones adecuadas de conservación.	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel por el día de la mujer siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel por el día de la mujer terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel por el día de la mujer		
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp 	Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp	S8 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	La leyenda del etiquetado se controla, verificando que corresponde al producto y lote requerido y está completa, indicando el valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad, entre otros, aplicando, en caso requerido, las medidas correctoras oportunas, para restablecer las condiciones del proceso.	Los elementos de información de la etiqueta corresponden al producto de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas, resaltando la información de advertencia (octógonos) si fuera el caso, según normativa vigente	Etiquetas con información fidedigna correspondiente al producto estipulados por la normativa vigente	Etiquetamos los productos elaborados para su posterior comercialización .	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel por el día de la juventud siguiendo el flujograma de	detalle de pastel por el día de la juventud terminado	Elaboramos detalle de pastel		

	Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Ficha de presupuesto	por el día de la juventud		
	Selecciona los insumos y materiales necesarios, y organiza actividades para su obtención. Planifica las acciones que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor y prevé alternativas de solución ante situaciones imprevistas o accidentes.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos	<ul style="list-style-type: none"> Plan para lograr más ingresos de los clientes con que se cuenta y la ejecución del plan evidenciado con estrategias de venta cruzada (fotografía) 	Ejecutamos un plan para lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada	S9 UD242 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Los límites y las medidas de control establecidas en las Guías de Prácticas de Higiene en las operaciones de envasado y etiquetado de productos de panadería y pasteles se cumplen, manteniendo controlados los peligros; según lo determinado en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Obtención de pieza de pastel personalizada decorada para una celebración, siguiendo el flujograma de elaboración para atender un mercado creciente, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Valorar la aptitud de los envases y materiales de envasado y etiquetado a utilizar, según normativa aplicable de seguridad alimentaria	Las guías de prácticas de higiene aplicadas a cada actividad del proceso de envasado y etiquetado	Valoramos los envases y materiales usados en el envasado y etiquetado	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de detalle de pastel por navidad siguiendo el flujograma de elaboración de la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	detalle de pastel por navidad terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos detalle de pastel por navidad		

	<p>Formula indicadores para evaluar el impacto social, ambiental y económico generado, para incorporar mejoras al proyecto.</p>	<p>Evaluar el proyecto, como influye positivamente en el aspecto social al estudiante y su comunidad, como influye en el aspecto ambiental y en el aspecto económico para el estudiante y su familia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indicador social para el estudiante y las personas de su contexto • Indicador ambiental para el contexto • Indicador económico para el estudiante y su familia 	<p>Evalúamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores en un instrumento como puede ser una lista de cotejo.</p>	<p>S10 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento</p>
--	---	---	--	---	---------------------------------	---

TERCER GRADO

BIMESTRE 1 / UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PASTAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y VEGETALES						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Determinar los requerimientos de las materias primas y de los materiales que van a intervenir en la elaboración y envasado de pastas y mermeladas de frutas y vegetales cumpliendo la normativa aplicable	El aseo personal y la vestimenta utilizada en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene, según normativa vigente	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, mascarilla) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Cuidamos la higiene personal y de vestimenta portando la indumentaria completa	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de tuna terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada de tuna		
	Planifica las actividades de su equipo en un clima de diálogo y respeto hacia las ideas y opiniones de los demás. Asume con responsabilidad su rol y colabora con las tareas de	Organizar el equipo, nombrando los responsables de los puestos de dirección de la "miniempresa" y levantan un acta de la primera reunión del directorio de la "miniempresa"	Acta de reunión del Directorio de la "miniempresa" (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística" y donde se	Creamos nuestras microempresas nombrando los responsables	S1 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas

	<p>sus compañeros compartiendo información, estrategias y recursos para el logro del objetivo común.</p>		<p>establece el nombre de la “miniempresa”, el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa</p>	<p>de cada área: Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística. Levantamos un acta donde figure también, el nombre de la “miniempresa”, el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora a que los representa.</p>		
	<p>Las características de las materias primas: frutas y vegetales, los insumos: aditivos, coadyuvantes, pectina, entre otros se establecen respecto al tiempo de vida útil en la elaboración de conservas y zumos vegetales, según</p>	<p>Identificar los requerimientos e incompatibilidades de caducidades de las distintas materias primas e insumos y relacionarlos con las condiciones que deben reunir para la elaboración de mermeladas y pastas, según</p>	<p>Materias primas, auxiliares, materiales y terminados de acorde al tiempo de vida útil para la elaboración de mermeladas y pastas</p>	<p>Identificamos las características de las materias primas e insumos para la elaboración</p>	<p>S2 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>especificaciones de ficha técnica. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>		<p>de mermeladas y pastas</p> <p>Elaboramos pasta de fresa</p>		
	<p>Selecciona procesos de producción de un bien o servicio y emplea habilidades técnicas pertinentes y las implementa siendo responsable con el ambiente y aplicando normas de seguridad en el trabajo.</p>	<p>Realizar el análisis morfológico de un objeto o producto cotidiano siguiendo un protocolo</p>	<p>Dibujo del objeto con sus características morfológicas</p>	<p>Realizamos el análisis morfológico de un objeto cotidiano: ¿Es filiforme? ¿Es laminar? ¿Es volumétrico? ¿Qué colores tiene? ¿Cómo es su textura? ¿Cómo es el brillo?</p>	<p>S2 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Establecer las etapas del proceso y características de la elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales para el desarrollo de los procesos</p>	<p>El área de trabajo se acondiciona de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de los espacios y de las herramientas y equipos (picadoras, deshuesadoras, cortadoras, troceadora, licuadora, entre otras) se</p>	<p>Las condiciones higiénicas sanitarias de los espacios del taller, los equipos y el utillaje se mantienen de acuerdo con los requerimientos establecidos por las normas de seguridad alimentaria</p>	<p>Áreas de trabajo, equipos y utillaje limpios y desinfectados asegurando las condiciones higiénico-sanitarias durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Acondicionamos los espacios de trabajo y los equipos y utensilios para propiciar las condiciones</p>	<p>S3 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	mantengan, de acuerdo con los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de aguaymanto terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	de seguridad alimentaria Elaboramos mermelada de aguaymanto		
	Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.	Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de lo que es un problema • Mapa conceptual de lo que no es un problema • Situación problemática • Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW 	Definimos que es un problema o necesidad de las personas Observamos el entorno por cinco días y por cada día escribimos en una cartulina del tamaño de un "post it" el problema, teniendo en cuenta al redactarlo, las características de ser un problema, luego en	S3 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

				equipo definen cual es el problema que van a asumir como un reto inicial para plantear soluciones. Redactamos el reto inicial aplicando la técnica HMV.		
	Los procesos de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales, las fases o etapas (lavado, escaldado, partido, deshuesado o descorazonado, concentración, entre otras), requeridos en el proceso de elaboración, se determinan de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir los principales procesos y procedimientos utilizados en la fabricación de pastas y mermeladas de frutas y vegetales, señalando las etapas y operaciones básicas de que se componen e identificando la finalidad de cada etapa y operación. de acuerdo a las fichas técnicas	Fichas técnicas interpretadas y procesos de elaboración de pastas y mermeladas identificadas con precisión	Describimos las principales operaciones del proceso de elaboración de pastas y mermeladas	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Pasta de aguaymanto terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos pasta de aguaymanto			
	Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de	Describir la fase Empatizar del Design Thinking. Identificar lo que sabemos y	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, 	Describimos la fase Empatizar	S4 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>no sabemos sobre el reto inicial.</p>	<p>(Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar) Listado de las personas que debemos entrevistar para saber más sobre el reto inicial.</p>	<p>del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar. Compartimos lo que sabemos sobre el reto inicial con el equipo. Escribimos lo que sabemos sobre el reto inicial, lo ponemos en post it y luego hacemos un listado de lo que sabemos. Luego hacemos un listado de lo queremos</p>		
--	---	--	---	--	--	--

				saber sobre el reto inicial. Identificamos las personas del contexto que nos puedan informar sobre lo que quisiéramos saber más sobre el reto inicial.		
<p>Verificar la recepción de materias primas e insumos para pastas y mermeladas de frutas y vegetales, para obtener productos con la calidad requerida, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable de p prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y seguridad alimentaria</p> <p>Verificar las operaciones de incorporación de estabilizantes en la</p>	<p>Las características de las materias primas (frutas y vegetales) y productos auxiliares (Ácido cítrico pectina, CMC, entre otros) se comprueban en el proceso de recepción, mediante controles de calidad, respecto a: especie, tamaño, frescura, cantidad y estado físico, rechazando aquellos que no cumple con los requerimientos de calidad.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Reconocer los procedimientos y los parámetros de las características y utilizar las técnicas más usadas en la identificación y clasificación específica de materias primas y otros aprovisionamientos de la industria de mermeladas y pastas de acuerdo a la ficha técnica</p>	<p>materias primas e insumos con características de calidad requeridas para la elaboración de pastas y mermeladas</p>	<p>Reconocemos las características de calidad requeridas de las materias primas e insumos poniendo en juego técnicas adecuadas de identificación y clasificación</p>	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		<p>Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Mermelada de rocoto terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos mermelada de rocoto</p>		

<p>obtención de pastas y mermeladas de frutas y vegetales, para garantizar la salubridad de los alimentos, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable</p>	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.</p>	<p>Organizador “Lo que quiero saber más sobre el reto inicial” con información recogida de fuentes secundarias</p>	<p>Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber más. Sintetizamos la información recogida identificando las fuentes de donde se ha obtenido la información (Deberá ser de fuentes serias y con la orientación del docente)</p>	<p>S5 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>
	<p>La calidad de los insumos usados en la producción de las pastas y mermeladas se comprueba, verificando el cumplimiento de los requerimientos de calidad, mediante la ejecución de pruebas 'in situ</p>	<p>Identificar e interpretar la normativa que define la composición de los distintos productos, la utilización de las diversas materias primas de acorde a requerimientos de calidad</p>	<p>Norma interpretada para reconocer la composición de distintos productos in situ</p>	<p>Identificamos e interpretamos la norma que define la composición de los insumos usados.</p>	<p>S6 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Pasta de rocoto terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos pasta de rocoto</p>		
	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<p>Listado de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking</p>	<p>Nos preparamos para entrevistar. Para lo cual: Hacemos una lluvia de ideas de preguntas que queremos realizar, seleccionamos de todas las más relevantes que nos ayudaran a comprender mejor el reto inicial. Teniendo claro lo que queremos saber, en la entrevista debemos utilizar</p>	<p>S6 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				<p>preguntas tales como: ¿Cómo...? ¿Por qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia ...? ¿Y si...que pasaría? Provoquen que cuenten sus esperanzas, sus miedos. Al culminar la entrevista, inmediatame nte se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido como respuesta a la lista de preguntas que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

	<p>Las posibles incidencias durante la preparación e incorporación de sustancias estabilizantes, en las pastas y mermeladas se corrigen, proponiendo los reajustes precisos en la adición de sustancias.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Identificar los principios físico-químicos en que basan las diferentes operaciones y tratamientos básicos utilizados en la elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales para poder corregir y cumplan los requerimientos que la norma exige</p>	<p>Principios físicos –químicos que ocurren durante el proceso de transformación de la materia identificados para ajustar su adición al producto</p>	<p>Analizamos los principios físico químicos ocurridos en el proceso de elaboración</p>	<p>S7 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p> <p>Recoger información mediante la observación</p>	<p>Mermelada mix de zanahoria con piña terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto inicial. • Lugar de observación seleccionado • Listado de información recogida mediante la observación 	<p>Elaboramos mermelada mix de zanahoria con piña</p> <p>Aplicamos la técnica de “observación” para recoger información relevante sobre el reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que queremos observar. Luego escogemos el lugar más relevante</p>		

				<p>para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial. Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				comprender más el reto inicial.		
	Los valores de los parámetros de incorporación de aditivos (tiempo, concentración, dosis, entre otros), se controlan, verificando los márgenes de tolerancia, según las instrucciones de cada operación. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Adicionar los aditivos químicos a las mezclas de pasta y mermeladas en el tiempo, temperatura y dosis de acuerdo con las instrucciones de las fichas técnicas	Aditivos adicionados en dosis, tiempo y temperatura correctas de acuerdo con lo establecido en las fichas técnicas	Controlamos el tiempo, temperatura y dosis de incorporación de los aditivos químicos	S8 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Pasta mix de manzana con piña terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos pasta mix de manzana con piña		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver) Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando 	Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: <ul style="list-style-type: none"> Procesar Sintetizar Transformar lo hallado en insights Definir el 	S8 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

			narran alguna expectativa? Y sus respuestas	problema a resolver Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y realizamos		
--	--	--	---	--	--	--

				un cuadro resumen. Con esta información sintetizada, aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.		
Los parámetros físicos (temperatura, humedad, entre otros), en la obtención de pastas y mermeladas de frutas y vegetales, tal como la incorporación de sustancias, se asegura que se mantienen dentro de los márgenes tolerados. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir los diferentes tipos de operaciones y tratamientos básicos y sus aplicaciones en los procesos de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales para mantenerlos dentro de los límites tolerados por la norma	Tratamientos manuales, físicos y térmicos aplicados en la elaboración de pastas y mermeladas	Describimos los tratamientos básicos realizados en el proceso de elaboración de pastas y mermeladas	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas	
	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada tropical de calabaza, naranja y piña terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada tropical de calabaza, naranja y piña			
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con	Describe la Fase Crear del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking Nombre de la técnica de creatividad empleada 	Describimos la fase Definir del Design Thinking	S9 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>		<p>para generar varias alternativas de solución</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	<p>“Buscar muchas soluciones a un mismo problema”</p> <p>Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas de solución y seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo</p> <p>Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres</p>		
--	---	--	---	---	--	--

				soluciones, la primera será la que se abordará.		
--	--	--	--	---	--	--

BIMESTRE 2 / UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS PASTAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y VEGETALES

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Realizar tratamientos térmicos para obtener pastas y mermeladas de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimiento establecidos.	Reduce de tamaño la materia prima e insumos, aplicando operaciones técnicas como pelado, pulpeado, licuado entre otros y siguiendo el procedimiento de la técnica y la normativa correspondiente	Acondicionar la materia prima haciendo uso de técnicas adecuadas de acuerdo al requerimiento de la fruta o vegetal a procesar como trozado, picado, pulpeado, licuado, entre otros de acuerdo con la ficha técnica del producto	Materias primas acondicionadas para el proceso de elaboración de acuerdo con su naturaleza	Acondicionamos la materia prima tomando en cuenta su naturaleza para seleccionar la técnica adecuada	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Pasta de carambola terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos pasta de carambola		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las	Describe la Fase prototipar del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking 	Describimos la fase Prototipar del Design Thinking.	S1 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	<p>valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Dibujo de la idea seleccionada a través de un prototipo • Prototipo para evaluar 	<p>Traer las ideas al mundo real Comunicar los elementos más importantes de una idea. La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa traer las ideas al mundo. Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades</p>		
	<p>Define el tipo de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar y</p>	<p>Elige el tratamiento térmico más adecuado tomando en cuenta la composición de la materia prima y las</p>	<p>Tratamiento térmico seleccionado de manera pertinente a la fruta o vegetal</p>	<p>Definimos el tratamiento térmico para ponerlo en practica</p>	<p>S2 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	procedimientos técnicos establecidos. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	especificaciones de la ficha técnica				
		Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de sauco terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada de sauco		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales	Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró	Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.	S2 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
	Realiza el tratamiento térmico aplicando operaciones técnicas como cocción, concentración, pasteurización entre otros siguiendo el procedimiento adecuado y normativa correspondiente. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Realizar la técnica de tratamiento térmico pertinente al producto a elaborar dependiendo de la fruta o del vegetal como pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración entre otros para el proceso de elaboración respetando la normativa correspondiente	Pasta o mermeladas elaboradas de manera adecuada siguiendo el proceso técnico con seguridad alimentaria e higiene, controlando las condiciones de temperatura y tiempo de concentración hasta el punto final.	Cocinamos la fruta o vegetal para obtener pasta o mermelada con el tratamiento térmico adecuado a su naturaleza y composición	S3 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con	Pasta de papaya terminada Ficha de presupuesto	Elaboramos pasta de papaya		

		la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Flujograma de elaboración			
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales	Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking, necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar). Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos. Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema que trabajamos en el DT, el bloque Segmento	S3 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

				de clientes con un segmento de clientes pequeño al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que define porque nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio		
	Opera equipamiento de tratamiento térmico para elaborar pastas y mermeladas controlando parámetros establecidos, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Manipular equipos y utensilios para la elaboración de las pastas y mermeladas poniendo en práctica las BPM y de seguridad alimentaria	Equipos y utensilios manipulados y operados de manera adecuada, siguiendo el procedimiento operativo de los manuales	Operamos los equipos y utensilios siguiendo el procedimiento estipulado en los manuales	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de pitahaya terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada de pitahaya		

