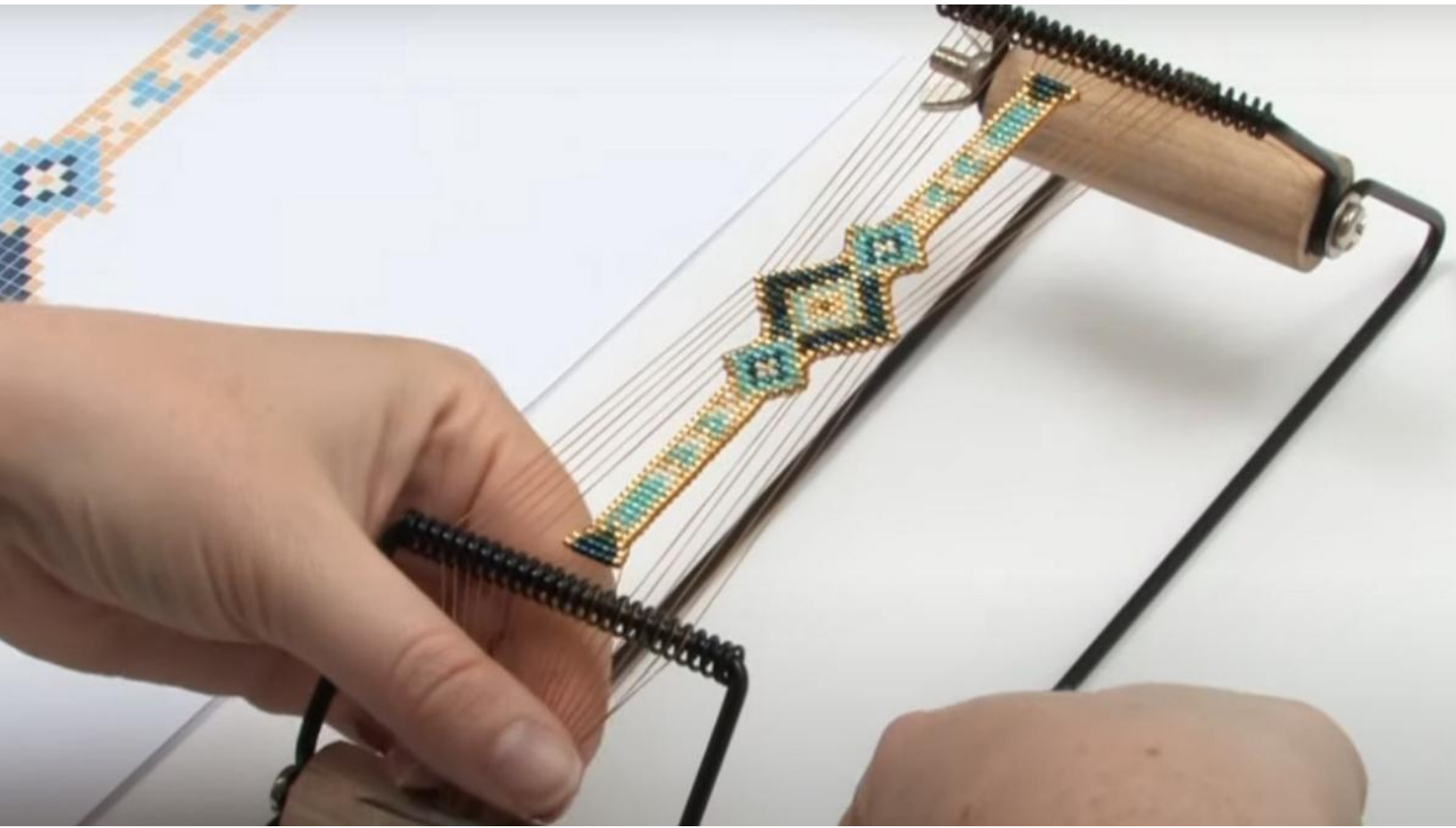


# ORIENTACIONES METODOLOGICAS PARA LA FORMACIÓN EN CONTEXTOS DE ENCIERRO:



## I Población

La población en contexto de encierro en Bolivia presenta una diversidad de condiciones sociales, económicas, culturales y jurídicas que deben ser consideradas al momento de planificar e implementar procesos de formación para el desarrollo de competencias productivas y laborales.

### 1.1 Características de la población en contextos de encierro

Esta población se encuentra en condición de alta vulnerabilidad, caracterizada por limitaciones estructurales en el acceso a servicios básicos, educación formal, atención en salud y oportunidades laborales, condiciones que, en muchos casos, ya estaban presentes antes de su ingreso al sistema penitenciario. Un alto porcentaje presenta antecedentes de pobreza, exclusión social, desestructuración familiar y experiencias de violencia, factores que han incidido directamente en su vinculación con el sistema penal.

Desde el punto de vista educativo, existe una heterogeneidad significativa en los niveles de formación, que va desde personas con escolaridad básica incompleta hasta personas con formación técnica o superior. Esto implica que los procesos de enseñanza deben ser inclusivos, diferenciados y adaptables. Además, muchos privados de libertad tienen conocimientos empíricos o experiencia laboral previa no certificada, lo que representa una oportunidad para el reconocimiento de saberes y la articulación con procesos de certificación de los centros de educación alternativa permanente.

Durante el proceso de enseñanza aprendizaje es importante tomar en cuenta el impacto del contexto de encierro en los aspectos emocionales, motivacionales y actitudinales de la población. Las condiciones restrictivas de los establecimientos penitenciarios, así como las experiencias de estigmatización y pérdida de vínculos familiares o sociales, pueden afectar la disposición inicial al aprendizaje. Por ello, es fundamental implementar metodologías que prioricen la contención emocional, el fortalecimiento de la autoestima, el respeto mutuo y la construcción de sentido de propósito.

En el momento de plantear los planes de clase es necesario tener presente que muchas personas privadas de libertad se proyectan hacia la reinserción social y laboral, por lo que la formación en habilidades técnicas, de emprendimiento y empleabilidad no solo debe estar orientada al desarrollo de capacidades productivas, sino también a la reconstrucción de proyectos de vida, al empoderamiento personal y al ejercicio pleno de derechos desde una perspectiva restaurativa e inclusiva.

### 1.2 Características de la educación en contextos penitenciarios

La educación para personas privadas de libertad debe caracterizarse por:

- **Enfoque humanizador y restaurativo:** Reconocer a las personas privadas de libertad como sujetos de derecho, con dignidad y potencial de transformación.
- **Adaptación metodológica:** Diseñar estrategias pedagógicas flexibles y contextualmente adecuadas, considerando limitaciones físicas, de tiempo, recursos y acceso a tecnología.

- **Pertinencia curricular:** Asegurar que los contenidos respondan a las necesidades educativas, formativas y sociolaborales reales de la población interna.
- **Confidencialidad y respeto:** Mantener una actitud ética, empática y no discriminatoria, respetando la historia personal y el proceso de cada participante.
- **Estímulo a la autonomía:** Fomentar la participación activa, la autorreflexión y la construcción del conocimiento desde la experiencia del estudiante.
- **Desarrollo de competencias para la reintegración:** Priorizar el fortalecimiento de habilidades técnicas, cognitivas, emocionales y sociales que favorezcan la reinserción productiva y social.
- **Trabajo interdisciplinario e interinstitucional:** Coordinar acciones educativas con áreas psicológicas, sociales, jurídicas y de seguridad, dentro del centro penitenciario.
- **Evaluación integral y formativa:** Utilizar instrumentos de evaluación adaptados al contexto, que valoren el progreso real del participante más allá del rendimiento académico.
- **Gestión del aula con enfoque restaurativo:** Crear un ambiente de aprendizaje basado en el respeto, la escucha activa, la corresponsabilidad y la resolución pacífica de conflictos.
- **Compromiso ético-social:** Asumir el rol docente como agente de cambio y garante del derecho a la educación en contextos de encierro.

## 2 Metodología del proceso formativo

Este curso busca capacitar a las personas privadas de libertad en base a un enfoque por competencias, orientado al desarrollo integral de saberes teóricos, prácticos y actitudinales aplicables en la producción de panificación artesanal. La metodología promueve un aprendizaje activo y centrado en el participante, mediante la demostración práctica, el trabajo colaborativo en aula-taller, la resolución de problemas técnicos durante el proceso de elaboración y la aplicación directa de conocimientos en la producción de focaccia con hierbas.

Se busca que el participante no solo adquiera información, sino que desarrolle habilidades técnicas, destrezas productivas y actitudes emprendedoras acordes al perfil ocupacional definido, asegurando que lo aprendido sea pertinente, aplicable y transferible al ámbito laboral y a la generación de ingresos tanto dentro como fuera del recinto penitenciario.

El modelo metodológico articula de manera integral las cuatro dimensiones de la formación por competencias: ser, saber, hacer y decidir. Estas se desarrollan de forma equilibrada mediante momentos metodológicos (teoría, práctica, valoración y producción) que aseguran un aprendizaje significativo y aplicable.

La educación en valores sociocomunitarios y las prácticas restaurativas constituyen ejes transversales que fortalecen la formación integral, orientando no solo a la adquisición de

conocimientos técnicos, sino también al desarrollo de actitudes, habilidades y decisiones responsables que contribuyen a la reinserción social y productiva de los participantes.



## 2.1 Dimensiones del aprendizaje

Se plantean cuatro dimensiones del ser retomando el Modelo Sociocomunitario Productivo, estos pilares son ser saber/dimensión individual, ser saber/dimensión cognitiva, ser hacer/dimensión instrumental y ser decidir/dimensión social.



**Fuente: Modelo Sociocomunitario Productivo**

**Ser:** Se orienta al fortalecimiento de valores, principios y actitudes que permitan a la persona privada de libertad reconocerse como sujeto de derechos, con identidad y dignidad, capaz de resignificar su historia de vida, reconstruir vínculos positivos y proyectarse hacia su reintegración social con sentido de pertenencia a su comunidad.

**Saber:** Implica la adquisición de conocimientos técnicos, científicos y humanísticos que sean pertinentes para el contexto de reclusión y que amplíen las posibilidades de desarrollo personal, social y laboral. Además, esta dimensión debe promover el pensamiento crítico y reflexivo frente a la realidad vivida y las condiciones estructurales que atraviesan su historia.