	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos dinero, debemos poner el precio a nuestro producto o servicio, el bloque Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.	S4 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
Determinar características de envasado, etiquetado y embalaje de los productos terminados de pastas y mermeladas, (tiempos, cantidad, calidad, preparación de envases, controles de llenado manuales), según lo establecido en los procedimientos operativos,	Los procedimientos de envasado y embalaje de pastas y mermeladas referido a características de: tiempo, cantidad y calidades requeridas, preparación de envases, formación de envases 'in situ', llenado y cerrado, entre otras se determinan, de acuerdo con los procedimientos operativos Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Envasar la pasta y/o mermelada elaborada en el tiempo, cantidad y temperatura estipulada in situ y realizar un sellado hermético, seguido de un enfriamiento brusco para evitar la sobre cocción de la pasta o mermelada de acuerdo a la ficha técnica	Producto final envasado y sellado respetando la seguridad alimentaria y los estándares de calidad	Envasamos y sellamos la pasta y/o mermeladas	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Pasta de durazno terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos pasta de durazno		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es	S5 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

cumpliendo la normativa aplicable	a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.		bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Maurya.		
	Emplea envases según el destino del producto y estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Utilizar para el envasado recipientes adecuados al producto y al su destino de comercialización (envases de vidrio con boca ancha, de plástico biodegradable, sachet, etc) establecido por la norma de seguridad alimentaria	Envases seleccionados de acuerdo al destino y naturaleza del producto,	Empleamos envases que cumplan los estándares de calidad y amigables con el medio ambiente	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de mandarina terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada de mandarina		
	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.	<ul style="list-style-type: none"> Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar	S6 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas	

				para adquirir lo que nos falta		
	<p>Envasa los productos alimentarios realizando controles de parámetros como la temperatura de envasado, la producción de vacío, hermeticidad en el sellado, entre otros; según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Sellar los envases en caliente para asegurar que el sello sea hermético y garantiza una esterilización interna del envase que alarga la vida del producto de acuerdo a la ficha técnica</p>	<p>Envases con sellados herméticos de acuerdo con la normativa correspondiente y a la seguridad alimentaria y nutricional</p>	<p>Sellamos los envases con materiales adecuados y amigables con el medioambiente</p>	<p>S7 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elabora pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Pasta de lúcuma terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos pasta de lúcuma</p>			
	<p>Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar</p>	<p>Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar</p>	<p>Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el Producto Mínimo Viable</p>	<p>S7 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

Etiqueta los productos alimentarios realizando controles de parámetros según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Etiquetar los envases que contienen la pasta y/o mermelada, esta debe cumplir con lo establecido con la norma y colocar las señales de advertencia (octógonos) si fuera el caso y la información ética acerca de las características del producto	Envases que contienen pasta y/o mermelada etiquetados creativamente con los estándares de calidad.	Etiquetamos los productos terminados para su posterior comercialización	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de kiwi terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mermelada de kiwi		
Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros.	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real	S8 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Los datos impresos en las etiquetas de conservas y néctares vegetales se comprueban que se corresponden con el producto envasado en tipo, cantidad, calidad, composición, fecha de caducidad, valor nutricional y demás indicaciones establecidas al respecto.	Verificación que los datos de las etiquetas correspondan a los requerimientos técnicos del producto elaborado	Etiquetas con la información correspondiente al producto elaborado	Comprobamos que la información en la etiqueta corresponda al producto elaborado	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mermelada de arándanos terminada Flujograma de elaboración Ficha de presupuesto	Elaboramos mermelada de arándanos		

<p>Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>					
<p>Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	<p>Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Validamos el bloque métricas Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos</p>	<p>S9 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Realiza el almacenamiento de los productos terminados de acuerdo con el tipo de producto obtenido, buenas prácticas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de pastas y mermeladas de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración,</p>	<p>Almacenar los productos terminados en condiciones adecuadas de temperatura, humedad, higiene y seguridad alimentaria, según normativa vigente Elaborar pastas y mermeladas a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Lugar adecuado para el almacenamiento que cumpla con las condiciones requeridas por la ficha técnica de las pastas y mermeladas. Pasta de manzana y zanahoria terminada Flujograma de elaboración Ficha de presupuesto</p>	<p>Almacenamos los envases de pasta y/o mermelada en un lugar fresco y seco. Elaboramos pasta de manzana y zanahoria</p>	<p>S10 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Elabora y aplica instrumentos de recojo de información en función de indicadores que le permitan mejorar la calidad del producto o servicio, y la eficiencia de los procesos. Elabora y aplica instrumentos de recojo de información para determinar los beneficios o pérdidas económicas, y el impacto social y ambiental generado por el proyecto para incorporar mejoras.	Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la percepción de la calidad por los clientes Elaborar un flujo de pérdidas o ganancias	<ul style="list-style-type: none"> Métricas de devoluciones del producto Métricas de reclamos por la calidad del producto Ganancias o pérdidas al final del proyecto 	Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores (Métricas) que pueden ser: Numero de reclamos por la calidad del producto, numero de devoluciones del producto Evaluamos nuestro proyecto si ganamos o perdimos dinero	S10 UD2/2 (03 horas)	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento

BIMESTRE 3 / UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS NÉCTARES Y FRUTAS EN ALMÍBAR

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Determinar los requerimientos de las materias primas y de los materiales	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, tapabocas) de acuerdo con las buenas prácticas de	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Cuidamos la higiene personal y de vestimenta portando la	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

que van a intervenir en la elaboración y envasado de néctares y frutas en almíbar cumpliendo la normativa aplicable	limpieza e higiene. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	manufactura y la normativa vigente.		indumentaria completa		
		Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Néctares de piña terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares de piña		
	Planifica las actividades de su equipo en un clima de diálogo y respeto hacia las ideas y opiniones de los demás. Asume con responsabilidad su rol y colabora con las tareas de sus compañeros compartiendo información, estrategias y recursos para el logro del objetivo común.	Organizar el equipo, nombrando los responsables de los puestos de dirección de la "miniempresa" y levantan un acta de la primera reunión del directorio de la "miniempresa"	Acta de reunión del Directorio de la "miniempresa" (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística" y donde se establece el nombre de la "miniempresa", el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa	Creamos nuestras microempresas nombrando los responsables de cada área: Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística. Levantamos un acta donde figure también, el nombre de la "miniempresa", el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa.	S1 UD3/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas
Las características de las materias primas: frutas y	Diferenciar los conceptos de materias primas,	Características de materia prima e	Diferenciamos los conceptos de	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas	

	<p>vegetales, los insumos: aditivos, coadyuvantes, CMC, entre otros se establecen respecto al tiempo de vida útil en la elaboración de conservas y zumos vegetales, según especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>auxiliares, materiales, productos en curso y terminados y sus características, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>insumos identificadas y diferenciadas para la elaboración de néctares y frutas en almíbar</p>	<p>materias primas, auxiliares, materiales, productos en curso y terminados y analizamos sus características y funciones</p>		
		<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Rodajas de piña en almíbar terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos rodajas de piña en almíbar</p>		
	<p>Selecciona procesos de producción de un bien o servicio y emplea habilidades técnicas pertinentes y las implementa siendo responsable con el ambiente y aplicando normas de seguridad en el trabajo.</p>	<p>Realizar el análisis morfológico de un objeto o producto cotidiano siguiendo un protocolo</p>	<p>Dibujo del objeto con sus características morfológicas</p>	<p>Realizamos el análisis morfológico de un objeto cotidiano: ¿Es filiforme? ¿Es laminar? ¿Es volumétrico? ¿Qué colores tiene? ¿Cómo es su textura? ¿Cómo es el brillo?</p>	<p>S2 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Establecer las etapas del proceso y características de la elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales para el desarrollo de los</p>	<p>El área de trabajo se acondiciona, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de los espacios y</p>	<p>Las condiciones higiénicas sanitarias de los espacios del taller, los equipos y el utillaje se mantienen de acuerdo con los requerimientos establecidos por las normas de seguridad alimentaria</p>	<p>Áreas de trabajo, equipos y utillaje limpios y desinfectados asegurando las condiciones higiénico-sanitarias durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Acondicionamos los espacios de trabajo y los equipos y utensilios para propiciar las condiciones de seguridad alimentaria</p>	<p>S3 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

<p>procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.</p>	<p>de las herramientas y equipos (picadoras, deshuesadoras, cortadoras, troceadora, licuadora, entre otras) se mantengan, de acuerdo con los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Néctares de mango terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos néctares de mango</p>		
	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de lo que es un problema • Mapa conceptual de lo que no es un problema • Situación problemática • Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW 	<p>Definimos que es un problema o necesidad de las personas Observamos el entorno por cinco días y por cada día escribimos en una cartulina del tamaño de un “post it” el problema, teniendo en cuenta al redactarlo, las características de ser un problema, luego en equipo definen cual es el problema que van a asumir como un reto inicial para plantear</p>	<p>S3 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				soluciones. Redactamos el reto inicial aplicando la técnica HMV.		
	Los procesos de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales, las fases o etapas (lavado, escaldado, partido, deshuesado o descorazonado, concentración, entre otras), requeridos en el proceso de elaboración, se determinan de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir los principales procesos y procedimientos utilizados en la fabricación de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales, señalando las etapas y operaciones básicas de que se componen e identificando la finalidad de cada etapa y operación de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos.	Fichas técnicas interpretadas y procesos de elaboración de néctares y frutas en almíbar identificadas con precisión	Describimos las principales operaciones del proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elabora néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Cubos de mango en almíbar terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos cubos de mango en almíbar		
	Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas	Describir la fase Empatizar del Design Thinking. Identificar lo que sabemos y no sabemos sobre el reto inicial.	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, (Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar) Listado de las 	Describimos la fase Empatizar del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar.	S4 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	grupales estructuradas.		personas que debemos entrevistar para saber más sobre el reto inicial.	Compartimos lo que sabemos sobre el reto inicial con el equipo. Escribimos lo que sabemos sobre el reto inicial, lo ponemos en post it y luego hacemos un listado de lo que sabemos. Luego hacemos un listado de lo que queremos saber sobre el reto inicial. Identificamos las personas del contexto que nos puedan informar sobre lo que quisiéramos saber más sobre el reto inicial.		
Verificar la recepción de materias primas e insumos para néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales, para obtener productos con la calidad requerida, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable	Las características de las materias primas (frutas y vegetales) y productos auxiliares (Ácido cítrico pectina, CMC, entre otros) se comprueban en el proceso de recepción, mediante controles de calidad, respecto a: especie, tamaño, frescura, cantidad y estado físico, rechazando aquellos que no cumple con los requerimientos de calidad.	Reconocer los procedimientos y los parámetros y utilizar las técnicas más usadas en la identificación y clasificación específica de materias primas, auxiliares, materiales de envase y embalaje, otros aprovisionamientos, productos en curso y terminados de la industria de conservas y jugos	materias primas e insumos con características de calidad requeridas para la elaboración de néctares y frutas en almíbar	Reconocemos las características de calidad requeridas de las materias primas e insumos poniendo en juego técnicas adecuadas de identificación y clasificación	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

de p prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y seguridad alimentaria	Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	vegetales de acuerdo con los requerimientos de calidad. Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.				
	Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.	Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.	Organizador "Lo que quiero saber más sobre el reto inicial" con información recogida de fuentes secundarias	Elaboramos néctares de durazno Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares de durazno	S5 UD3/2 (03 horas)
Verificar las operaciones de preparación de estabilizantes en la obtención de néctares y frutas en almíbar de frutas y	La calidad de los insumos usados en la producción de las néctares y frutas en almíbar se comprueba, verificando el cumplimiento de los requerimientos de	Identificar e interpretar la normativa que define la composición de los distintos productos, la utilización de las diversas materias primas de acuerdo con los requerimientos de calidad	Norma interpretada para reconocer la composición de distintos productos in situ	Identificamos e interpretamos la norma que define la composición de los insumos usados.	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>vegetales, para garantizar la salubridad de los alimentos, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable</p>	<p>calidad, mediante la ejecución de pruebas 'in situ' Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Mitades de durazno en almíbar terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos mitades de durazno en almíbar</p>		
	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>	<p>Recoger información cualitativas del Design Thinking mediante entrevistas</p>	<p>Listado de información de las necesidades de las personas aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking</p>	<p>Nos preparamos para entrevistar. Para lo cual: Hacemos una lluvia de ideas de preguntas que queremos realizar, seleccionamos de todas las más relevantes que nos ayudaran a comprender mejor el reto inicial. Teniendo claro lo que queremos saber, en la entrevista debemos utilizar preguntas tales como: ¿Cómo...? ¿Por qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia...? ¿Y si...que pasaría? Provoquen que cuenten sus</p>	<p>S6 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				<p>esperanzas, sus miedos.</p> <p>Al culminar la entrevista, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido como respuesta a la lista de preguntas que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.</p>		
	<p>Las posibles incidencias durante la preparación e incorporación de sustancias estabilizantes, en las néctares y frutas en almíbar se corrigen, proponiendo los reajustes precisos en la adición de sustancias.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Identificar los principios fisicoquímicos en que basan las diferentes operaciones y tratamientos básicos utilizados en la elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales para poder corregir de acuerdo con las fichas técnicas.</p>	<p>Principios físicos – químicos que ocurren durante el proceso de transformación de la materia identificados para ajustar su adición al producto</p>	<p>Analizamos los principios físico químicos ocurridos en el proceso de elaboración,</p>	<p>S7 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Néctares de aguaymanto terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos néctares de aguaymanto</p>			
	<p>Selecciona en equipo necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno para mejorarlo o resolverlo a partir de su</p>	<p>Recoger información mediante la observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto 	<p>Aplicamos la técnica de “observación” para recoger información relevante sobre el</p>	<p>S7 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

	<p>campo de interés. Determina los principales factores que los originan utilizando información obtenida a través de la observación y entrevistas grupales estructuradas.</p>		<p>inicial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar de observación seleccionado • Listado de información recogida mediante la observación 	<p>reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que queremos observar. Luego escogemos el lugar más relevante para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial. Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.</p>		
--	---	--	--	---	--	--

	<p>Los valores de los parámetros de incorporación de aditivos (tiempo, concentración, dosis, entre otros), se controlan, verificando los márgenes de tolerancia, según las instrucciones de cada operación.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Adicionar los aditivos químicos a las mezclas de néctares y frutas en almíbar en el tiempo, temperatura y dosis de acuerdo con las instrucciones de las fichas técnicas</p>	<p>Aditivos adicionados en dosis, tiempo y temperatura correctas de acuerdo con lo establecido en las fichas técnicas</p>	<p>Controlamos el tiempo, temperatura y dosis de incorporación de los aditivos químicos</p>	<p>S8 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Aguaymanto en almíbar terminado Ficha de presupuesto de Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos aguaymanto en almíbar</p>		
<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>		<p>Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver) • Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorpresiva? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesar • Sintetizar • Transformar lo hallado en insights • Definir el problema a resolver <p>Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las</p>	<p>S8 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

			<p>¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y sus respuestas</p>	<p>entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y realizamos un cuadro resumen. Con esta información sintetizada, aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.</p>		
	<p>Los parámetros físicos (temperatura, humedad, entre otros), en la obtención de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales, tal como la incorporación de sustancias, se asegura que</p>	<p>Describir los diferentes tipos de operaciones y tratamientos básicos y sus aplicaciones en los procesos de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales para</p>	<p>Tratamientos manuales, físicos y térmicos aplicados en la elaboración de néctares y frutas en almíbar</p>	<p>Describimos los tratamientos básicos realizados en el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar</p>	<p>S9 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>se mantienen dentro de los márgenes tolerados. Realiza el proceso de elaboración de néctares y almíbares de frutas y vegetales, siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>mantenerlos dentro de los límites tolerados</p>				
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p> <p>Describe la Fase Crear del Design Thinking</p>	<p>Néctares de carambola terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking • Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución • Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	<p>Elaboramos néctares de carambola</p> <p>Describimos la fase Definir del Design Thinking “Buscar muchas soluciones a un mismo problema” Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas de solución y seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo Jerarquizamos las alternativas de</p>	<p>S9 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará.		
	Los néctares y almíbares de frutas y vegetales de diversos tipos, mediante controles de calidad que, se verifican que adquieran la consistencia, el sabor y el color que las caracteriza, según las instrucciones de la ficha de operación Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Controlar la buena marcha del proceso realizando las pruebas y comprobaciones pertinentes, según las instrucciones de la ficha de operación	Néctares con consistencia, sabor y color según las instrucciones de la ficha de operación	Controlamos el proceso, realizando controles de calidad, para verificar la consistencia, sabor y color	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elabora néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Néctares de manzana terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares de manzana			
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Describe la Fase prototipar del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking • Dibujo de la idea seleccionada a través de un prototipo • Prototipo para evaluar 	<p>Describimos la fase Prototipar del Design Thinking. Traer las ideas al mundo real Comunicar los elementos más importantes de una idea. La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa</p>	S10 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

				<p>traer las ideas al mundo. Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades</p>	
--	--	--	--	--	--

BIMESTRE 4 / UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS NÉCTARES Y FRUTAS EN ALMÍBAR

Propósitos de aprendizaje	Evaluación de los aprendizajes	6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento o económico o social
----------------------------------	---------------------------------------	--	------------------------	--

NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Realizar tratamientos térmicos para obtener néctares y frutas en almíbar de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	Reduce de tamaño la materia prima e insumos, aplicando operaciones técnicas como pelado, pulpeado, licuado entre otros y siguiendo el procedimiento de la técnica y la normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Acondicionar la materia prima haciendo uso de técnicas adecuadas de acuerdo al requerimiento de la fruta o vegetal a procesar como trozado, picado, pulpeado, licuado, entre otros de acuerdo con la ficha técnica del producto	Materias primas acondicionadas para el proceso de elaboración de acuerdo con su naturaleza	Acondicionamos la materia prima tomando en cuenta su naturaleza para seleccionar la técnica adecuada	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Néctares de mandarina y fresa terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares de mandarina y fresa		
Define el tipo de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos. Realiza el proceso de elaboración de néctares y		Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales	Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró	Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.	S1 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
		Elige el tratamiento térmico más adecuado tomando en cuenta la composición de la materia prima	Tratamiento térmico seleccionado de manera pertinente a la fruta o vegetal	Definimos el tratamiento térmico para ponerlo en practica	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y	uvas en almíbar terminada Ficha de presupuesto	Elaboramos uvas en almíbar			

	frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Flujograma de elaboración			
	Selecciona procesos de producción de un bien o servicio y emplea habilidades técnicas pertinentes y las implementa siendo responsable con el ambiente y aplicando normas de seguridad en el trabajo.	Realizar el análisis estructural de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Dibujo de las partes de un objeto • Fotografía del objeto despiezado Mapa conceptual del objeto y de su articulación con sus partes	Realizamos el análisis estructural de un objeto cotidiano, para lo cual: <ul style="list-style-type: none"> -Observan productos, los representan y señalan sus partes. -Despiezan el objeto o lo desarmamos para “observar la estructura”. -Indican cómo se articulan las piezas entre sí las piezas que componen un producto y de qué manera cada una de ellas contribuye a la función global del objeto o al objetivo central del sistema. 	S2 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza el tratamiento térmico aplicando operaciones	Realizar la técnica de tratamiento térmico	néctares y frutas en almíbar elaboradas de manera	Cocinamos la fruta o vegetal	S3 UD4/1 (05 horas)	

	<p>técnicas como cocción, concentración, pasteurización entre otros siguiendo el procedimiento adecuado y normativa correspondiente. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>pertinente al producto a elaborar dependiendo de la fruta o del vegetal como pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración entre otros para el proceso de elaboración</p>	<p>adecuada siguiendo el proceso técnico con seguridad alimentaria e higiene, controlando las condiciones de temperatura y tiempo de concentración hasta el punto final.</p>	<p>para obtener néctares y frutas en almíbar con el tratamiento térmico adecuado a su naturaleza y composición</p>		<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p> <p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>Néctares de piña y naranja terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p> <p>Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales</p>	<p>Elaboramos néctares de piña y naranja</p> <p>Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking, necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar).</p>	<p>S3 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				<p>Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos.</p> <p>Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema que trabajamos en el DT, el bloque Segmento de clientes con un segmento de clientes pequeño al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				define porque nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio		
Opera equipamiento de tratamiento térmico para elaborar néctares y frutas en almíbar controlando parámetros establecidos, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Manipular equipos y utensilios para la elaboración de las néctares y frutas en almíbar poniendo en práctica las BPM y de seguridad alimentaria	Equipos y utensilios manipulados y operados de manera adecuada, siguiendo el procedimiento operativo de los manuales	Operamos los equipos y utensilios siguiendo el procedimiento estipulado en los manuales	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas	
	Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	cocktail en almíbar terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos cocktail en almíbar			
Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos dinero, debemos poner el precio a nuestro producto	S4 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor	

	económicas.			o servicio, el bloque Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.		
Determinar características de envasado, etiquetado y embalaje de los productos terminados de néctares y frutas en almíbar, (tiempos, cantidad, calidad, preparación de envases, controles de llenado manuales), según lo establecido en los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable	Los procedimientos de envasado y embalaje de néctares y frutas en almíbar referido a características de: tiempo, cantidad y calidades requeridas, preparación de envases, formación de envases 'in situ', llenado y cerrado, entre otras se determinan, de acuerdo con los procedimientos operativos	Envasar los néctares y frutas en almíbar elaborada en el tiempo, cantidad y temperatura estipulada in situ y realizar un sellado hermético, seguido de un enfriamiento brusco para evitar la sobre cocción de la néctares y frutas en almíbar	Producto final envasado y sellado respetando la seguridad alimentaria y los estándares de calidad	Envasamos y sellamos la néctares y frutas en almíbar	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Néctares mix terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares mix		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa a través de prototipos, y las valida con posibles usuarios incorporando sugerencias de mejora. Determina la propuesta de valor en función de sus implicancias éticas, sociales, ambientales y	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja	S5 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	económicas.			Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Maurya.		
	<p>Emplea envases según el destino del producto y estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Utilizar para el envasado recipientes adecuados al producto y al su destino de comercialización (envases de vidrio con boca ancha, de plástico biodegradable, sachet, etc.)</p>	<p>Envases seleccionados de acuerdo al destino y naturaleza del producto,</p>	<p>Empleamos envases que cumplan los estándares de calidad y amigables con el medio ambiente</p>	<p>S6 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Ensalada de frutas en almíbar terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos ensaladas de frutas en almíbar</p>		
	<p>Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	<p>Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar para</p>	<p>S6 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

				adquirir lo que nos falta		
<p>Envasa los productos alimentarios realizando controles de parámetros como la temperatura de envasado, la producción de vacío, hermeticidad en el sellado, entre otros; según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente.</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Sellar los envases en caliente para asegurar que el sello sea hermético y garantice una esterilización interna del envase que alargue la vida del producto basados en la normativa correspondiente.</p>	<p>Envases con sellados herméticos de acuerdo con la normativa correspondiente y a la seguridad alimentaria y nutricional</p>	<p>Sellamos los envases con materiales adecuados y amigables con el medioambiente</p>	<p>S7 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	
	<p>Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.</p>	<p>Néctares de calabaza y naranja terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos néctares de calabaza y naranja</p>			
<p>Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar 	<p>Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el</p>	<p>S7 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	

				Producto Mínimo Viable		
	Los datos impresos en las etiquetas de néctares y frutas en almíbar se comprueban que se corresponden con el producto envasado en tipo, cantidad, calidad, composición, fecha de caducidad, valor nutricional y demás indicaciones establecidas basados en la normativa correspondiente. Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Revisar las características de las etiquetas que entran a formar parte del proceso para comprobar su idoneidad basados en la normativa correspondiente.	Etiquetas con el tipo de producto, cantidad, calidad, composición, fecha de caducidad, valor nutricional, octógonos basados en la normativa correspondiente.	Revisamos las características de las etiquetas verificando que contengan el tipo de producto, cantidad, calidad, composición, fecha de caducidad, valor nutricional, octógonos basados en la normativa correspondiente.	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Mix de frutas en almíbar terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos mix de frutas		
	Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros.	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real	S8 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Etiqueta los productos alimentarios realizando controles de parámetros según	Etiquetar los envases que contienen la néctares y frutas en almíbar, esta debe cumplir	Envases que contienen néctares y frutas en almíbar etiquetados creativamente	Etiquetamos los productos terminados para	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	con lo establecido con la norma y colocar las señales de advertencia (octógonos) si fuera el caso y la información ética acerca de las características del producto	con los estándares de calidad.	su posterior comercialización		
		Elaborar néctares y frutas en almíbar a base de frutas y vegetales de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Néctares de zanahoria y piña terminada Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos néctares de zanahoria y piña		
	Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Validamos el bloque métricas Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos	S9 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Realiza el almacenamiento de los productos terminados de	Almacenar los productos terminados en condiciones	Lugar adecuado para el almacenamiento que cumpla	Almacenamos los envases de	S10 UD4/1 (05 horas)		

	<p>acuerdo con el tipo de producto obtenido, buenas prácticas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente</p> <p>Realiza el proceso de elaboración de néctares y frutas en almíbar de frutas y vegetales siguiendo el flujograma de elaboración, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>adecuadas de temperatura, humedad, higiene y seguridad alimentaria</p>	<p>con las condiciones requeridas por la ficha técnica de las néctares y frutas en almíbar</p>	<p>néctares y frutas en almíbar en un lugar fresco y seco.</p>		<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elabora y aplica instrumentos de recojo de información en función de indicadores que le permitan mejorar la calidad del producto o servicio, y la eficiencia de los procesos. Elabora y aplica instrumentos de recojo de información para determinar los beneficios o pérdidas económicas, y el impacto social y ambiental generado por el proyecto para incorporar mejoras.</p>	<p>Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la percepción de la calidad por los clientes</p> <p>Elaborar un flujo de perdidas o ganancias</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Métricas de devoluciones del producto • Métricas de reclamos por la calidad del producto • Ganancias o pérdidas al final del proyecto 	<p>Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores (Métricas) que pueden ser:</p> <p>Numero de reclamos por la calidad del producto, numero de devoluciones del producto</p> <p>Evaluamos nuestro proyecto si ganamos o perdimos dinero</p>	<p>S10 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento</p>

CUARTO GRADO

BIMESTRE 1 / UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS DIVERSOS TIPOS DE QUESOS						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar la limpieza de equipos de recepción de la leche e insumos para evitar contaminaciones cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Vestir el uniforme de trabajo (guardapolvo, red para cabello, tapabocas) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar quesillo de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Quesillo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos quesillo siguiendo el proceso técnico establecido			
	Planifica las actividades de su equipo consiguiendo que las personas se pongan de acuerdo en sus roles, prioridades y objetivos; acompaña y orienta a sus compañeros para que mejoren en sus desempeños, asumiendo con responsabilidad distintos roles dentro del	Organizar el equipo, nombrando los responsables de los puestos de dirección de la “miniempresa” y levantan un acta de la primera reunión del directorio de la “miniempresa”	Acta de reunión del Directorio de la “miniempresa” (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística” y donde se establece el nombre de la “miniempresa”, el	Creamos nuestras microempresas nombrando los responsables de cada puesto de dirección: Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas	S1 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas

	equipo y propone alternativas de solución a posibles conflictos.		mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa	y Gerente de Logística. Levantamos un acta donde figure también, el nombre de la “miniempresa”, el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa.		
El área de trabajo se comprueba, verificando que se encuentren dentro de los estándares higiénicos (orden, limpieza y eliminación de residuos) requeridos. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Realizar los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos en la norma	Taller de procesamiento ordenado, limpio		Limpiamos y ordenamos el taller de procesamiento tomando en cuenta los estándares de higiene y sanidad	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Reconstruir el proceso de elaboración del quesillo de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigente	Quesillo terminado Ficha de presupuesto		Elaboramos quesillo siguiendo el proceso técnico establecido		
Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas, siendo responsable con el ambiente y aplicando normas de seguridad en el trabajo.	Realizar el análisis funcional de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Listado de respuestas a las preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué problema o necesidad busca resolver el producto? ✓ ¿Cuál es el objetivo principal del producto? ✓ ¿Para qué lo utiliza el cliente? 	Realizamos el análisis funcional de un objeto cotidiano, para lo cual se requiere: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificar el propósito del producto ✓ Identificar las funciones principales 	S2 UD1/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas	

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué valor aporta el producto a sus usuarios? ✓ ¿Qué es lo que hace el producto?, ¿Cuáles son las principales características que definen el producto? 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desglosar las funciones en subfunciones ✓ Identificar las características del producto ✓ Analizar el contexto de uso del producto <p>Identificar los requisitos del usuario</p>		
<p>La limpieza "in situ" de los equipos, se efectúa o comprueba, según las especificaciones establecidas, llevándose a cabo, al término/inicio de cada práctica, mediante operaciones manuales siguiendo las normas establecidas</p> <p>Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>Determinar cuándo y cómo se lleva a cabo la limpieza y desinfección de equipos que intervienen en el proceso de recepción de distintos tipos de leche, según normativa vigente</p>	<p>Equipos y utensilios limpios y desinfectados</p>	<p>Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios para la elaboración de quesos</p>	<p>S3 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	
	<p>Elaboración de queso fresco de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Queso fresco terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos queso fresco siguiendo el proceso técnico establecido</p>			
<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información</p>	<p>Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de lo que es un problema. • Mapa conceptual de lo que no es un problema. • Situación problemática redactada. • Reto o desafío 	<p>Definimos que es un problema o necesidad de las personas. Un problema es una situación, hecho o proceso, manifiesto o probable, que dificulta o impide alcanzar una mejor</p>	<p>S3 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crear propuestas de valor.</p>	

	<p>generando conclusiones sobre los factores que las originan.</p>		<p>inicial redactado con la técnica HMW.</p>	<p>calidad de vida deseada. Es algo que está ocurriendo o que se prevé que va a ocurrir próximamente. El problema NO es la falta de algo a lo que se aspira, ni la no existencia de una situación NO deseada. Un problema no debe ser formulado en términos de la ausencia de algo, pues oculta el problema real e induce a la formulación de una solución anulando toda posibilidad de otras alternativas de solución. La situación problemática tiene un contexto, un problema y un segmento de personas. La situación problemática plantea un reto o desafío, para encontrar una</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				solución. El reto se redacta con la técnica HMW		
Recepcionar la leche y las materias primas y auxiliares, para asegurar el abastecimiento de la producción, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	La leche recibida se controla en la recepción por medio de determinaciones físicas 'in situ' para verificación del cumplimiento de los parámetros de calidad, según normativa aplicable Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria.	Controlar la leche que cumpla con los requerimientos de calidad organoléptica con test sensorial y describir los componentes principales de la leche, características físico-químicas y el rol de los diferentes componentes en las características de los productos, según normativa aplicable	Leche verificada con test sensorial considerando sus componentes, características y función en los quesos	Verificamos las características organolépticas de la leche e identificamos sus componentes y características	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstruir el proceso de elaboración de queso fresco de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Queso fresco terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso fresco siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.	Describir la fase Empatizar del Design Thinking y seleccionar las personas a entrevistar.	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, • Listado de personas indicando por qué queremos entrevistar a esa persona: ¿Qué hizo o hace referente al problema que estamos indagando? ¿Qué queremos aprender de esa persona con respecto al 	Describimos la fase Empatizar del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse, escuchar y mirar. Identificamos a las personas que entrevistaremos, teniendo claro que	S4 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

			problema?	queremos aprender de esas personas y que hizo o actualmente hace referente al problema		
Realizar los tratamientos previos de la leche para su normalización controlando la calidad según especificaciones técnicas establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	La normalización de la leche se efectúa con los tratamientos previos, ajustando los parámetros de densidad, acidez, materias grasas (MG), entre otros y las características del producto para mantenerlo dentro de los límites establecidos, según normativa vigente	Prepara los materiales para el muestreo y realiza el análisis pH de la muestra de la leche, densidad, presencia de antibióticos, para su posterior tratamiento y normalización que asegure las características establecidas para la elaboración de quesos, según normativa vigente	Leche tratada después de un muestreo y análisis de los parámetros de densidad, acidez, porcentaje de grasa, y presencia de antibióticos.	Realizamos el análisis de los parámetros exigidos por la norma (densidad, acidez, materia grasa, presencia de antibióticos) para la normalización de la leche	S5 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Elaboración de queso ricota (requesón) de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso ricote (requesón) terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso ricota (requesón) siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.	Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.	Sintetizar y organizar indicando fuentes serias, sobre la información recogida.	Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber más. Sintetizamos la información recogida identificando las fuentes de donde se ha obtenido la información (Deberá	S5 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

				ser de fuentes serias y con la orientación del docente).		
Controlar las fermentaciones de acuerdo con las indicaciones y requerimientos expresados en las fichas de elaboración, para garantizar la calidad e higiene de los productos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria	El trabajo a efectuar se planifica a partir de las fichas técnicas de elaboración de quesos, pesando y dosificando los insumos de acuerdo al tipo de queso a elaborar comprobando su estado; en equipos y áreas limpias, según especificaciones de ficha técnica. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Interpretar la documentación técnica referente a la elaboración de quesos, las especificaciones técnicas de los distintos productos Calcular la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes. Pesar y dosificar esas cantidades con los márgenes de tolerancia admitidos manejando las balanzas o utensilios de dosificación y comprobar el estado de cada uno de los ingredientes, según especificaciones de ficha técnica.	Fichas técnicas interpretadas y materia prima e insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación presente en las FT para diversos quesos	Interpretamos las fichas técnicas de diversos tipos de quesos y pesamos y dosificamos materia prima e insumos	S6 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstruir el proceso de elaboración de queso ricotta (requesón) de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso ricota (requesón) terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso ricota (requesón) siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su	Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking.	Listado de información recogida aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking.	Nos preparamos para entrevistar. En la entrevista seguir la regla siguiente:	S6 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.</p>			<ul style="list-style-type: none">✓ Escuchar más que hablar (20% para hablar y 80% del tiempo para que hable el entrevistado)✓ Leer el lenguaje corporal✓ No sugerir respuestas✓ No hacer preguntas que se respondan con un sí o con un no✓ Hacer una pregunta por vez✓ Grabar la entrevista <p>Para preparar las preguntas:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Hacemos una lluvia de ideas de preguntas que queremos realizar, seleccionamos las más relevantes que nos ayudaran a comprender mejor el reto inicial.✓ Teniendo claro que queremos saber, debemos utilizar preguntas		
--	---	--	--	---	--	--

				<p>tales como: ¿Cómo...? ¿Por qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia...? ¿Y si...que pasaría?</p> <p>Provoquen que cuenten sus esperanzas, sus miedos.</p>		
<p>Las características de las materias primas y de los tratamientos recibidos por la leche se comprueban para asegurar su adecuación a los requerimientos del producto y proceso fermentativo. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>Comprobar el estado y los tratamientos recibidos por la leche. Justificar la aplicación de los tratamientos de normalización y pasteurización a la leche, según requerimientos del producto.</p>	<p>Características de los insumos y la leche adecuados para la elaboración de los quesos</p>	<p>Comprobamos que las características de la leche y de los insumos sean adecuados a los requerimientos del producto a elaborar</p>	<p>S7 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	
	<p>Elaboración de queso saborizado con especias de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>queso saborizado con especias terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos queso saborizado con especias siguiendo el proceso técnico establecido</p>			
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e</p>	<p>Recoger información mediante la observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto inicial. Lugar de observación seleccionado Listado de información 	<p>Aplicamos la técnica de "observación" para recoger información relevante sobre el reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que</p>	<p>S7 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Creación de propuestas de valor.</p>