**Hacer:** Se centra en el desarrollo de capacidades prácticas, productivas y creativas que permitan a los estudiantes generar bienes y servicios útiles dentro del recinto penitenciario y en perspectiva de vida en libertad. Incluye aprendizajes técnicos aplicables, así como habilidades laborales y sociales para el trabajo colaborativo y la autogestión.

**Decidir:** Promueve el ejercicio de una toma de decisiones responsable, ética y consciente, valorando la vida, la convivencia y el bien común. Se busca fortalecer la autonomía personal, la autorregulación emocional y el compromiso con la comunidad, como base para una vida sin violencia y con nuevas oportunidades fuera del delito.

## **2.2 Momentos metodológicos**

Los momentos metodológicos permiten estructurar la experiencia educativa de manera integral, significativa y transformadora. Estos momentos: práctica, teoría, valoración y producción, no se presentan como etapas rígidas ni secuenciales, sino como dimensiones interconectadas del proceso formativo, que facilitan la participación activa de las y los estudiantes, partiendo de su realidad, promoviendo el pensamiento crítico.

| <b>PRÁCTICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La práctica constituye un eje metodológico esencial que se desarrolla a partir de la experiencia vivida, el contacto directo con la realidad y la experimentación guiada. Este momento desafía las concepciones tradicionales de enseñanza que suponen al estudiante como receptor pasivo, promoviendo en su lugar una educación situada, crítica y transformadora. La práctica impulsa a los participantes a involucrarse desde su contexto sociocultural, reconociendo sus saberes previos y permitiendo el desarrollo de conocimientos relevantes para su vida y comunidad. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Ubicación dentro del proceso metodológico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Primer momento del desarrollo educativo integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Dimensiones articuladas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ser – Saber – Hacer – Decidir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Finalidad pedagógica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorecer una educación descolonizadora y participativa.</li> <li>• Promover aprendizajes significativos mediante la experiencia directa.</li> <li>• Establecer una relación horizontal entre docentes y participantes.</li> <li>• Estimular la reflexión, la indagación y la construcción colectiva de conocimientos.</li> </ul>                 |
| <b>Aplicación didáctica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar actividades que partan de situaciones reales del entorno del estudiante.</li> <li>• Fomentar el análisis de problemáticas concretas de la comunidad.</li> <li>• Incorporar ejercicios de experimentación y observación directa.</li> <li>• Valorar las experiencias personales como punto de partida para nuevos aprendizajes.</li> </ul> |
| <b>Objetivo para el trabajo en contexto penitenciario</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Partir de las experiencias de vida del estudiante privado de libertad para generar aprendizajes significativos, promoviendo la reflexión sobre su realidad y favoreciendo su reinserción social desde un enfoque restaurativo y humanizante.                                                                                                                                               |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sugerencias metodológicas para el docente</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inicie las sesiones explorando las vivencias, saberes previos y oficios que el estudiante ha desarrollado antes o durante su reclusión.</li> <li>• Utilice preguntas abiertas para conocer intereses personales, desafíos cotidianos y perspectivas sobre su contexto.</li> <li>• Diseñe actividades que vinculen el contenido educativo con situaciones reales del entorno penitenciario (ej. rutinas diarias, trabajos dentro del penal, relaciones entre pares, etc.).</li> <li>• Propicie la resignificación de experiencias personales a través de relatos, dramatizaciones o registros escritos que promuevan el análisis crítico.</li> </ul> |
| <b>Instrumentos sugeridos</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lluvias de ideas</li> <li>• Testimonios guiados</li> <li>• Mapas de experiencia</li> <li>• Debates sobre casos reales</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>TEORÍA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La teoría en el proceso educativo no se concibe como repetición de contenidos ajenos al contexto, sino como una construcción crítica, situada y colectiva. Se parte de la problematización de la realidad para resignificar los conocimientos, permitiendo que los conceptos adquieran sentido en relación a la experiencia concreta. La teoría orienta la reflexión, clarifica los fenómenos y contribuye a la sistematización del saber desde la vida cotidiana.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ubicación dentro del proceso metodológico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Segundo momento del desarrollo educativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Dimensiones articuladas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Saber – Ser – Decidir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Finalidad pedagógica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender críticamente los fenómenos y problemas del entorno.</li> <li>• Resignificar el conocimiento desde la propia realidad cultural y social.</li> <li>• Establecer vínculos entre experiencia, reflexión y acción transformadora.</li> <li>• Superar modelos educativos verticales y promover una construcción colectiva del saber.</li> </ul> |
| <b>Aplicación didáctica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vincular conceptos teóricos con experiencias de vida de los estudiantes.</li> <li>• Promover el diálogo entre saberes locales y conocimientos técnicos.</li> <li>• Utilizar preguntas orientadoras para generar reflexión sobre la realidad.</li> <li>• Desarrollar contenidos en relación a problemáticas significativas del contexto.</li> </ul>   |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Objetivo para el trabajo en contexto penitenciario</b> | Vincular los contenidos teóricos con la realidad del estudiante, resignificando el conocimiento académico a través de procesos de diálogo, reflexión y construcción colectiva desde el entorno carcelario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Sugerencias metodológicas para el docente</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzca teorías o conceptos a partir de situaciones concretas del contexto penitenciario.</li> <li>• Promueva el análisis colectivo sobre cómo se relaciona la teoría con la vida cotidiana y las aspiraciones futuras del estudiante.</li> <li>• Fomente la construcción de definiciones, esquemas y representaciones a partir de lo que el grupo comprende y necesita.</li> <li>• Utilice recursos visuales y ejemplos accesibles, vinculados a problemáticas reales como la violencia, la resiliencia, el trabajo o la justicia.</li> </ul> |
| <b>Instrumentos sugeridos</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquemas colectivos</li> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Foros de reflexión guiada</li> <li>• Estudios de caso aplicados</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## VALORACIÓN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La valoración es un momento ético y reflexivo que atraviesa todo el proceso educativo. Se orienta a identificar el sentido y la utilidad social de los aprendizajes, rescatando los valores comunitarios, la sostenibilidad de la vida y el compromiso con la transformación social. Valorar no es solo evaluar, sino reflexionar sobre qué conocimiento producimos, cómo lo aplicamos y con qué consecuencias para la vida personal y colectiva.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Ubicación dentro del proceso metodológico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tercer momento del proceso educativo integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Dimensiones articuladas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ser – Decidir – Saber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Finalidad pedagógica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortalecer una actitud crítica, ética y reflexiva ante el conocimiento.</li> <li>• Vincular los saberes con los valores comunitarios y la defensa de la vida.</li> <li>• Cuestionar el impacto de los aprendizajes en la realidad social y ambiental.</li> <li>• Fomentar una visión integral del proceso educativo, desde la vida y para la vida.</li> </ul> |
| <b>Aplicación didáctica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar espacios de reflexión grupal sobre lo aprendido y su aplicabilidad.</li> <li>• Evaluar los contenidos en función de su pertinencia y beneficio para la comunidad.</li> <li>• Promover el análisis ético del conocimiento y su relación con la justicia social.</li> </ul>                                                                             |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articular procesos de retroalimentación horizontal entre docentes y estudiantes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Objetivo para el trabajo en contexto penitenciario</b> | Fomentar una postura crítica y ética en el estudiante privado de libertad, promoviendo la valoración del conocimiento en función del bien común, la transformación personal y la vida digna en comunidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Sugerencias metodológicas para el docente</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promueva la reflexión constante sobre la utilidad del conocimiento aprendido en la vida personal y colectiva.</li> <li>• Involucre valores restaurativos como el respeto, la empatía, la responsabilidad y la solidaridad.</li> <li>• Genere espacios de diálogo donde se valoren saberes propios, comunitarios y culturales, y se cuestione el uso del conocimiento para el daño.</li> <li>• Oriente debates o autoevaluaciones sobre lo aprendido y cómo se puede aplicar de manera positiva.</li> </ul> |
| <b>Instrumentos sugeridos</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas de valoración</li> <li>• Autoevaluaciones con sentido ético</li> <li>• Diálogos sobre el rol del conocimiento en la vida</li> <li>• Historias de vida transformadoras</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>PRODUCCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La producción es el momento en que se concretan los aprendizajes mediante la creación de un bien o acción con valor tangible o intangible. Se trata de generar conocimientos, productos o servicios que respondan a la realidad del estudiante y su comunidad, a través de procesos creativos, innovadores y transformadores. Este momento también permite evidenciar la apropiación del saber y su utilidad práctica y social.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ubicación dentro del proceso metodológico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cuarto momento del proceso educativo integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Dimensiones articuladas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Hacer – Decidir – Ser – Saber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Finalidad pedagógica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar conocimientos adquiridos en una acción concreta y significativa.</li> <li>• Promover la creatividad, la iniciativa y la transformación social.</li> <li>• Potenciar la autonomía del estudiante en su proceso de aprendizaje.</li> <li>• Conectar los aprendizajes con la vida cotidiana, la cultura y la comunidad.</li> </ul> |
| <b>Aplicación didáctica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar proyectos que integren saberes y habilidades en productos concretos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar la elaboración colaborativa de soluciones a problemáticas locales.</li> <li>• Vincular la producción a emprendimientos, servicios o procesos de mejora comunitaria.</li> <li>• Evaluar la producción considerando pertinencia, innovación y aporte al entorno.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Objetivo para el trabajo en contexto penitenciario</b> | Favorecer la creación de productos tangibles o simbólicos que reflejen aprendizajes significativos, habilidades desarrolladas y aspiraciones de transformación desde el contexto penitenciario hacia la vida libre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sugerencias metodológicas para el docente</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promueva la elaboración de productos que tengan valor personal, educativo, social o económico (ej. manualidades, proyectos escritos, soluciones a problemas).</li> <li>• Acompañe el proceso productivo desde la creatividad, la reflexión y la utilidad.</li> <li>• Vincule el proceso con un propósito: emprender, comunicar, proponer soluciones, expresar sentimientos o rescatar saberes propios.</li> <li>• Reconozca el esfuerzo y la originalidad de cada participante, promoviendo el sentido de logro.</li> </ul> |
| <b>Instrumentos sugeridos</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafolios de producción</li> <li>• Talleres prácticos</li> <li>• Presentaciones de proyectos</li> <li>• Exposiciones colectivas</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### **2.3 Valores sociocomunitarios como eje articulador el proceso formativo**