	<p>integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.</p>		<p>recogida mediante la observación</p>	<p>queremos observar. Luego escogemos el lugar más relevante para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial. Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.</p>		
	<p>La preparación, manipulación y conservación del cultivo o fermento madre se realiza en las condiciones especificadas en los manuales e instrucciones de la operación.</p>	<p>Asociar los procesos fermentativos a la elaboración de los diferentes tipos de queso. Identificar los distintos tipos de microorganismos y cultivos lácteos o cuajo, su actuación, su presentación</p>	<p>Tipos de fermentos identificados, preparados, manipulados y conservados de acuerdo con los manuales e instrucciones de la operación</p>	<p>Preparación y manipulamos los fermentos para la elaboración de quesos de acuerdo al tipo de queso a elaborar</p>	<p>S8 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

<p>Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>comercial y las condiciones para su preparación, mantenimiento y evitar su contaminación, según especificaciones de ficha técnica.</p>				
<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Reconstruir el proceso de elaboración de queso saborizado con especias de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.</p>	<p>queso saborizado con especias terminado Ficha de presupuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver) • Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y sus 	<p>Elaboramos queso saborizado con especias siguiendo el proceso técnico establecido</p> <p>Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: ✓ Procesar ✓ Sintetizar ✓ Transformar lo hallado en insights ✓ Definir el problema a resolver Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué</p>	<p>S8 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

			respuestas	información fue la más impactante y sorpresiva? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y realizamos un cuadro resumen. Con esta información sintetizada, aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.		
	La leche se carga en las pailas en la forma y peso indicado en las fichas de elaboración y los fermentos y otros ingredientes complementarios se incorporan a la leche en la forma, cantidad y momento indicados en la ficha de elaboración Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica,	Cargar las pailas con la leche pesada adicionando en el orden, forma y momento el cuajo o fermento y los demás insumos de acuerdo al tipo de queso a elaborar. Controlar los parámetros durante el proceso. Temperatura, pH, tiempo de incubación, tipo de coagulación, según especificaciones de ficha técnica.	Pailas cargadas con la cantidad de leche adecuada e insumos adicionados respetando el orden	Cargamos las pailas con la leche y los insumos dosificados, pesados y añadidos en el orden correcto	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	cuidando la seguridad alimentaria	Elaboración de queso mantecoso de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso mantecoso terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso mantecoso siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Describe la Fase Crear del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking • Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución • Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking “Buscar muchas soluciones a un mismo problema”</p> <p>Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas de solución y seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo</p> <p>Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará.</p>	S9 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

BIMESTRE 2 / UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS DIVERSOS TIPOS DE QUESOS

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, para garantizar la producción en cantidad e higiene establecidas en las fichas de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y de seguridad alimentaria	Las características de las materias y de los tratamientos recibidos por la leche se comprueban, verificando que se adaptan a los requerimientos de elaboración y tipo de queso (fresco, blanco pasteurizado, pastas lácticas, entre otros).	Comprobar el estado y los tratamientos recibidos por la leche de partida. Dosificar los diversos ingredientes y cultivos en la forma y momentos adecuados. Seleccionar y asignar los parámetros de fermentación de acuerdo al tipo de queso (fresco, blanco pasteurizado, pastas lácticas, entre otros), según especificaciones de ficha técnica.	Insumos que corresponden a las características de acuerdo al tipo de queso a elaborar	Comprobamos las características de los insumos para asegurarnos que corresponda al tipo de queso a elaborar	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Reconstruir el proceso de elaboración de queso mantecoso de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso mantecoso terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso mantecoso siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida	Describe la Fase prototipar del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking Dibujo de la idea seleccionada a 	Describimos la fase Prototipar del Design Thinking. Traer las ideas al mundo real	S1 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	<p>con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>		<p>través de un prototipo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prototipo para evaluar 	<p>Comunicar los elementos más importantes de una idea.</p> <p>La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa traer las ideas al mundo.</p> <p>Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades</p>		
	<p>El coagulante (fermentos lácticos o de tipo vegetal o animal cuajo), se</p>	<p>Identificar las condiciones y parámetros del cuajado para los diversos tipos de queso.</p>	<p>Cuajada con textura correspondiente al tipo de queso a elaborar por</p>	<p>Adicionamos el coagulante adecuado al tipo de</p>	<p>S2 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>adiciona a la cuba quesera, controlando parámetros físicos (temperatura, pH, entre otros), en la forma, cuantía y momentos indicados en la ficha de elaboración, obteniéndose un estado sólido o semisólido, originando un gel (cuajada) que retiene además los glóbulos de grasa, agua y sales con la consistencia y textura requerida, según características del producto a obtener</p> <p>Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>Diferenciar los métodos de incubación relacionándolos con los distintos tipos de productos identificando para cada caso las condiciones y parámetros de control de la fermentación, según especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Explica el cuajado de la leche: coagulantes, tipos y acción del coagulante según características del producto</p>	<p>acción del coagulante y el control adecuado de los parámetros recomendados de temperatura, acidez, entre otros</p>	<p>queso a elaborar y obtenemos la cuajada sólida o semisólida</p>		
		<p>Elaboración de queso paria de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Queso pario terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos paria siguiendo el proceso técnico establecido</p>		
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales</p>	<p>Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró</p>	<p>Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.</p>	<p>S2 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

	<p>La cuajada obtenida en la cuba quesera se corta con instrumentos denominados liras, mediante una serie de hilos tensores y paralelos entre sí, obteniendo un tamaño de corte, según el tipo de queso a elaborar, regulando la velocidad de corte y produciéndose un drenaje inicial del suero, según especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>Identificar las condiciones y parámetros del corte para los diversos tipos de quesos</p> <p>Describir el cuajado y separación, modalidades y condiciones de ejecución haciendo uso adecuado de los instrumentos y técnicas de corte de la cuajada de acuerdo con los parámetros establecidos, según especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Reconstruir el proceso de elaboración de queso pario de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Cuajada cortada con liras de distinto tamaño de corte de acuerdo al tipo de queso a elaborar</p>	<p>Cortamos la cuajada del tamaño que corresponda al tipo de queso a elaborar</p>	<p>S3 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales</p>	<p>Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking, necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo</p>	<p>S3 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				<p>prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar). Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos. Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema que trabajamos en el DT, el bloque Segmento de clientes con un segmento de clientes pequeño al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que define porque</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio		
	La cuba quesera se agita, obteniéndose el grano; el cual, mediante la elevación de la temperatura, favorece la aglomeración del mismo y expulsión del suero, esta cuajada se desuera, consiguiendo la humedad requerida al eliminar el suero, según el tipo de queso a obtener, regulando la velocidad de drenaje, cumpliendo las normas de fabricación, según especificaciones de ficha técnica. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Identificar las condiciones y parámetros del agitado-calentamiento para los diversos tipos de quesos Manejar la cuajada, corte, calentamiento y agitación para una expulsión adecuada del suero y lograr la humedad de acuerdo al tipo de queso a elaborar, según especificaciones de ficha técnica.	Granos de quesos adecuados al tipo de queso a elaborar por acción de la elevación de la temperatura y suero expulsado	Adicionamos la temperatura de la cuajada para favorecer la aglomeración del grano y la expulsión del suero	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de queso andino de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso andino terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso andino siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios;	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos	S4 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.			dinero, debemos poner el precio a nuestro producto o servicio, el bloque Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.		
	La cuajada desuerada se moldea en los moldes requeridos, según el tipo, forma y peso de queso a obtener, mediante el pre prensado, regulando la presión y realizando el volteo si procede para conferir al queso la forma y cerrado final, según normativa vigente. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Identificar las condiciones y parámetros del prensado para los diversos tipos de quesos. Describir el moldeado y prensado de los quesos: trasvase de la cuajada. Proceso y finalidad del moldeado de la cuajada. Instrumentos de moldeado y prensado. Tipos y técnicas de moldeado y prensado, según normativa vigente.	Quesos moldeados de acuerdo al tipo, forma y peso de quesos a obtener regulando la presión	Moldeamos los quesos regulando el pre prensado y la presión de acuerdo al tipo de queso a obtener	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Reconstruir el proceso de elaboración de queso andino de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso andino terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso andino siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja	S5 UD2/2 (03 horas)	Creo propuestas de valor

	implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.			Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Maurya.		
	El proceso de salado se efectúa, aplicando la técnica requerida, en seco, recubriendo la superficie del queso con cloruro sódico (sal), o por inmersión en un baño de salmuera (agua y sal), previa preparación de la misma, en la concentración requerida, comprobando que las sales y salmueras en ambos casos, se mantienen dentro de los límites establecidos de pureza, concentración y temperatura, respectivamente, aplicándose, según ficha técnica Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Identificar las condiciones y parámetros del salado como concentración, pureza y temperatura para los diversos tipos de quesos sea en seco o por inmersión de acuerdo con la ficha técnica Elaboración de queso chiquián de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Sales y salmueras con la concentración, pureza y temperatura adecuada al tipo de queso a obtener queso chiquián terminado Ficha de presupuesto	Salamos el producto de quesería con sal o salmuera teniendo en cuenta los parámetros requeridos para el proceso Elaboramos queso chiquián siguiendo el proceso técnico establecido	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor.	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta.	<ul style="list-style-type: none"> Inventario de los recursos o insumos con los que se 	Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que	S6 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.</p>	<p>cuenta y con los que no se cuenta</p> <ul style="list-style-type: none"> Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	<p>vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar para adquirir lo que nos falta</p>		
	<p>En caso de quesos madurados. Esta fase se lleva a cabo, aplicando procesos mecánicos como el volteo, consiguiendo que la maduración sea uniforme y evitando que se deformen, el cepillado de las cortezas y en algunos casos frotamientos de la corteza con salmuera, produciéndose cambios físico-químicos que determinan el aroma, sabor, textura, aspecto, y la consistencia requerida, según fichas técnicas. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria</p>	<p>Especificar las condiciones ambientales requeridas y los controles a efectuar durante el secado y la maduración de los quesos. Describir y justificar los distintos tratamientos superficiales aplicados a los quesos. Ejecutar las manipulaciones y el seguimiento de las condiciones durante la maduración, aplicando los controles organolépticos necesarios, según normativa vigente.</p> <p>Reconstruir el proceso de elaboración de queso chiquián de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes.</p>	<p>Quesos madurados de manera uniforme con aroma, sabor, textura, aspecto, y la consistencia requerida</p> <p>queso chiquián terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Maduramos los quesos si lo requieren haciendo una maduración uniforme y evitando que se deformen, el cepillado de las cortezas y en algunos casos frotamientos de la corteza con salmuera</p> <p>Elaboramos queso chiquián siguiendo el proceso técnico establecido</p>	<p>S7 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar	Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar	Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el Producto Mínimo Viable	S7 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Envasar los quesos de las distintas variedades para su almacenamiento y/o comercialización, según la ficha de elaboración, cumpliendo la normativa de envasado, calidad y seguridad alimentaria.	Los quesos cuya presentación comercial y/o sanitaria lo requiera se envasan, utilizando los equipos y materiales requeridos para su posterior conservación, verificando que la preparación de los materiales consumibles es la establecida para cada variedad de queso, según normativa vigente. Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria láctea asociarlos con los envases y los productos de quesos más idóneos, según normativa vigente.	Cajas o envases clasificados de acuerdo con la idoneidad con el producto de quesería elaborado	Clasificamos las cajas o envases para montar el regalo con productos de chocolatería	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de queso mozzarella de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso mozzarella terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos queso mozzarella siguiendo el proceso técnico establecido		
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos,	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches,	S8 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

	Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.		publicidad virtual gratuita u otros.	dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real		
	Los quesos envasados se etiquetan, indicando la lista de ingredientes, contenido de materia grasa, y se embalan con los materiales y equipos requeridos para cada tipo de queso cumpliendo la normativa aplicable Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos de quesería más idóneos de acuerdo con los requerimientos establecidos Reconstruir el proceso de elaboración de queso mozzarella de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Producto final de quesería presentado en empaques fabricados con recursos de la zona y eco amigables (canastitas de paja, de madera) queso mozzarella terminado Ficha de presupuesto	Colocamos las etiquetas en los empaques eco amigables verificando que contengan las señales de advertencia (alto en sodio, alto en grasa, etc.) si fuera el caso Elaboramos queso mozzarella siguiendo el proceso técnico establecido	S9 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Validamos el bloque métricas	S9 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

				Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos		
Los quesos se empaquetado con los materiales requeridos para cada tipo de queso, verificando que se cumplan las condiciones higiénicas establecidas en la normativa aplicable Efectuar la elaboración de quesos de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica, cuidando la seguridad alimentaria	Aplicar a cada producto el método de empaquetado preciso, según normativa vigente.	Producto final empaquetado		Empaquetamos el producto con el método preciso	S10 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de queso saborizado con vegetales de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	queso saborizado con vegetales terminado Ficha de presupuesto		Elaboramos queso saborizado con vegetales siguiendo el proceso técnico establecido		
	Elabora instrumentos de recojo de información para evaluar el proceso y el resultado del proyecto; clasifica la información que recoge, analiza la relación entre inversión y beneficio obtenido, la satisfacción de los usuarios, y los beneficios sociales y ambientales generados, incorporando mejoras para aumentar la calidad del producto o	Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la percepción de la calidad por los clientes Elaborar un flujo de perdidas o ganancias	<ul style="list-style-type: none"> • Métricas de devoluciones del producto • Métricas de reclamos por la calidad del producto • Ganancias o pérdidas al final del proyecto 		Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores (Métricas) que pueden ser: Numero de reclamos por la calidad del producto, numero de devoluciones del producto Evaluamos nuestro proyecto si	S10 UD2/2 (03 horas)

	servicio y la eficiencia de los procesos.			ganamos o perdimos dinero		
--	---	--	--	---------------------------	--	--

BIMESTRE 3 / UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS DIVERSAS CLASES DE YOGURES

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Efectuar la limpieza de equipos de recepción de la leche e insumos para evitar contaminaciones cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene, según normativa vigente.	Vestir el uniforme de trabajo (guardapolvo, red para cabello, tapabocas) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Elaborar yogur natural de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	Yogur natural terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogurt natural siguiendo el proceso técnico establecido		
	Planifica las actividades de su equipo consiguiendo que las personas se pongan de acuerdo en sus roles, prioridades y objetivos; acompaña y orienta a	Organizar el equipo, nombrando los responsables de los puestos de dirección de la “miniempresa” y levantan un acta de la primera reunión del directorio de la “miniempresa”	Acta de reunión del Directorio de la “miniempresa” (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y	Creamos nuestras microempresas nombrando los responsables de cada puesto de dirección:	S1 UD3/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas

	<p>sus compañeros para que mejoren en sus desempeños, asumiendo con responsabilidad distintos roles dentro del equipo y propone alternativas de solución a posibles conflictos.</p>		<p>Gerente de Logística” y donde se establece el nombre de la “miniempresa”, el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa</p>	<p>Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística. Levantamos un acta donde figure también, el nombre de la “miniempresa”, el mantra, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa.</p>		
<p>El área de trabajo, se comprueba, verificando que se encuentran dentro de los estándares higiénicos (orden, limpieza y eliminación de residuos) requeridos, según normativa vigente. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>Realizar los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos en la norma</p>	<p>Taller de procesamiento ordenado, limpio</p>	<p>Limpiamos y ordenamos el taller de procesamiento tomando en cuenta los estándares de higiene y sanidad</p>	<p>S2 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	
<p>Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas, siendo responsable con el ambiente y aplicando</p>	<p>Elaborar yogur líquido de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes</p>	<p>Yogur líquido terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos yogurt líquido siguiendo el proceso técnico establecido</p>			
<p>Realiza los procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas, siendo responsable con el ambiente y aplicando</p>	<p>Realizar el análisis funcional de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado de respuestas a las preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué problema o necesidad busca resolver el producto? 	<p>Realizamos el análisis funcional de un objeto cotidiano, para lo cual se requiere:</p>	<p>S2 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	

	normas de seguridad en el trabajo.		<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Cuál es el objetivo principal del producto? ✓ ¿Para qué lo utiliza el cliente? ✓ ¿Qué valor aporta el producto a sus usuarios? ✓ ¿Qué es lo que hace el producto?, ✓ ¿Cuáles son las principales características que definen el producto? 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificar el propósito del producto ✓ Identificar las funciones principales ✓ Desglosar las funciones en subfunciones ✓ Identificar las características del producto ✓ Analizar el contexto de uso del producto <p>Identificar los requisitos del usuario</p>		
	La limpieza "in situ" de los equipos, se efectúa o comprueba, según las especificaciones establecidas, llevándose a cabo, al término/inicio de cada práctica, mediante operaciones manuales siguiendo las normas establecidas Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Determinar cuándo y cómo se lleva a cabo la limpieza y desinfección de equipos que intervienen en el proceso de recepción de distintos tipos de leche, según normativa vigente.	Equipos y utensilios limpios y desinfectados	Limpiamos y desinfectamos los equipos, utensilios para la elaboración de quesos	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur batido natural de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur batido natural terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur batido natural siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios	Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de lo que es un problema. • Mapa conceptual de 	Definimos que es un problema o necesidad de las personas.	S3 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.</p>	<p>reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.</p>	<p>lo que no es un problema.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situación problemática redactada. • Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW. 	<p>Un problema es una situación, hecho o proceso, manifiesto o probable, que dificulta o impide alcanzar una mejor calidad de vida deseada. Es algo que está ocurriendo o que se prevé que va a ocurrir próximamente. El problema NO es la falta de algo a lo que se aspira, ni la no existencia de una situación NO deseada. Un problema no debe ser formulado en términos de la ausencia de algo, pues oculta el problema real e induce a la formulación de una solución anulando toda posibilidad de otras alternativas de solución. La situación problemática tiene un contexto, un problema y un</p>		
--	--	---	--	---	--	--

				segmento de personas. La situación problemática plantea un reto o desafío, para encontrar una solución. El reto se redacta con la técnica HMW		
Recepcionar la leche y las materias primas y auxiliares, para asegurar el abastecimiento de la producción, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	La leche recibida se controla en la recepción por medio de determinaciones físicas 'in situ' para verificación del cumplimiento de los parámetros de calidad, según normativa aplicable. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Controlar la leche que cumpla con los requerimientos de calidad organoléptica con test sensorial y describir los componentes principales de la leche, características físico-químicas y el rol de los diferentes componentes en las características de los productos, según normativa vigente.	Leche verificada con test sensorial en relación a sus componentes, características y función en los yogures	Verificamos las características organolépticas de la leche e identificamos sus componentes y características	S4 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogurt batido saborizado artificialmente de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	Yogur batido saborizado artificialmente terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos batido saborizado artificialmente siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información	Describir la fase Empatizar del Design Thinking y seleccionar las personas a entrevistar.	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase empatizar del Design Thinking, Listado de personas indicando por qué queremos entrevistar a esa persona: ¿Qué hizo o hace referente al problema que 	Describimos la fase Empatizar del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción: Explorar, descubrir, centrado en la persona, observar, involucrarse,	S4 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	generando conclusiones sobre los factores que las originan.		estamos indagando? ¿Qué queremos aprender de esa persona con respecto al problema?	escuchar y mirar. Identificamos a las personas que entrevistaremos, teniendo claro que queremos aprender de esas personas y que hizo o actualmente hace referente al problema		
Realizar los tratamientos previos de la leche para su normalización controlando la calidad según especificaciones técnicas establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	La normalización de la leche se efectúa con los tratamientos previos, ajustando los parámetros de densidad, acidez, materias grasas (MG), entre otros y las características del producto para mantenerlo dentro de los límites establecidos, según normativa vigente.	Prepara los materiales para el muestreo y realiza el análisis pH de la muestra de la leche, densidad, presencia de antibióticos, para su posterior tratamiento y normalización que asegure las características establecidas para la elaboración de yogures, según normativa vigente.	Leche tratada después de un muestreo y análisis de los parámetros de densidad, acidez, porcentaje de grasa, y presencia de antibióticos.	Realizamos el análisis de los parámetros exigidos por la norma (densidad, acidez, materia grasa, presencia de antibióticos) para la normalización de la leche	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Elaborar yogur batido frutado de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur batido frutado terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur batido frutado siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza	Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos que le falta conocer sobre el reto inicial planteado.	Sintetizar y organizar indicando fuentes serias, sobre la información recogida.	Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber más. Sintetizamos la información recogida	S5 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.			identificando las fuentes de donde se ha obtenido la información (Deberá ser de fuentes serias y con la orientación del docente).		
Preparar los equipos y el área de trabajo para la elaboración de yogures según ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos, medioambiental y de seguridad alimentaria	Los útiles, herramientas, y/o equipos utilizados durante los diferentes procesos, se seleccionan de acuerdo con la ficha técnica de producción Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Interpretar la documentación técnica referente a la elaboración de yogures y las especificaciones técnicas de los distintos equipos, herramientas y útiles; según especificaciones de ficha técnica. Calcular la cantidad necesaria de los diferentes insumos. Pesar y dosificar esas cantidades con los márgenes de tolerancia admitidos manejando las balanzas o utensilios de dosificación, según especificaciones de ficha técnica.	Fichas técnicas interpretadas y materia prima e insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación presente en las FT para diversos yogures	Interpretamos las fichas técnicas de diversos tipos de yogur y pesamos y dosificamos materia prima e insumos	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur aflanado natural de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	Yogur aflanado natural terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos aflanado natural siguiendo el proceso técnico establecido		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas	Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking.	Listado de información recogida aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking.	Nos preparamos para entrevistar. En la entrevista seguir la regla siguiente: ✓ Escuchar más que hablar (20%	S6 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones sobre los factores que las originan.</p>			<p>para hablar y 80% del tiempo para que hable el entrevistado)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Leer el lenguaje corporal✓ No sugerir respuestas✓ No hacer preguntas que se respondan con un sí o con un no✓ Hacer una pregunta por vez✓ Grabar la entrevista <p>Para preparar las preguntas:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Hacemos una lluvia de ideas de preguntas que queremos realizar, seleccionamos las más relevantes que nos ayudaran a comprender mejor el reto inicial.✓ Teniendo claro que queremos saber, debemos utilizar preguntas tales como: ¿Cómo...? ¿Por		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia...? ¿Y si...que pasaría?</p> <p>Provoquen que cuenten sus esperanzas, sus miedos.</p>		
<p>El proceso productivo de obtención de yogures se pone en marcha, una vez las variables se mantengan dentro de las medidas establecidas, atendiendo a la secuencia de operaciones indicada en el manual de proceso productivo</p> <p>Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>El proceso productivo inicia describiendo la microbiología de los yogures y los factores de crecimiento de microorganismos utilizados en la elaboración, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Bacterias lácticas de acorde a la elaboración del producto</p>	<p>Describimos los factores de crecimiento de las bacterias lácticas y su influencia positiva para el ser humano</p>	<p>S7 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>	
	<p>Elaborar yogur aflanado frutado de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes</p>	<p>Yogur aflanado frutado terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos yogur aflanado frutado siguiendo el proceso técnico establecido</p>			
<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando entrevistas grupales estructuradas y otras técnicas. Organiza e integra información generando conclusiones</p>	<p>Recoger información mediante la observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto inicial. Lugar de observación seleccionado Listado de información recogida mediante la observación 	<p>Aplicamos la técnica de “observación” para recoger información relevante sobre el reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que queremos observar. Luego escogemos el</p>	<p>S7 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>	

	sobre los factores que las originan.			lugar más relevante para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial. Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.		
	Las operaciones iniciales de preparación y limpieza se efectúan, optimizando la utilización de depósitos, minimizando las mermas, según normativa vigente. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y,	Describir las principales alteraciones sufridas por el yogur durante su manipulación, valorar su incidencia sobre el producto y deducir las causas originarias, según normativa vigente.	Equipos limpios para el inicio del proceso de elaboración de yogures	Preparación y manipulamos los equipos para la elaboración de yogures de acuerdo al tipo de yogur a elaborar	S8 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur griego natural de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y	yogur griego natural terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur griego natural		

	cumpliendo la normativa aplicable	seguridad que exige las normas vigentes		siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver) • Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y sus respuestas 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesar ✓ Sintetizar ✓ Transformar lo hallado en insights ✓ Definir el problema a resolver <p>Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna</p>	S8 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

				expectativa? Y realizamos un cuadro resumen. Con esta información sintetizada, aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.		
Efectuar operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higienes requeridas.	Interpretar las fórmulas de elaboración en cuanto a las proporciones de los diversos insumos, a las condiciones de mezclado del producto base, según especificaciones de ficha técnica.	Realiza el pesado y la dosificación de los insumos de acuerdo con la formulación y a las condiciones del mezclado del producto base, según especificaciones de ficha técnica.	Insumos pesados y dosificados de acuerdo con la formulación	Realizamos el pesado y dosificación de los insumos de acuerdo a la formulación	S9 UD3/1	Aplica habilidades técnicas
	Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Elaborar yogur griego saborizado de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur griego saborizado terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur griego saborizado siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Describe la Fase Crear del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking • Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución • Tres alternativas de solución 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking “Buscar muchas soluciones a un mismo problema”</p> <p>Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas de solución y seleccionamos la</p>	S9 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

			seleccionadas y jerarquizadas	alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará.		
Analizar el proceso fermentativo y realizar las paradas o bloqueos de la fermentación en el momento oportuno y condiciones adecuadas, según normativa vigente. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Asociar los procesos fermentativos a la elaboración de los diferentes tipos de yogures Identificar los distintos tipos de microorganismos y cultivos lácteos, su presentación comercial y las condiciones para su preparación, mantenimiento y evitar su contaminación, según normativa vigente	Producto en base a los procesos fermentativos y uso de las bacterias lácticas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus lactis</i>)		Analizamos el proceso fermentativo y su incidencia en las transformaciones que sufre la leche.	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar yogur de palta de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur de palta terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur de palta siguiendo el proceso técnico establecido			

	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Describe la Fase prototipar del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking • Dibujo de la idea seleccionada a través de un prototipo • Prototipo para evaluar 	<p>Describimos la fase Prototipar del Design Thinking. Traer las ideas al mundo real Comunicar los elementos más importantes de una idea. La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa traer las ideas al mundo. Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades</p>	<p>S10 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>
--	--	--	--	---	---------------------------------	---------------------------------

BIMESTRE 4 / UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS DIVERSAS CLASES DE YOGURES

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Conducir los procesos de elaboración de yogur firme y batido, para asegurar la producción en cantidad, con la calidad requerida en el manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable	Las características físico-químicas de la leche a procesar para obtener yogur se controlan, mediante pruebas "in situ", verificando que cumplen las especificaciones requeridas y/o actuando según lo establecido en el manual de procedimiento	Comprobar el estado y los tratamientos recibidos por la leche. Dosificar los diversos ingredientes y cultivos en la forma y momentos adecuados. Seleccionar y asignar los parámetros de fermentación de acuerdo al tipo de yogurt, según especificaciones de ficha técnica.	Insumos que corresponden a las características de acuerdo al tipo de yogur a elaborar	Comprobamos las características de los insumos para asegurarnos que corresponda al tipo de yogur a elaborar	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y , cumpliendo la normativa aplicable	Elaborar yogur griego frutado de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur griego saborizado terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur griego saborizado siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando	Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales	Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró	Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.	S1 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.					
	Los tratamientos térmicos establecidos previos a la fermentación se comprueban, verificando que los parámetros físicos del proceso son los requeridos en las especificaciones. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y , cumpliendo la normativa aplicable	Identificar las condiciones y parámetros de la fermentación para los diversos tipos de yogures. Diferenciar los métodos de incubación relacionándolos con los distintos tipos de productos identificando para cada caso las condiciones y parámetros de control de la fermentación, según especificaciones de ficha técnica.	Producto incubado con el método adecuado a las características del producto	Identificamos los métodos de incubación y reconocemos sus condiciones y los parámetros	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur griego con topping de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur griego con topping terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur griego con topping siguiendo el proceso técnico establecido		
	Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas, siendo responsable con el ambiente y aplicando normas de seguridad en el trabajo.	Realizar el análisis de los cambios a lo largo de los tiempos de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento.	Línea de tiempo de los cambios que ha sufrido un objeto hasta el día de hoy	Realizamos el análisis de los cambios a lo largo de los tiempos de un objeto cotidiano, para lo cual se requiere: Realizar una línea de tiempo de los cambios que ha tenido un producto hasta el día de hoy	S2 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	El cultivo o fermento madre se prepara, manteniéndolo en las	Preparar el fermento madre de acuerdo con lo estipulado en los manuales de	Fermento madre preparado, dosificado y	Preparación el fermento madre dosificando en	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>condiciones especificadas en los manuales de producción y se inyectan en las cantidades y condiciones higiénicas establecidas, según normativa vigente</p> <p>Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>producción y dosificados en cantidades de acuerdo al volumen de producción para posteriormente conservarlos en congelación, según normativa vigente.</p> <p>Elaborar yogur con stevia de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes</p>	<p>conservado en congelación</p> <p>yogur con stevia terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>cantidades adecuadas para las prácticas del taller y conservadas en condiciones adecuadas de congelación</p> <p>Elaboramos yogur con stevia siguiendo el proceso técnico establecido</p>		
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales</p>	<p>Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking, necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar). Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada</p>	<p>S3 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				<p>bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos. Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema que trabajamos en el DT, el bloque Segmento de clientes con un segmento de clientes pequeño al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que define porque nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio</p>		
--	--	--	--	--	--	--

<p>El seguimiento del proceso de elaboración especialmente el proceso de fermentación se realiza, deteniéndolo en el momento óptimo, verificando que el producto durante el proceso de enfriamiento no sufre tratamientos u operaciones que afecten a las características físico químicas y a la textura que lo caracterizan, según especificaciones de ficha técnica.</p> <p>Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>Se sigue el proceso comprobando el estado y los tratamientos recibidos por la leche</p> <p>Pesar y dosificar los diversos insumos (leche en polvo descremada, azúcar o algún sucedáneo) y cultivos en la forma y momentos adecuados.</p> <p>Estandarizar y pasteurizar a temperaturas adecuadas. Seleccionar y asignar los parámetros de fermentación e incubación e inocular el cultivo láctico. Seleccionar y asignar la temperatura de batido de la cuajada láctica o de acuerdo al yogur a elaborar, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Proceso de elaboración monitoreado para seguir los parámetros que la norma exige en cada una de las operaciones a seguir hasta obtener el yogur</p>	<p>Hacemos el seguimiento a los parámetros a controlar en cada operación del proceso de elaboración del yogur</p>	<p>S4 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando</p>	<p>Elaborar yogur con miel de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes</p> <p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>yogur con miel terminado Ficha de presupuesto</p> <p>Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos</p>	<p>Elaboramos yogur con miel siguiendo el proceso técnico establecido</p> <p>Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos dinero, debemos poner el precio a nuestro producto o servicio, el bloque</p>	<p>S4 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

	sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.			Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.		
	Los aditivos (frutas, aromatizantes, edulcorantes, entre otros), se incorporan en la elaboración de yogur firme, batido entre otros en la forma y cuantía especificada, según producto obtenido, verificando que pasa al envasado, dentro de los parámetros establecidos Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Identificar las condiciones y parámetros del yogur batido y yogur firme para adicionar aditivos como frutas, aromatizantes, edulcorantes, entre otros de acuerdo con la norma vigente	Aditivos incorporados en el yogur para saborizar, edulcorar, frutar, etc. con el peso y forma correcta	Adicionamos aditivos para conferir al yogur, aromas, sabores y dulzor.	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Elaborar yogur con chía de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur con chía terminado de presupuesto	Elaboramos yogur con chía siguiendo el proceso técnico establecido		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras que representa través de prototipos y las valida con posibles usuarios; define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Maurya.	S5 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor

	<p>El seguimiento del lanzamiento a envasado en el caso del yogur firme y en los procesos de yogur batido se efectúa, comprobando que se ha producido el enfriamiento y llenado requeridos, según normativa vigente.</p> <p>Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable</p>	<p>Enviar a envasado el yogur elaborado después de cumplir con los parámetros de enfriado, llenado y sellado de acuerdo con lo establecido, según normativa vigente.</p>	<p>Yogurt envasado con sello hermético.</p>	<p>Realización de la operación de envasado del flujograma de elaboración, haciendo el llenado y sellado.</p>	<p>S6 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaborar yogur con alcachofa de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes</p>	<p>yogur con alcachofa terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos yogur con alcachofa siguiendo el proceso técnico establecido</p>		
	<p>Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	<p>Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar para adquirir lo que nos falta</p>	<p>S6 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
<p>Preparar los materiales y equipos específicos de envasado y acondicionado según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento,</p>	<p>Los recipientes o materiales de envasado (vidrio, plástico, metal, laminado plástico, complejos de papel y cartón, entre otros) se comprueban, verificando que están dispuestos y</p>	<p>Clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria láctea asociarlos con los envases y los productos de yogur más idóneos, según normativa vigente.</p>	<p>Las botellas o envases de vidrio, plástico, metal, laminado plástico, complejos de papel y cartón, entre otros clasificados de acuerdo con la</p>	<p>Clasificamos las botellas o envases para envasar el yogurt dependiendo de sus características.</p>	<p>S7 UD4/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

cumpliendo la normativa aplicable	son los requeridos al producto correspondiente		idoneidad con el producto de yogur elaborado			
	Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Elaborar yogur de zanahoria de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur de zanahoria terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur de zanahoria siguiendo el proceso técnico establecido		
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar	Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar	Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el Producto Mínimo Viable	S7 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Los productos a envasar se comprueban, verificando si son conformes respecto a las características, peso y forma correspondiente al tipo de yogur elaborado Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Identificar los materiales para el envasado y empacado para asociarlos con los envases y los productos de yogur más idóneos de acuerdo con los requerimientos establecidos	Producto final de yogurt presentado en empaques fabricados con recursos de la zona y ecoamigables (canastitas de paja, de madera)	Colocamos las etiquetas en los empaques ecoamigables verificando que contengan las señales de advertencia (alto en azúcar, alto en grasa, etc.) si fuera el caso	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaborar yogur de beterraga de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y	yogur de beterraga terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur de beterraga siguiendo el proceso técnico establecido			

		seguridad que exige las normas vigentes				
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros.	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real	S8 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Conducir los procesos de envasado, embalaje y acondicionamiento posterior del yogur obtenidos para que cumplan con lo establecido en el proceso productivo, respecto al llenado, dosificación de producto y cerrado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	El llenado de recipientes (botellas, tarrinas u otros) se controla, verificando que transcurre según lo requerido y el cerrado y sellado del envase se ajusta a lo especificado para cada producto al manual de procedimiento y también las etiquetas se verifican que la adherencia al envase sea en la forma y lugar requeridos conteniendo la leyenda para su identificación Realiza los procesos de elaboración de yogur	Describir las características y condiciones de empleo de los distintos envases y materiales de envasado y enumerar las propiedades y describir las características de tapones, opérculos, complejos de cobertura y otros elementos auxiliares de envasado, según especificaciones de ficha técnica.	Etiquetas adheridas en los envases del yogurt en un lugar preferencial del envase	Etiquetamos el envase de yogur, que contenga información relevante sobre las propiedades	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur de maracuyá de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur de maracuyá terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur de maracuyá siguiendo el proceso técnico establecido		

	siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable					
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Planifica las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Validamos el bloque métricas Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos	S9 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Las etiquetas se comprueban, verificando que la adherencia al envase sea en la forma y lugar requeridos y contiene la leyenda para su identificación y control. Realiza los procesos de elaboración de yogur siguiendo el flujograma y, cumpliendo la normativa aplicable	Comprobar que las etiquetas contienen la información adecuada y se colocan en el sitio prefijado, según normativa vigente	Etiquetas con la leyenda adecuada para su identificación	Comprobamos que las etiquetas estén con la información adecuada y las colocamos en el sitio establecido	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaborar yogur de mango de acuerdo con la ficha técnica cuidando la higiene y seguridad que exige las normas vigentes	yogur de mango terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos yogur de mango siguiendo el proceso técnico establecido		
	Elabora instrumentos de recojo de información para evaluar el proceso y el resultado del	Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la	<ul style="list-style-type: none"> Métricas de devoluciones del producto 	Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores	S10 UD4/2 (03 horas)	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento

	<p>proyecto; clasifica la información que recoge, analiza la relación entre inversión y beneficio obtenido, la satisfacción de los usuarios, y los beneficios sociales y ambientales generados, incorporando mejoras para aumentar la calidad del producto o servicio y la eficiencia de los procesos.</p>	<p>percepción de la calidad por los clientes Elaborar un flujo de pérdidas o ganancias</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Métricas de reclamos por la calidad del producto • Ganancias o pérdidas al final del proyecto 	<p>(Métricas) que pueden ser: Numero de reclamos por la calidad del producto, numero de devoluciones del producto Evaluamos nuestro proyecto si ganamos o perdimos dinero</p>		
--	--	--	--	---	--	--

QUINTO GRADO

BIMESTRE 1 / UNIDAD DIDÁCTICA 1: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS ALIMENTOS HÚMEDOS PARA GATOS						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Organizar el área de trabajo de elaboración de productos húmedos para gatos, a partir de las fichas técnicas específicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene, según normativa vigente. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Cuidamos la higiene personal y de vestimenta portando la indumentaria completa	S1 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Planifica las actividades de su equipo consiguiendo que las personas establezcan, según sus roles, prioridades y objetivos; acompaña y orienta a sus compañeros para que mejoren sus	Elaboración de alimento húmedo de calabaza y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de calabaza y pollo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos alimento húmedo para gato de calabaza y pollo		
	Organizar el equipo en una "miniempresa", estableciéndose el Directorio, definir roles específicos de los miembros del Directorio	Directorio de la "miniempresa" (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística" con	Organizaremos al equipo como una "miniempresa" eligiendo su Directorio (Gerente general, Gerente de	S1 UD1/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas	

	desempeños, asumiendo con responsabilidad distintos roles dentro del equipo y propone alternativas de solución a conflictos inesperados.		los roles descritos de cada miembro del Directorio, el nombre de la “miniempresa”, el mantra de la “miniempresa”, el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora que los representa, colores corporativos de la miniempresa	Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística) y estableciendo los roles de sus directores, definiendo el nombre de la “miniempresa” el mantra, la persona emprendedora que los inspira, la canción emprendedora de la “miniempresa”, los colores corporativos de la empresa.		
	El área de trabajo se acondiciona, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de los espacios y de las herramientas y equipos (picadoras, deshuesadoras, cortadoras, troceadora, licuadora, dosificadora, entre otras) se mantengan, de acuerdo con los	Relacionar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos derivados de su incumplimiento de acuerdo con la norma vigente.	Taller de procesamiento, equipos y utensilios limpios e higiénicos	Acondicionamos el taller de procesamiento, los equipos y utensilios con el que vamos a trabajar manteniéndolos limpios	S2 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo de zanahoria, arvejas y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y	Alimento húmedo de zanahoria, arvejas y pollo terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos alimento húmedo para gato de		

	<p>requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Flujograma de elaboración de zanahoria, arvejas y pollo			
	<p>Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas. Es responsable con el ambiente usando sosteniblemente los recursos naturales y aplica normas de seguridad en el trabajo.</p>	Realizar el análisis tecnológico de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Listado de respuestas a las preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué técnicas se utilizan para producir, ✓ el producto que se está analizando? ✓ ¿Con qué procedimientos se fabrica el producto? ✓ ¿Cuáles son las herramientas y máquinas que se utilizan? ✓ ¿Qué materiales se han utilizado para producir el objeto? ✓ ¿Qué materiales se podrían utilizar para una menor contaminación ambiental...? 	Realizamos el análisis tecnológico para lo cual se considera, los materiales que serán transformados a través del uso de herramientas, y siguiendo determinadas acciones y procedimientos, para lograr un producto.	S2 UD1/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Acondicionar las materias primas por medio del picado y troceado	La secuencia de acondicionado: molido, troceado, picado, entre otros, de las materias primas grasa,	Identificar la secuencia de acondicionado de materias primas, así como las configuraciones mecánicas	Materias primas acondicionadas a cada tipo de materia y procesado para conseguir	Secuenciamos las operaciones del acondicionamiento de las materias	S3 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>para su posterior procesado en la obtención de productos húmedos para la alimentación animal, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</p>	<p>harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), se establece, de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>adecuadas, a cada tipo de materia y procesado para conseguir la calidad, eficiencia y rendimiento requeridos, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>la calidad, eficiencia y rendimiento requeridos.</p>	<p>primas en un diagrama de flujo.</p>		
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Elaboración de alimento húmedo de brócoli, zanahoria y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.</p>	<p>Alimento húmedo de brócoli, zanahoria y pollo terminado Ficha de presupuesto de elaboración Flujograma de elaboración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características de un problema. • Situación problemática redactada. • Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW. 	<p>Elaboramos alimento húmedo para gato de brócoli, zanahoria y pollo</p> <p>Identificamos las características de un problema: No es la falta de algo Tiene un contexto Es algo que tiene solución, lo que no tiene solución no es problema. Tiene escalas (Ejemplos de escalas de los problemas son su nivel personal, familiar, grupal; local, regional, nacional; diario, mensual, anual; de</p>	<p>S3 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				alcance a nivel de una unidad productiva, de sector económico, etc.) La situación problemática se enmarca en estas escalas La situación problemática plantea un reto o desafío y se redacta con la técnica de HMW.		
	Las materias primas no aptas para el procesado de picado y troceado se detectan, eliminándolas, según el proceso establecido, con el fin de preservar la calidad de los productos húmedos obtenidos para la alimentación animal. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir las condiciones que deben reunir las diferentes clases de grasas y otras materias primas utilizadas en la elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, según especificaciones de ficha técnica. Elaboración de alimento húmedo de dieta natural de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Grasas, carnes y otros insumos para la elaboración de productos húmedos Alimento húmedo de dieta natural terminado Ficha de presupuesto de elaboración	Seleccionamos los insumos comprobando que estén de acuerdo con lo requerido en la producción Elaboramos alimento húmedo para gato de dieta natural	S4 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo	Describir la fase Empatizar del Design Thinking y mapear a las personas del contexto que tienen relación con el reto o desafío y las que no tienen	<ul style="list-style-type: none"> Describir en un organizador lo que significa “centrado en las personas” en el Design Thinking 	Analizaremos una de las características centrales del Design Thinking,	S4 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

<p>de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>ninguna relación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado de personas a entrevistar que están totalmente familiarizadas con el reto Listado de personas a entrevistar que no tienen nada que ver con el reto. 	<p>que es que esta “centrado en las personas” Elaboremos un listado pensando en los “extremos” Consideren reunirse con personas que representen los “extremos”: por un lado, las personas que están completamente familiarizadas o involucradas en reto inicial planteado, y por el otro, quienes no tienen nada que hacer con el mismo.</p>		
<p>La temperatura y demás parámetros de acondicionamiento (molido, troceado, picado, entre otros), se controlan, actuando sobre los reguladores de los equipos, manteniéndolos en los límites establecidos, en el proceso de producción. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de</p>	<p>Reconocer las temperaturas requeridas en el proceso de acondicionamiento haciendo uso de equipos como el termómetro entre otros, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Parámetros del acondicionamiento controlados</p>	<p>Reconocemos y controlamos los parámetros del acondicionamiento</p>	<p>S5 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaboración de alimento húmedo de carne, menudencia y beterraga de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la</p>	<p>Alimento húmedo de carne, menudencia y beterraga terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Elaboramos alimento húmedo para gato de carne,</p>		

	<p>elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Flujograma de elaboración de</p>	<p>menudencia y beterraga</p>		
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos del reto inicial que se quiere saber más.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Listado de temáticas que se quiere saber mas • Sintetizar y organizar la información recogida indicando fuentes serias, de donde se obtuvo la información. 	<p>Queremos saber más sobre el reto, por tanto, hacemos una lluvia de ideas sobre lo que queremos saber más y seleccionamos las más pertinentes, hacemos un listado y recurrimos a las fuentes secundarias como páginas de internet, pero debidamente seleccionadas con orientación del docente. Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber más.</p>	<p>S5 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				Sintetizamos la información recogida identificando las fuentes de donde se ha obtenido la información.		
<p>Dosificar las materias primas y otros ingredientes en la obtención de alimentos de animales, mezclándolos para asegurar las proporciones en el lote de producción y su homogenización, garantizando los valores establecidos en las instrucciones de trabajo</p>	<p>Los ingredientes utilizados en el proceso productivo (grasa, harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros) y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), se seleccionan, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Identificar los distintos tipos de carnes, pescados y subproductos animales utilizados en la elaboración de los alimentos húmedos para la alimentación animal, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Ingredientes seleccionados siguiendo instrucciones del taller</p>	<p>Seleccionamos los ingredientes para elaborar comida húmeda para gatos según el producto a elaborar</p>	<p>S6 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Elaboración de alimento húmedo de pescado de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Alimento húmedo de pescado terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos alimento húmedo para gato de pescado</p>		
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y</p>	<p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listado de materiales para la entrevista. Listado de preguntas guía para la entrevista. Listado de información recogida aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking. 	<p>Nos preparamos para entrevistar. ✓ Debemos confirmar la cita con el entrevistado día y hora, estableciendo el tiempo de la entrevista, no más de una hora.</p>	<p>S6 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

	problemas.			<p>✓ Llevar equipo de grabación (puede ser un celular). Teniendo claro que queremos saber, debemos utilizar preguntas tales como: ¿Cómo...? ¿Por qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia...? ¿Y si...que pasaría? Provoquen que cuenten sus esperanzas, sus miedos. Respetar sus silencios, recuerden más que una entrevista tradicional es un dialogo</p>		
	<p>Los ingredientes seleccionados se pesan, utilizando básculas y balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de cada producto final a elaborar dentro de las tolerancias permitidas Obtención de chocolates con diversas presentaciones para</p>	<p>Verificar que el peso de la mezcla se mantiene dentro de las tolerancias permitidas según especificaciones de ficha técnica. Elaboración de alimento húmedo de atún y zanahoria de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad</p>	<p>Ingredientes seleccionados y pesados de acuerdo con la formulación Alimento húmedo de atún y zanahoria terminado Ficha de presupuesto</p>	<p>Contrastamos las características de los ingredientes de acuerdo con las dosificaciones recomendadas Elaboramos alimento húmedo para gato de atún y zanahoria</p>	<p>S7 UD1/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	regalo, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	de acuerdo con las normas vigentes	Flujograma de elaboración			
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Recoger información mediante la observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto inicial. • Lugar de observación seleccionado • Listado de información recogida mediante la observación 	<p>Aplicamos la técnica de “observación” para recoger información relevante sobre el reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que queremos observar. Luego escogemos el lugar más relevante para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial. Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo</p>	<p>S7 UD1/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.		
	El proceso de mezclado de ingredientes, en los equipos mezcladores se controla, verificando que el reparto de las materias primas es homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas para la obtención del producto final. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Controlar el proceso de mezcla, garantizando que el reparto de las materias primas sea homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas para el producto final	Mezcla con reparto homogéneo de los ingredientes requeridos por el producto	Realizamos las operaciones de mezclado haciendo uso de técnicas artesanales	S8 UD1/1	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo de carne, papa y huevo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de carne, papa y huevo terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de carne, papa y huevo		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de	Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a 	Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción:	S8 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	<p>mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas</p>		<p>resolver) Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y sus respuestas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesar ✓ Sintetizar ✓ Transformar lo hallado en insights ✓ Definir el problema a resolver <p>Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y realizamos un cuadro resumen. Con esta información sintetizada,</p>		
--	---	--	---	--	--	--

				aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.		
	Los parámetros críticos del mezclado (tiempo de mezcla y vaciado, temperatura, tolerancia) se controlan, verificando que son los especificados, a través de los instrumentos de medida, en el proceso de obtención de productos húmedos para alimentación animal	Verificar los parámetros críticos de control del proceso (tiempo de mezcla, tolerancia permitida, temperatura de proceso, tiempo de vaciado y otros), según especificaciones de ficha técnica.	Parámetros críticos de control en el mezclado controlados.	Controlamos los parámetros críticos del mezclado con instrumentos de medida	S9 UD1/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de alimento húmedo de verduras y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de verduras y pollo terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de verduras y pollo		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas	Describe la Fase Crear del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking • Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución • Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	Describimos la fase Definir del Design Thinking “Buscar muchas soluciones a un mismo problema” Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas de solución y	S9 UD1/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

				<p>seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo</p> <p>Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

BIMESTRE 2 / UNIDAD DIDÁCTICA 2: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°1 ELABORAMOS ALIMENTOS HÚMEDOS PARA GATOS						
Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
	Los moldes requeridos para conseguir las especificaciones	Reconocer los moldes necesarios para conseguir el	Moldes reconocidos de acuerdo con las	Nos presentamos al taller de	S1 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

<p>Efectuar los tratamientos de transformación y texturización de materias primas y auxiliares para caracterizar el producto húmedo de alimentación para gatos y garantizar las características establecidos en las instrucciones de trabajo.</p>	<p>del producto húmedo de alimentación animal se seleccionan, siguiendo criterios establecidos de producción. Obtención de alimento húmedo para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>aspecto fijado en las especificaciones de producto final</p>	<p>especificaciones de la ficha técnicas</p>	<p>procesamiento con la indumentaria de protección personal</p>		
	<p>Elaboración de alimento húmedo de verduras y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Alimento húmedo de verduras y pollo terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos alimento húmedo para gato de verduras y pollo</p>			
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Describe la Fase prototipar del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking • Dibujo de la idea seleccionada a través de un prototipo • Prototipo para evaluar 	<p>Describimos la fase Prototipar del Design Thinking. Traer las ideas al mundo real Comunicar los elementos más importantes de una idea. La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa traer las ideas al mundo. Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en</p>	<p>S1 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades		
	Los parámetros del proceso de transformación y texturización de las materias primas (color, tamaño, temperatura, velocidad, entre otros) se controlan, a través de los instrumentos de medida, consiguiendo el rendimiento requerido en las especificaciones técnicas. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir los procedimientos de transformación y texturización utilizados en la industria de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, según especificaciones técnicas.	Parámetros del proceso de transformación controlados con instrumentos de medida	Describimos los procedimientos de transformación y texturización	S2 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo de zapallo y carne de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de zapallo y carne terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de zapallo y carne		