Los valores sociocomunitarios son principios éticos y morales que promueven la convivencia armoniosa entre las personas y con la comunidad. El trabajo en valores sociocomunitarios en contexto penitenciario se fundamenta en el reconocimiento de las personas privadas de libertad como sujetos con dignidad, historia y potencial de transformación. Promover valores como el respeto, la solidaridad, la responsabilidad, la reciprocidad, la convivencia pacífica y el sentido de comunidad permite generar espacios educativos que fortalezcan el tejido social dentro del centro penitenciario, y a su vez contribuyan al proceso de reintegración. Este trabajo debe estar vinculado a la realidad de los participantes, fomentando la reflexión crítica sobre sus experiencias personales y colectivas, el desarrollo de actitudes éticas y el compromiso con el bien común. Entre las actividades con enfoque en valores sociocomunitarios que se pueden realizar acompañando las clases se encuentran:

- **Talleres de reflexión colectiva sobre la convivencia:** Con temas como el respeto mutuo, resolución de conflictos, empatía y solidaridad, mediante círculos de diálogo, estudios de caso, dinámicas de roles.
- **Proyectos productivos con sentido comunitario:** con la elaboración de productos útiles para la población interna (ropa, muebles, alimentos), con estas actividades se trabaja cooperación, trabajo en equipo, responsabilidad compartida.
- **Jornadas de participación comunitaria interna:** con actividades como mantenimiento y embellecimiento de espacios comunes, creación de murales con mensajes positivos donde se trabaja el sentido de pertenencia, cuidado del entorno, autogestión.
- **Creación colectiva de reglamentos de aula o espacios formativos:** Estas actividades promueve el compromiso con normas construidas participativamente, así como la corresponsabilidad, justicia, organización comunitaria.
- **Juegos cooperativos y dinámicas grupales:** Estas actividades lúdicas promueven la confianza, la colaboración y la cohesión del grupo, fortaleciendo valores como la cooperación, inclusión, confianza mutua.

### 3. Enfoque de género e inclusión como ejes transversales del curso

Se incorporan enfoque de género y el principio de inclusión como ejes transversales, asegurando que todas las personas participantes, independientemente de sus condiciones personales, sociales o culturales, puedan acceder a la formación en igualdad de oportunidades. Se promueve un ambiente de respeto, equidad y accesibilidad, que favorezca la participación activa de mujeres, hombres, jóvenes y personas con necesidades educativas específicas.

Estrategias metodológicas generales para el trabajo con mujeres:

- **Empoderamiento económico:** destacar que la formación técnica es una herramienta de autonomía financiera, dentro y fuera de los centros de aprendizaje o privación de libertad.
- **Visibilización del rol productivo femenino:** fortalecer la idea de que las mujeres no solo reproducen roles tradicionales, sino que pueden convertirse en líderes y gestoras de proyectos o microemprendimientos.
- **Apoyo a la autoestima:** crear espacios de reconocimiento de logros individuales y colectivos, contrarrestando experiencias de exclusión o discriminación.
- **Protección frente a la sobrecarga de roles:** reconocer las responsabilidades adicionales de cuidado que asumen muchas mujeres, adaptando horarios o cargas de trabajo para garantizar su participación efectiva.

Estrategias metodológicas generales para el trabajo con hombres:

- **Desconstrucción de estereotipos:** mostrar que los oficios técnicos y productivos no están determinados por el género, sino por la capacidad de aprendizaje y desempeño.
- **Revalorización del rol productivo:** enfatizar cómo las competencias adquiridas pueden convertirse en herramientas de reinserción laboral y desarrollo económico.

- Trabajo en habilidades blandas: promover la responsabilidad, disciplina, cooperación y cuidado en los procesos de producción.
- Enfoque emprendedor: vincular el aprendizaje con oportunidades de negocio y autoempleo, reforzando la visión de proveedor y gestor de proyectos productivos.

Estrategias metodológicas comunes a todos los grupos:

- Uso de lenguaje inclusivo y respetuoso en todos los materiales y sesiones.
- Rotación de roles en cada proceso de aprendizaje (preparación, manejo de herramientas, control de calidad, gestión de costos y presentación), garantizando que todos los participantes desarrollen competencias integrales, sin limitarse a funciones estereotipadas.
- Presentación de referentes reales de éxito de hombres y mujeres en el ámbito productivo y emprendedor.
- Evaluación equitativa: basada en desempeño y competencias, no en supuestos de género.
- Promoción de valores comunitarios: reforzando la cooperación, la corresponsabilidad y el respeto mutuo como pilares del proceso educativo.

#### **4 Prácticas Restaurativas para la resolución de conflictos en el aula**

Las prácticas restaurativas constituyen una metodología que busca no solo resolver un conflicto, sino también restaurar relaciones, fortalecer la convivencia y promover la responsabilidad compartida en la comunidad educativa. El docente asume un rol de facilitador, orientando a los estudiantes a comprender las consecuencias de sus actos y a encontrar soluciones colectivas.

Algunas estrategias para el manejo de conflictos:

##### **1. Círculos de diálogo restaurativo:**

- Reunir a las partes involucradas en un espacio seguro, con reglas claras de respeto.
- Usar preguntas restaurativas como:
  - ¿Qué ocurrió?
  - ¿Cómo te sentiste?
  - ¿A quién afectó lo sucedido?
  - ¿Qué podemos hacer para mejorar esta situación?
- Favorecer que cada participante exprese su versión y escuche la del otro.

##### **2. Acuerdos restaurativos escritos o verbales:**

- Promover que los estudiantes elaboren compromisos claros y alcanzables para reparar el daño. Ejemplo: disculpas públicas, colaboración en tareas colectivas, compromisos de conducta.
- Registrar los acuerdos y realizar un seguimiento de su cumplimiento.

##### **3. Análisis de casos y reflexión grupal:**

- Plantear en el aula ejemplos de conflictos comunes (discusiones, incumplimiento de roles, falta de respeto).
- Analizar en grupo las consecuencias de las acciones y alternativas de solución.

- Relacionar la reflexión con valores sociocomunitarios como respeto, solidaridad y corresponsabilidad.
4. Enfoque en la reparación más que en el castigo:
- Evitar medidas punitivas que aíslen o excluyan al estudiante.
  - Favorecer acciones restaurativas que devuelvan la confianza y fortalezcan el sentido de comunidad. Ejemplo: un estudiante que descuidó el orden en el taller puede responsabilizarse de la limpieza o apoyar a sus compañeros en la siguiente práctica.

## **5. Trazabilidad**

La trazabilidad garantizará la validez de los productos elaborados en el proceso de formación. Se asegurará que las actividades académicas y productivas se registren de manera ordenada y transparente, asegurando que cada participante cuente con evidencias que respalden su proceso de aprendizaje y los logros alcanzados. Se generará documentos verificables que refuercen la credibilidad y la empleabilidad de los estudiantes al egresar. Asegurar que los productos elaborados en el curso estén documentados como evidencias de aprendizaje.

## **6. Logística y Gestión del Riesgo**

La logística y la gestión del riesgo son elementos clave para garantizar la continuidad y calidad del proceso formativo en contextos penitenciarios. Se planificará, organizará y proveerá los recursos materiales, humanos y técnicos necesarios para el desarrollo del curso, al mismo tiempo que identificará y gestionará los posibles riesgos que puedan afectar su implementación.

En entornos de privación de libertad, la logística y la gestión del riesgo se adaptan a las condiciones específicas de seguridad y a la disponibilidad de recursos. Se mantendrá una planificación flexible, se considerará escenarios de interrupción y como respuesta a esto se garantizará que los aprendizajes puedan continuar aun en situaciones adversas. La gestión adecuada de la logística y los riesgos reforzará la estabilidad del curso y brindará confianza a los participantes.

## **7. Protección de Datos y Ética**

La protección de datos y la ética constituyen principios transversales que orientan la implementación del curso. En el contexto penitenciario, el docente debe garantizar que la formación en panificación se desarrolle bajo un marco de respeto, confidencialidad y no discriminación, salvaguardando la dignidad de cada participante. Este componente no solo asegura el cumplimiento de normas éticas y legales, sino que también contribuye a la creación de un ambiente de confianza y seguridad dentro del aula-taller.

Los principios de protección de datos y ética que guían este curso son los siguientes:

- Confidencialidad: toda información personal de los participantes debe ser registrada y manejada únicamente con fines académicos.



**PROGETTOMONDO**

- Consentimiento informado: cualquier uso de imágenes, datos o productos para fines externos al aula-taller requiere autorización expresa.
- Respeto y trato digno: el docente debe garantizar que todos los estudiantes sean tratados con igualdad y sin discriminación por razones de género, edad, origen social u otras condiciones.
- Uso responsable de productos: la producción de materiales se orienta exclusivamente a actividades formativas, de consumo interno o de comercialización autorizada, evitando cualquier uso indebido.

## **8. Monitoreo y Seguimiento**

El monitoreo y seguimiento del curso constituyen un proceso sistemático que permitirá dar seguimiento al desarrollo del curso, identificar logros y dificultades, y garantizar la pertinencia y calidad de la formación impartida. Se implementará mecanismos de seguimiento que evidencien el progreso de los estudiantes y el impacto del curso tanto en el ámbito educativo como en el productivo de forma conjunta entre el equipo de Régimen Penitenciario y ProgettoMondo.