	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales</p>	<p>Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró</p>	<p>Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.</p>	<p>S2 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>
	<p>El producto semielaborado se verifica, comprobando la correspondencia con los patrones respecto a forma, tamaño, humedad y características, cumpliendo los criterios de calidad establecidos. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Comprobar que el producto semielaborado se corresponde con los patrones de forma, tamaño, humedad, temperatura y características organolépticas, según especificaciones de ficha técnica.</p>	<p>Producto semi elaborado en concordancia con su forma, tamaño y volumen establecidos</p>	<p>Comprobamos que el producto semielaborado cumpla con los requerimientos de la ficha técnica</p>	<p>S3 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de alimento húmedo de hígado de pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Alimento húmedo de hígado de pollo terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos alimento húmedo para gato de hígado de pollo</p>		
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales</p>	<p>Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking,</p>	<p>S3 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				<p>necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar). Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos. Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema que trabajamos en el DT, el bloque Segmento de clientes con un segmento de clientes pequeño</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que define porque nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio		
	El producto obtenido mediante desecado/enfriamiento tras la texturación se somete a valores de temperatura y humedad requeridos, para su posterior envasado, según especificaciones de ficha técnica. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Acondicionar el producto mediante desecación/enfriamiento tras la texturización, consiguiéndose los valores de temperatura y humedad necesarios para su paso a la fase de envasado, según especificaciones de ficha técnica.	producto enfriado para ser envasado	Enfriamos el producto después de la texturización controlando temperatura y humedad	S4 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo de pastel de carne de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y	Alimento húmedo de pastel de carne terminado Ficha de presupuesto	Elaboramos alimento húmedo para gato de pastel de carne		

		seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Flujograma de elaboración			
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos dinero, debemos poner el precio a nuestro producto o servicio, el bloque Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.	S4 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
Aplicar los tratamientos térmicos en la elaboración de productos húmedos de alimentación para gatos, para la conservación de los productos finales.	El tratamiento de conservación requerido (esterilización, refrigeración o congelación), se aplica al producto, según especificaciones de ficha técnica. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización, refrigeración y congelación, empleados como tratamiento de conservación, según especificaciones de ficha técnica.	Alimento refrigerado/congelado para su conservación	Describimos el fundamento de cada método de conservación	S5 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo de tomate y pollo de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de tomate y pollo terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de tomate y pollo		

	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Mauruya.	S5 UD2/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
Aplicar los tratamientos térmicos en la elaboración de productos húmedos de alimentación animal, para la conservación de los productos finales	Los parámetros de los tratamientos térmicos de conservación del producto húmedo para alimentación animal, (tiempo, temperatura, presión, velocidad de penetración del calor) se controlan, de forma periódica a través de los instrumentos de medida, de acuerdo con las normas vigentes Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Identificar y justificar los parámetros y ciclo de tratamiento para los distintos tipos de productos Comprobar la temperatura y tiempo de enfriado, según especificaciones de ficha técnica.	Tiempo y temperatura controlados en forma periódica con instrumentos de medida	Controlamos los parámetros del tratamiento térmico del producto húmedo	S6 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de alimento húmedo como antojitos de manzana con arándanos de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo: antojitos de manzana con arándanos terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato como antojitos de manzana con arándanos		

	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar para adquirir lo que nos falta	S6 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Envasar los productos húmedos obtenidos de alimentación animal, garantizando su presentación y calidad, procediendo al embalado final, cumpliendo la normativa aplicable.	Los parámetros del proceso de envasado se controlan, según las instrucciones de trabajo, manteniendo la utilización de los medios y materiales, dentro de los límites establecidos por las especificaciones del proceso. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal con las especificaciones de los productos	Envases y materiales de envasado con las especificaciones correspondientes al producto	Clasificamos los envases y los materiales para el envasado de los productos finales	S7 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que	Elaboración de alimento húmedo de menudencia de pollo con espárragos de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de menudencia de pollo con espárragos terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de menudencia de pollo con espárragos		
			Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar	Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar	Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable	S7 UD2/2 (03 horas)

	debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.			Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el Producto Mínimo Viable		
	El peso por envase se comprueba su correspondencia con el establecido en las especificaciones de proceso	Comprobar que el peso por envase se corresponde con los valores establecidos en las especificaciones de producto final.	Envases con pesos adecuados a los requerimientos	Pesamos los envases en correspondencia a los requerimientos	S8 UD2/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de alimento húmedo de pescado, arroz y espinaca de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento húmedo de pescado, arroz y espinaca terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento húmedo para gato de pescado, arroz y espinaca		
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros.	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real	S8 UD2/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

	<p>Las etiquetas se fijan, garantizando la legibilidad y permanencia a lo largo de la cadena de distribución de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos alimentarios más idóneos de acuerdo con las normas vigentes</p> <p>Elaboración de bocaditos húmedos de plátano y mango de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Envases adecuados y etiquetados con información veraz y legal</p> <p>Bocaditos húmedos de plátano y mango terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Identificamos el material adecuado al alimento húmedo para gato y lo etiquetamos.</p> <p>Elaboramos bocaditos húmedos de plátano y mango para gato</p>	<p>S9 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.</p>	<p>Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	<p>Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de saludo por cumpleaños o mensajes de saludo por WhatsApp. Validamos el bloque métricas Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos</p>	<p>S9 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Las cajas o bandejas se forman, sin que presenten deformaciones, según las</p>	<p>Describir la operación de formado de las bandejas o cajas, soportando el peso del</p>	<p>Bandejas/cajas sin deformaciones que soportan el peso del</p>	<p>Describimos la operación del formado de las</p>	<p>S10 UD2/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>

	<p>especificaciones del producto final. Obtención de comida húmeda para gatos, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>producto y sin presentar deformaciones, según se establece en las especificaciones de producto final.</p>	<p>producto según las especificaciones del producto</p>	<p>bandejas/cajas que cumplan con las especificaciones del producto</p>		
		<p>Elaboración de bocaditos húmedos de manzana y avena de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Bocaditos húmedos de manzana y avena terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos bocaditos húmedos de manzana y avena para gato</p>		
	<p>Elabora instrumentos de recojo de información para evaluar el proceso y resultado del proyecto. Clasifica la información que recoge y analiza la relación entre inversión y beneficio, la satisfacción de los usuarios, y los beneficios sociales y ambientales generados e incorpora mejoras para garantizar la sostenibilidad de su proyecto en el tiempo.</p>	<p>Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la percepción de la calidad por los clientes Elaborar un flujo de pérdidas o ganancias</p>	<ul style="list-style-type: none"> Métricas de devoluciones del producto Métricas de reclamos por la calidad del producto Ganancias o pérdidas al final del proyecto 	<p>Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores (Métricas) que pueden ser: Numero de reclamos por la calidad del producto, numero de devoluciones del producto Evaluamos nuestro proyecto si ganamos o perdimos dinero</p>	<p>S10 UD2/2 (03 horas)</p>	<p>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento</p>

BIMESTRE 3 / UNIDAD DIDÁCTICA 3: PREPARACIÓN, CREACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS CROQUETAS PARA PERROS

Propósitos de aprendizaje	Evaluación de los aprendizajes	6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de
---------------------------	--------------------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------

						emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Organizar el área de trabajo de elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, a partir de las fichas técnicas específicas de procedimiento para evitar contaminaciónes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria	El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene de acuerdo con las normas vigentes Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, tapabocas) de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Estudiante uniformado y utilizando el equipo de trabajo completo	Cuidamos la higiene personal y de vestimenta portando la indumentaria completa	S1 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	croquetas de carne con hortalizas terminado Ficha de presupuesto de elaboración	Elaboramos croquetas de carne con hortalizas		
	Planifica las actividades de su equipo consiguiendo que las personas establezcan, según sus roles, prioridades y objetivos; acompaña y orienta a sus compañeros para que mejoren sus desempeños, asumiendo con responsabilidad distintos roles dentro del equipo y propone alternativas de solución a conflictos inesperados.	Organizar el equipo en una "miniempresa", estableciéndose el Directorio, definir roles específicos de los miembros del Directorio	Directorio de la "miniempresa" (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística) con los roles descritos de cada miembro del Directorio, el nombre de la "miniempresa", el mantra de la "miniempresa", el personaje emprendedor a quien admiran, y la canción emprendedora	Organizaremos al equipo como una "miniempresa" eligiendo su Directorio (Gerente general, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización, Gerente de Finanzas y Gerente de Logística) y estableciendo los roles de sus directores, definiendo el nombre de la	S1 UD3/2 (03 horas)	Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas

			que los representa, colores corporativos de la miniempresa	“miniempresa” el mantra, la persona emprendedora que los inspira, la canción emprendedora de la “miniempresa”, los colores corporativos de la empresa.		
El área de trabajo se acondiciona, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de los espacios y de las herramientas y equipos (picadoras, deshuesadoras, cortadoras, troceadora, licuadora, dosificadora, entre otras) se mantengan, de acuerdo con los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa. DTE/EC2.3 Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Relacionar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos derivados de su incumplimiento de acuerdo con la norma	Taller de procesamiento, equipos y utensilios limpios e higiénicos	Acondicionamos el taller de procesamiento, los equipos y utensilios con el que vamos a trabajar manteniéndolos limpios	S2 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas	
	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	croquetas para perros de hígado de pollo con zanahoria terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos croquetas para perros de hígado de pollo con zanahoria			
Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea	Realizar el análisis tecnológico de un objeto o	• Listado de respuestas a las preguntas:	Realizamos el análisis tecnológico	S2 UD3/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas	

	con pericia habilidades técnicas. Es responsable con el ambiente usando sosteniblemente los recursos naturales y aplica normas de seguridad en el trabajo.	producto cotidiano siguiendo un procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué técnicas se utilizan para producir, ✓ el producto que se está analizando? ✓ ¿Con qué procedimientos se fabrica el producto? ✓ ¿Cuáles son las herramientas y máquinas que se utilizan? ✓ ¿Qué materiales se han utilizado para producir el objeto? ✓ ¿Qué materiales se podrían utilizar para una menor contaminación ambiental...? 	para lo cual se considera, los materiales que serán transformados a través del uso de herramientas, y siguiendo determinadas acciones y procedimientos, para lograr un producto.		
Acondicionar las materias primas por medio del picado y troceado para su posterior procesado en la obtención de productos de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros,	La secuencia de acondicionado: molido, troceado, picado, entre otros, de las materias primas grasa, harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), se establece, de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación	Identificar la secuencia de acondicionado de materias primas, así como las configuraciones mecánicas adecuadas, a cada tipo de materia y procesado para conseguir la calidad, eficiencia y rendimiento requeridos, según la normativa vigente	materias primas para cada producto a realizar acondicionadas a la secuencia	Secuenciamos las operaciones del acondicionamiento de las materias primas en un diagrama de flujo.	S3 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y	croquetas para perros de cordero y arroz terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos croquetas para perros de cordero y arroz			

<p>cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</p>	<p>animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>				
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Definir que es un problema o necesidades de las personas, describir una situación problemática, establecer el reto inicial para desarrollar en base a este reto la fase empatizar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Características de un problema. • Situación problemática redactada. <p>Reto o desafío inicial redactado con la técnica HMW.</p>	<p>Identificamos las características de un problema: No es la falta de algo Tiene un contexto Es algo que tiene solución, lo que no tiene solución no es problema. Tiene escalas (Ejemplos de escalas de los problemas son su nivel personal, familiar, grupal; local, regional, nacional; diario, mensual, anual; de alcance a nivel de una unidad productiva, de sector económico, etc.) La situación problemática se enmarca en estas escalas La situación problemática plantea un reto o desafío y se redacta con la técnica de HMW.</p>	<p>S3 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

	<p>Las materias primas no aptas para el procesado de picado y troceado se detectan, eliminándolas, según el proceso establecido, con el fin de preservar la calidad de los productos de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal obtenidos para la alimentación animal, según la normativa vigente</p> <p>Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Describir las condiciones que deben reunir las diferentes clases de grasas y otras materias primas utilizadas en la elaboración de productos secos para la alimentación animal, según la normativa vigente</p>	<p>Grasas, carnes y otros insumos para la elaboración de productos secos</p>	<p>Seleccionamos los insumos comprobando que estén de acuerdo con lo requerido en la producción</p>	<p>S4 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
	<p>Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Croqueta dietética para perros terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos croquetas dietéticas para perros</p>			
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Describir la fase Empatizar del Design Thinking y mapear a las personas del contexto que tienen relación con el reto o desafío y las que no tienen ninguna relación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir en un organizador lo que significa “centrado en las personas” en el Design Thinking • Listado de personas a entrevistar que están totalmente familiarizadas con el reto • Listado de personas a entrevistar que no tienen nada que ver con el reto. 	<p>Analizaremos una de las características centrales del Design Thinking, que es que esta “centrado en las personas” Elaboremos un listado pensando en los “extremos” Consideren reunirse con personas que representen los “extremos”: por un lado, las personas que están completamente</p>	<p>S4 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				familiarizadas o involucradas en reto inicial planteado, y por el otro, quienes no tienen nada que hacer con el mismo.		
	La temperatura y demás parámetros de acondicionamiento (molido, troceado, picado, entre otros), se controlan, actuando sobre los reguladores de los equipos, manteniéndolos en los límites establecidos, según lo establecido en la ficha técnica	Reconocer las temperaturas requeridas en el proceso de acondicionamiento haciendo uso de equipos como el termómetro entre otros, según lo establecido en la ficha técnica	Parámetros del acondicionamiento controlados	Reconocemos y controlamos los parámetros del acondicionamiento	S5 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	pastel de carne terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos pastel de carne para perros		
	Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y	Recoger información de fuentes secundarias sobre aspectos del reto inicial que se quiere saber más.	<ul style="list-style-type: none"> Listado de temáticas que se quiere saber mas Sintetizar y organizar la información recogida indicando fuentes serias, de donde se obtuvo la información. 	Queremos saber más sobre el reto, por tanto, hacemos una lluvia de ideas sobre lo que queremos saber más y seleccionamos las más pertinentes, hacemos un listado y recurrimos a las fuentes secundarias como páginas de	S5 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	problemas.			internet, pero debidamente seleccionadas con orientación del docente. Recogemos información de fuentes secundarias, sobre lo que no conocemos del reto inicial o queremos saber más. Sintetizamos la información recogida identificando las fuentes de donde se ha obtenido la información.		
Dosificar las materias primas y otros ingredientes en la obtención de alimentos de animales para perros, mezclándolos para asegurar las proporciones en el lote de producción y su homogenización, garantizando los valores establecidos en	Los ingredientes utilizados en el proceso productivo (grasa, harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros) y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), se seleccionan, siguiendo instrucciones de trabajo, según el tipo de producto de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal, según lo establecido en la ficha técnica Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación	Identificar los distintos tipos de carnes, pescados y subproductos animales utilizados en la elaboración de los alimentos secos para la alimentación animal, según lo establecido en la ficha técnica	Ingredientes seleccionados siguiendo instrucciones del taller	Seleccionamos los ingredientes para elaborar piensos, alimentos secos y premezclas para perros según el producto a elaborar	S6 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Torta para perros terminado Ficha de presupuesto de elaboración	Elaboramos torta para perros		

las instrucciones de trabajo	animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	<p>Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.</p>	<p>Recoger información mediante entrevistas cualitativas del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Listado de materiales para la entrevista. • Listado de preguntas guía para la entrevista. <p>Listado de información recogida aplicando la técnica de la entrevista cualitativa del Design Thinking.</p>	<p>Nos preparamos para entrevistar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Debemos confirmar la cita con el entrevistado día y hora, estableciendo el tiempo de la entrevista, no más de una hora. ✓ Llevar equipo de grabación (puede ser un celular). <p>Teniendo claro que queremos saber, debemos utilizar preguntas tales como: ¿Cómo...? ¿Por qué...? ¿Cuéntame más sobre esa experiencia...? ¿Y si...que pasaría? Provoquen que cuenten sus esperanzas, sus miedos. Respetar sus silencios, recuerden</p>	<p>S6 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor.</p>

				más que una entrevista tradicional es un dialogo		
Los ingredientes seleccionados se pesan, utilizando básculas y balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de cada producto final a elaborar dentro de las tolerancias permitidas Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Verificar que el peso de la mezcla se mantiene dentro de lo establecido en la ficha técnica	Ingredientes seleccionados y pesados de acuerdo con la formulación		Contrastamos las características de los ingredientes de acuerdo con las dosificaciones recomendadas	S7 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	premios de zanahoria terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración		Elaboramos premios de zanahoria para perros		
Recoge en equipo información sobre necesidades o problemas de un grupo de usuarios de su entorno a partir de su campo de interés empleando técnicas como entrevistas grupales estructuradas y otras. Organiza e integra información reconociendo patrones entre los factores que esas necesidades y problemas.	Recoger información mediante la observación	<ul style="list-style-type: none"> Listado específico de lo que queremos observar en relación al reto inicial. Lugar de observación seleccionado Listado de información recogida mediante la observación 		Aplicamos la técnica de "observación" para recoger información relevante sobre el reto inicial. Para lo cual listamos los aspectos específicos que queremos observar. Luego escogemos el lugar más relevante para observar y recoger la información que queremos sobre el reto inicial.	S7 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

				<p>Traten de mezclarse con todos los demás durante su observación. Tomen apuntes y fotos. Hagan bosquejos, planos y diseños de lo observado. Al culminar la observación, inmediatamente se debe de reunir el equipo para que cada uno escriba en un post it lo que ha percibido en la observación y que nos ayudarían a comprender más el reto inicial.</p>		
<p>Mezclar los ingredientes dosificados en la elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas, controlando parámetros de producción en los equipos utilizados, según lo determinado en el proceso</p>	<p>Los parámetros del proceso de mezclado de ingredientes, en las máquinas mezcladoras se controlan, verificando, parámetros de: homogeneidad, peso, humedad y otros, conforme a las especificaciones requeridas en la obtención del producto final Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y</p>	<p>Controlar el proceso de mezcla, garantizando que el reparto de las materias primas sea homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas para el producto final</p>	<p>Mezcla con reparto homogéneo de los ingredientes requeridos por el producto</p>	<p>Realizamos las operaciones de mezclado haciendo uso de técnicas artesanales</p>	<p>S8 UD3/1 (05 horas)</p>	<p>Aplica habilidades técnicas</p>
		<p>Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Galletas de zanahoria y manzana terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración</p>	<p>Elaboramos galletas para perros de zanahoria y manzana</p>		