# ELEMENTOS BASICOS DEL DISEÑO CURRICULAR

Los facilitadores debes desarrollar en su totalidad estos contenidos relacionados a el curso que impartirán

## Introducción

### 1. Descripción del curso

### 2. Objetivos

#### 2.1 Objetivo General

#### 2.2 Objetivos Específicos

### 3. Certificación

### 4. Perfil de ingreso y egreso

#### 4.1 Perfil de ingreso

#### 4.2 Perfil de egreso

### 5. Módulos de formación y competencias a desarrollar

### 6. Estrategias metodológicas de enseñanza - aprendizaje

### 7. Evaluación de aprendizaje y desempeño

### 8. Recursos didácticos para el desarrollo del curso

### 9. Gestión de taller y seguridad

### 10. Articulación Productiva y mercado

### 11. Estructura metodológica

### 12. Bibliografía sugerida

### 13. Cronograma de actividades

## Anexos

### 1. Guía para el Docente

### 2. Portafolio de producción estudiantes

EJEMPLO

## DISEÑO CURRICULAR DEL CURSO:

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL FOCACCIA CON HIERBAS



## **INDICE**

### Introducción

#### 1. Descripción del curso

#### 2. Objetivos

##### 2.1 Objetivo General

##### 2.2 Objetivos Específicos

#### 3. Certificación

#### 4. Perfil de ingreso y egreso

##### 4.1 Perfil de ingreso

##### 4.2 Perfil de egreso

#### 5. Módulos de formación y competencias a desarrollar

#### 6. Estrategias metodológicas de enseñanza - aprendizaje

#### 7. Evaluación de aprendizaje y desempeño

#### 8. Recursos didácticos para el desarrollo del curso

#### 9. Gestión de taller y seguridad

#### 10. Articulación Productiva y mercado

##### 11. Estructura metodológica

##### 12. Bibliografía sugerida

##### 13. Cronograma de actividades

### Anexos

#### 1. Guía para el Docente

#### 2. Portafolio de producción estudiantes

## **INTRODUCCION**

La panificación artesanal se ha consolidado en los últimos años como una de las áreas de mayor crecimiento en el sector gastronómico, especialmente en la producción de panes gourmet que combinan tradición y creatividad. Dentro de este ámbito, la focaccia con hierbas se presenta como un producto innovador, versátil y de alta demanda en cafeterías, restaurantes y mercados especializados.

La implementación de este curso en contextos de privación de libertad busca no solo transmitir conocimientos técnicos de panificación, sino también brindar oportunidades reales de inserción laboral y generación de ingresos, fortaleciendo las capacidades de las personas privadas de libertad para que puedan desarrollar proyectos productivos sostenibles. Asimismo, se promueve la cultura emprendedora y la valoración de productos de calidad, contribuyendo a la reintegración social y económica de los participantes.

## **I. DESCRIPCION DEL CURSO**

El curso “Panificación Artesanal – Focaccia con Hierbas” está diseñado como un proceso formativo teórico–práctico que permitirá a los participantes adquirir competencias técnicas en la elaboración de pan artesanal mediante el uso de fermentación lenta, técnicas de amasado y horneado, y la incorporación creativa de hierbas y toppings.

A lo largo de cuatro módulos, los estudiantes desarrollarán conocimientos sobre los fundamentos de la panificación, el dominio de técnicas específicas para la preparación de focaccia, la innovación en sabores y presentaciones, así como la gestión productiva y comercialización del producto. La formación se lleva a cabo bajo la metodología socio comunitaria productiva y el enfoque por competencias, integrando la práctica productiva con aprendizajes significativos y aplicables al mercado real.

El curso tiene una duración total de 50 horas (20 teóricas y 30 prácticas) y concluye con la elaboración de focaccias de distintos tipos, listas para su degustación y venta. Al finalizar, los participantes estarán en condiciones de:

- Producir focaccia artesanal con estándares de calidad e higiene.
- Innovar en la combinación de hierbas y sabores.
- Calcular costos de producción y establecer precios de venta.
- Identificar canales de comercialización dentro y fuera del penal.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo General**

Formar a las personas privadas de libertad en competencias técnicas, productivas y emprendedoras para la elaboración de focaccia artesanal con hierbas, aplicando procesos



## PROGETTOMONDO

de panificación de calidad, prácticas de higiene y seguridad alimentaria, así como estrategias de innovación y comercialización, que contribuyan a su autonomía económica y reinserción social.

### 2.2 Objetivos específicos

- Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre los fundamentos de la panificación artesanal, con énfasis en la fermentación lenta, el amasado y el horneado de focaccia.
- Aplicar técnicas adecuadas de manipulación, higiene y seguridad alimentaria, garantizando la calidad del producto y el cumplimiento de normas de inocuidad.
- Desarrollar competencias creativas e innovadoras para la incorporación de hierbas aromáticas y toppings en la elaboración de focaccia, diversificando presentaciones y sabores según las demandas del mercado.
- Elaborar productos de panificación artesanal estandarizados, asegurando textura, sabor y presentación de acuerdo con criterios de calidad establecidos.
- Fortalecer capacidades de gestión productiva, mediante el cálculo de costos, fijación de precios de venta y elaboración de propuestas de comercialización adaptadas a los contextos intra y extramuros.
- Promover la cultura emprendedora y asociativa en las personas privadas de libertad, fomentando su autonomía económica y su preparación para la reinserción social a través de proyectos productivos sostenibles.