<p>productivo para asegurar su homogeneización, cumpliendo la normativa aplicable.</p>	<p>seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas</p>	<p>Describir la fase Definir del Design Thinking. Sintetizar y resumir la información recogida en la entrevista y la observación en un cuadro de resumen de captación de aprendizajes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la fase Definir del Design Thinking (Procesar, Sintetizar, Transformar lo hallado en insights Definir el problema a resolver) • Cuadro resumen con preguntas: ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna expectativa? Y sus respuestas 	<p>Describimos la fase Definir del Design Thinking y elaboramos un mapa conceptual con la descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesar ✓ Sintetizar ✓ Transformar lo hallado en insights ✓ Definir el problema a resolver <p>Ya tenemos la información recogida de las fuentes secundarias, de las entrevistas y la última de la observación. Ahora en equipo hay que recordar ¿Qué información fue la más impactante y sorprendente? ¿Por qué? ¿Que lo que más les importa a las personas? ¿Qué les preocupa más? ¿Cuáles son sus alegrías cuando narran alguna</p>	<p>S8 UD3/2 (03 horas)</p> <p>Crea propuestas de valor.</p>
--	---	---	--	---	--	---

				expectativa? Y realizamos un cuadro resumen. Con esta información sintetizada, aplicamos la Técnica del POV Y se define el reto final y se redacta con la técnica HMW.		
Controlar parámetros de producción y obtención de producto final en los tratamientos de transformación y texturización de las materias primas, en la elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para su caracterización como producto seco, cumpliendo la normativa aplicable.	Los moldes utilizados en alimentación animal se seleccionan, considerando las características de elaboración, según se trate de piensos, alimentos secos o premezclas. en base a las especificaciones de producto final	Reconocer los moldes necesarios para conseguir el aspecto fijado en las especificaciones de producto final	Moldes de acorde al producto a elaborar	Reconocemos los moldes adecuados a las especificaciones del producto final	S9 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	bocadito terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos bocaditos tipo hueso para perros		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales	Describe la Fase Crear del Design Thinking	<ul style="list-style-type: none"> Mapa Conceptual de la fase Crear del Design Thinking Nombre de la técnica de creatividad empleada para generar varias alternativas de solución 	Describimos la fase Definir del Design Thinking "Buscar muchas soluciones a un mismo problema" Aplicamos la técnica de creatividad Da Vinci u otras, para generar alternativas	S9 UD3/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor.

	y económicas		<ul style="list-style-type: none"> Tres alternativas de solución seleccionadas y jerarquizadas 	de solución y seleccionamos la alternativa de solución, que sea más deseable por las personas, más factible de realizarlo por la técnica y tecnología conocidas, más viable por ser más económico para elaborarlo Jerarquizamos las alternativas de solución hasta tres soluciones, la primera será la que se abordará.		
	Los parámetros del proceso de transformación y texturización de las materias primas (color, tamaño, temperatura, velocidad, entre otros) en el proceso de obtención de alimentos secos y premezclas para alimentación animal se controlan a través de los instrumentos de medida de los equipos, consiguiendo el rendimiento requerido en las especificaciones técnicas Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación	Comprobar que el producto semielaborado se corresponde con los patrones de forma, tamaño, humedad, temperatura y características organolépticas requerido en las especificaciones técnicas	Parámetros de control en la transformación y texturización controlados.	Controlamos los parámetros de la transformación y texturización con instrumentos de medida	S10 UD3/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	bocadito terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos bocaditos tipo huellita para perros		

	<p>animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes</p>					
	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Describe la Fase prototipar del Design Thinking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa conceptual de la Fase Prototipar del Design Thinking • Dibujo de la idea seleccionada a través de un prototipo • Prototipo para evaluar 	<p>Describimos la fase Prototipar del Design Thinking. Traer las ideas al mundo real Comunicar los elementos más importantes de una idea. La técnica de Sketching. Es el primer dibujo hecho a lápiz en papel, de la idea, significa traer las ideas al mundo. Luego elaboramos el prototipo para evaluar estos son prototipos de baja resolución (simples y que tomen poco tiempo en armarlos) que representen diferentes aspectos de la solución de diseño. La manera de evaluarlos es dejando a los usuarios que interactúen con él, servirá para examinar</p>	<p>S10 UD3/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>

				tanto las soluciones de diseño como tu percepción de los usuarios y sus necesidades		
--	--	--	--	---	--	--

BIMESTRE 4 / UNIDAD DIDÁCTICA 4: EJECUCIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO N°2 ELABORAMOS CROQUETAS PARA PERROS

Propósitos de aprendizaje		Evaluación de los aprendizajes		6 pasos del método de proyectos	Temporalización	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social
NIVEL DE APRENDIZAJE ESPERADO	DESEMPEÑOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE (ACTUACIÓN O PRODUCTO)	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA SEMANAL	CAPACIDADES
Controlar parámetros de producción y obtención de producto final en los tratamientos de transformación y texturización de las materias primas, en la elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas	Los moldes requeridos para conseguir las especificaciones del producto de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación para perros se seleccionan, siguiendo criterios establecidos de producción. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Reconocer los moldes necesarios para conseguir el aspecto fijado en las especificaciones de producto final	Moldes reconocidos de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnicas	Nos presentamos al taller de procesamiento con la indumentaria de protección personal	S1 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	croquetas de hígado con habichuelas terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos croquetas de hígado con habichuelas		

para perros para su caracterización como producto seco, cumpliendo la normativa aplicable	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Evaluar el prototipo con expertos e incorporar mejoras finales	Prototipo final mejorado, con un dibujo que indique donde se mejoró	Aplicamos la malla receptora de información u otra técnica.	S1 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor	
	Los parámetros del proceso de transformación y texturización de las materias primas (color, tamaño, temperatura, velocidad, entre otros) se controlan, a través de los instrumentos de medida, consiguiendo el rendimiento requerido en las fichas técnicas Obtención de comida de piensos, alimentos secos y pmezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir los procedimientos de transformación y texturización utilizados en la industria de elaboración de alimentos secos para la alimentación animal, según lo establecido en la ficha técnica	Parámetros del proceso de transformación controlados con instrumentos de medida	Describimos los procedimientos de transformación y texturización	Elaboramos croquetas caseras de pollo y brócoli	S2 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y pmezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Croquetas caseras de pollo y brócoli terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración				
Selecciona procesos de producción de un bien o servicio pertinentes y emplea con pericia habilidades técnicas. Es responsable con el ambiente usando sosteniblemente los recursos	Realizar el análisis comparativo de un objeto o producto cotidiano siguiendo un procedimiento	Cuadro comparativo de soluciones con que se resuelve un mismo problema	Realizamos el análisis comparativo para lo cual se considera, este análisis permite reconstruir y estudiar las distintas	S2 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas		

	naturales y aplica normas de seguridad en el trabajo.			maneras tecnológicas con las que se puede resolver un mismo problema. La cocción de los alimentos se resuelve por medio del fuego producido por la leña, por el gas, por las radiaciones electromagnéticas de un horno microondas, por el carbón como en el pollo a la brasa.		
	El producto texturizado se acondiciona mediante el procedimiento determinado (desección, enfriamiento, migajado), cumpliendo los criterios de calidad establecidos. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Comprobar que el producto semielaborado se corresponde con los patrones de forma, tamaño, humedad, temperatura y características organolépticas, establecidos en las fichas técnicas. Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Producto semi elaborado en concordancia con su forma, tamaño y volumen establecidos	Comprobamos que el producto semielaborado cumpla con los requerimientos de la ficha técnica Elaboramos croquetas de avena, papa y zanahoria	S3 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
			croquetas de avena, papa y zanahoria terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración			

	<p>Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.</p>	<p>Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto</p>	<p>Lienzo del Lean Canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Problema, Segmento de clientes, Propuesta Única de valor, Solución, Canales</p>	<p>Utilizamos el Lienzo del Lean Canvas para definir el modelo de negocio que emplearemos, si bien es cierto tenemos el prototipo final ya establecido con el Design Thinking, necesitamos seguir aún más validando el ahora que será denominado Producto Mínimo Viable (Es el mismo prototipo, ahora en su versión de un producto para comercializar). Ahora necesitamos establecer las hipótesis para cada bloque del lienzo lean canvas, las hipótesis son supuestos que imaginamos y que iremos validando mientras comercializamos. Tener en cuenta que el bloque Problemas se llena con el problema</p>	<p>S3 UD4/2 (03 horas)</p>	<p>Crea propuestas de valor</p>
--	--	---	--	--	--------------------------------	---------------------------------

				que trabajamos en el DT, el bloque Segmento de clientes con un segmento de clientes pequeño al cual debes dirigirte inicialmente (No es el gran público objetivo, que te dirigirás, todavía más adelante), el bloque Propuesta Única de Valor es un mensaje sencillo claro y atractivo que define porque nuestro producto es diferente y porque vale la pena comprarlo, el bloque Canales que es la forma como vendo el producto o servicio		
	El producto obtenido mediante desecado/enfriamiento tras la texturación se somete a valores de temperatura y humedad requeridos, para su posterior envasado, según lo establecido en la ficha técnica Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación	Acondicionar el producto mediante desecación/enfriamiento tras la texturización, consiguiéndose los valores de temperatura y humedad necesarios para su paso a la fase de envasado, según lo establecido en la ficha técnica	producto enfriado para ser envasado	Enfriamos el producto después de la texturización controlando temperatura y humedad	S4 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

	animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	hamburguesas de carne para perros terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos hamburguesas de carne para perros		
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del Lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Flujo de Ingresos, Estructura de costos	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez del bloque Flujo de ingresos, es decir como ganaremos dinero, debemos poner el precio a nuestro producto o servicio, el bloque Estructura de Costos se debe calcular el costo de producir el producto o brindar el servicio.	S4 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
Aplicar los tratamientos térmicos en la elaboración de productos de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación para perros, para la conservación de	El tratamiento de conservación requerido (esterilización, refrigeración o congelación), se aplica al producto, según lo establecido en la ficha técnica. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización, refrigeración y congelación, empleados como tratamiento de conservación, según lo establecido en la ficha técnica	Producto refrigerado/congelado	Describimos el fundamento de cada método de conservación	S5 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
		Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene	Alimento seco de pollo con cereales terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento seco de pollo con cereales		

los productos finales.		y seguridad de acuerdo con las normas vigentes				
	Diseña alternativas de propuesta de valor creativas e innovadoras las representa a través de prototipos y las valida con posibles usuarios. Define una de estas integrando sugerencias de mejora y sus implicancias éticas, sociales, ambientales y económicas.	Plantear hipótesis para cada bloque del Lienzo del Modelo de Negocios del Proyecto	Lienzo del lean canvas con las hipótesis redactadas en los bloques: Métricas Clave, Ventaja Competitiva Injusta	Seguimos trabajando las hipótesis, esta vez el bloque Métricas, es decir cómo puedo medir que el negocio va yendo bien y el bloque de la Ventaja Competitiva injusta, que puede quedar en blanco según el autor del Lienzo Lean Canvas Ash Maurya.	S5 UD4/2 (03 horas)	Crea propuestas de valor
	Los parámetros de los tratamientos térmicos de conservación del producto de piensos, alimentos secos y premezclas para alimentación de perros, (tiempo, temperatura, presión, velocidad de penetración del calor) se controlan, de forma periódica a través de los instrumentos de medida, de acuerdo con las normas vigentes Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración	Identificar y justificar los parámetros y ciclo de tratamiento para los distintos tipos de productos Comprobar la temperatura y tiempo de enfriado, de acuerdo con las normas vigentes	Tiempo y temperatura controlados en forma periódica con instrumentos de medida	Controlamos los parámetros del tratamiento térmico del producto	S6 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Alimento seco de arroz y pollo para perros terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos alimento seco de arroz y pollo para perros				

	cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes					
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Inventariar los recursos con que se cuenta, recursos o insumos con los que no se cuenta. Listar actividades que se realizarían para obtener los recursos que no se cuentan.	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario de los recursos o insumos con los que se cuenta y con los que no se cuenta • Listado de actividades para obtener los recursos que no se tiene 	Nos preparamos para elaborar el Producto Mínimo Viable (PMV) que vamos a comercializar, para lo cual necesitamos inventariar los insumos y materiales con que contamos y que actividades económicas realizar para adquirir lo que nos falta	S6 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
Ensacar los productos de piensos, alimentos secos y pmezclas de alimentación animal, controlando parámetros de los equipos utilizados y asegurando el cierre de los envases para garantizar la conservación de	Los parámetros del proceso de envasado se controlan, según las instrucciones de trabajo, manteniendo la utilización de los medios y materiales, dentro de los límites establecidos por las especificaciones del producto. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y pmezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Clasificar los envases y materiales de envasado más empleados en la industria de elaboración de productos secos para la alimentación animal con las especificaciones del producto. Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y pmezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Envases y materiales de envasado con las especificaciones del producto Alimento seco de zanahoria con manzana para perros adultos terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Clasificamos los envases y los materiales para el envasado de los productos finales Elaboramos alimento seco de zanahoria con manzana para perros adultos	S7 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas

propiedades, cumpliendo la normativa aplicable.	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Aplicar las habilidades técnicas para elaborar el producto o servicio a brindar	Nombre del Producto Mínimo Viable o servicio a elaborar	Comenzamos la elaboración del Producto Mínimo Viable Hasta aquí hemos venido aprendiendo habilidades técnicas, ahora esas habilidades técnicas la orientaremos para elaborar el Producto Mínimo Viable	S7 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	El peso por envase se comprueba su correspondencia con el establecido en las especificaciones de producto final.	Comprobar que el peso por envase se corresponde con los valores establecidos en las especificaciones de producto final.	Envases con pesos adecuados a los requerimientos	Pesamos los envases en correspondencia a los requerimientos	S8 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	galletas de arroz, huevo y sardinas terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos galletas de arroz, huevo y sardinas		

	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	Plan de captación de clientes y la ejecución del plan evidenciado con: Afiche, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros.	Ejecutamos un plan de captación de clientes, elaborando afiches, dípticos, publicidad virtual gratuita u otros, validamos el bloque Propuesta de Valor en la práctica real	S8 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Los parámetros del proceso de ensacado (peso, tipo de envase, cierre, entre otros), se verifica el cumplimiento con los requisitos establecidos Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos alimentarios más idóneos de acuerdo a las especificaciones del producto Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Envases adecuados y etiquetados con información veraz y legal Bocaditos con queso, arroz y proteínas para perros terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Identificamos el material adecuado al alimento seco para perro y lo etiquetamos. Elaboramos bocaditos con queso, arroz y proteínas para perros	S9 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Realiza acciones para adquirir los recursos necesarios para elaborar la propuesta de valor. Programa las actividades que debe ejecutar para elaborar la propuesta de valor integrando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	Planificar y ejecutar planes de captación de clientes, retención de clientes y lograr más ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> Plan de retención de clientes y la ejecución del plan evidenciado con tarjetas de salud por cumpleaños o mensajes de salud por WhatsApp. Fotografía de venta cruzada. 	Ejecutamos un plan de retención de clientes, elaborando tarjetas de salud por cumpleaños o mensajes de salud por WhatsApp. Validamos el bloque métricas	S9 UD4/2 (03 horas)	Aplica habilidades técnicas

				Ejecutamos un plan de lograr más ingresos de clientes, aplicando estrategias de venta cruzada. Validamos el bloque Flujo de ingresos		
	Las etiquetas se comprueban, verificando la información, relativa al tipo de alimentos secos y premezclas obtenida, y su coincidencia con las especificaciones requeridas del producto, entre otros, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normativa aplicable. Obtención de comida de piensos, alimentos secos y premezclas de alimentación animal para perros, siguiendo el flujograma de elaboración cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes	Reconocer y precisar la información necesaria a incorporar en la etiqueta, según los requisitos establecidos en la normativa aplicable.	Etiquetas con información relativa al tipo de alimentos secos y premezclas obtenida, y su coincidencia con las especificaciones requeridas del producto	Reconocemos y precisamos la información necesaria en la etiqueta	S10 UD4/1 (05 horas)	Aplica habilidades técnicas
	Elaboración de comida de piensos, alimentos secos y premezclas para perros de acuerdo con la ficha técnica, cuidando la higiene y seguridad de acuerdo con las normas vigentes		Bocaditos con germen de trigo y grasa de tocino derretida terminado Ficha de presupuesto Flujograma de elaboración	Elaboramos bocaditos con germen de trigo y grasa de tocino derretida para perros		
	Elabora instrumentos de recojo de información para evaluar el proceso y resultado del proyecto. Clasifica la información que recoge y analiza la relación entre inversión y beneficio, la satisfacción de los usuarios, y	Elaborar instrumentos de recojo de información (Métricas) referidas a la percepción de la calidad por los clientes Elaborar un flujo de perdidas o ganancias	<ul style="list-style-type: none"> Métricas de devoluciones del producto Métricas de reclamos por la calidad del producto Ganancias o pérdidas al final del proyecto 	Evaluamos nuestro proyecto para lo cual elaboramos indicadores (Métricas) que pueden ser: Numero de reclamos por la calidad del	S10 UD4/2 (03 horas)	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento

	los beneficios sociales y ambientales generados e incorpora mejoras para garantizar la sostenibilidad de su proyecto en el tiempo.			producto, numero de devoluciones del producto Evaluamos nuestro proyecto si ganamos o perdimos dinero		
--	--	--	--	--	--	--