## 3. CERTIFICACION

La certificación Académica garantiza que los participantes obtengan un reconocimiento oficial válido para continuar estudios o acceder a oportunidades laborales al recuperar su libertad. La certificación tendrá las siguientes características:

- Certificación final del curso: emitida al concluir las 50 horas del programa, como Asistente en Panificación Artesanal – Focaccia con Hierbas.
- Certificación emitida por la Dirección Departamental de Régimen Penitenciario y ProgettoMondo en coordinación con el Ministerio de Educación.
- Certificación se realizará en base a los registros de asistencia, calificaciones y productos elaborados presentados en el portafolio del participante.

## 4. PERFIL DE INGRESO Y EGRESO

### 4.1 Perfil de ingreso

Este curso está dirigido a personas Jóvenes entre 18 y 28 años y mujeres privadas de libertad en adquirir competencias técnicas en panificación artesanal con énfasis en focaccia. Se prioriza a quienes participan en programas de educación alternativa, contextos de privación de libertad o procesos de reinserción social.

- **Conocimientos y habilidades mínimas:**

- Conocimientos básicos de lectura, escritura y operaciones matemáticas elementales (para interpretación de recetas y cálculos de costeo).
- Habilidades manuales básicas para el trabajo en cocina o talleres productivos.
- Capacidad de seguir instrucciones prácticas y de trabajar bajo normas de higiene y seguridad.
- **Actitudes y disposiciones:**
  - Interés en la panificación artesanal y disposición para aprender técnicas específicas de fermentación y horneado.
  - Compromiso con el trabajo colaborativo y respeto a las normas del aula-taller.
  - Apertura a integrar prácticas de emprendimiento y comercialización como parte de la formación.
- **Condiciones deseables:**
  - Haber participado previamente en talleres de cocina, gastronomía o panadería básica (no excluyente).
  - Motivación para emprender o mejorar su capacidad de generar ingresos en contextos personales y comunitarios.
  - Disponibilidad de tiempo para asistir regularmente al curso y completar el portafolio de producción.

#### **4.2 Perfil de egreso**

El egresado de este curso de Especialización en Panificación Artesanal Focaccia con Hierbas será capaz de dominar las técnicas específicas de producción de focaccia artesanal, aplicando procesos avanzados de fermentación, amasado, horneado y presentación, con capacidad de innovar en sabores y toppings.

Asimismo, desarrollará competencias en costeo, proyección de ventas y estrategias de comercialización, orientadas a la inserción laboral y al autoempleo en contextos de privación de libertad o reinserción social.

El énfasis en esta especialización permitirá que el participante se diferencie como operador especializado en la elaboración de focaccia, incorporando valor agregado mediante la creatividad en productos de panificación, el cumplimiento riguroso de normas de higiene y la práctica de valores sociocomunitarios.

### **5. MODULOS DE FORMACION Y COMPETENCIAS A DESARROLLAR**

| <b>Módulo</b>                            | <b>Competencias</b>                                   | <b>Contenido principal</b>                                       | <b>Horas</b> | <b>Producto esperado</b>                         |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|
| I. Fundamentos de panificación artesanal | Reconoce los fundamentos de la panificación artesanal | Historia de la focaccia, insumos, levaduras, fermentación lenta. | 10h          | Receta base de focaccia con fermentación simple. |

|                                   |                                                                                        |                                                                                   |     |                                                    |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------|
|                                   | aplicados a la focaccia,                                                               | Higiene y seguridad alimentaria.                                                  |     |                                                    |
| 2. Técnicas de amasado y horneado | Desarrolla la técnica adecuada de amasado y horneado para obtener masas de calidad.    | Amasado manual, reposo, manejo de humedad, control de temperatura, uso de hornos. | 15h | Masa de focaccia correctamente amasada y horneada. |
| 3. Innovación en focaccia         | Crea focaccias innovadoras combinando hierbas y toppings, respetando técnicas básicas. | Incorporación de hierbas y toppings: romero, aceitunas, tomates secos, quesos.    | 15h | Focaccia saborizada lista para degustación.        |
| 4. Costeo y comercialización      | Elabora un plan básico de costeo y comercialización de la focaccia.                    | Cálculo de costos, precio de venta, presentación y empaques económicos.           | 10h | Hoja de costos y propuesta de comercialización.    |

## 6. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE

El curso se fundamenta en un aprendizaje activo, participativo y orientado a la producción, se aplicarán las siguientes estrategias metodológicas:

### 1. Aprendizaje en aula-taller

- Sesiones desarrolladas en un espacio de práctica real, combinando teoría y acción.
- El taller funciona como un laboratorio para experimentar y perfeccionar la focaccia artesanal con hierbas.

### 2. Demostración guiada y práctica supervisada

- El facilitador realiza la demostración técnica paso a paso de la preparación de la masa, fermentación, uso de hierbas y horneado.
- Los participantes replican el proceso con acompañamiento, garantizando la correcta aplicación de técnicas.

### 3. Aprendizaje basado en problemas (ABP)

- Se plantean situaciones problemáticas reales, como el control del tiempo de fermentación, la textura de la masa o el cálculo de insumos según la cantidad de producción.
- Los estudiantes analizan, deciden y corrigen procedimientos, fortaleciendo autonomía y pensamiento crítico.

### 4. Trabajo colaborativo

- Los participantes se organizan en equipos con roles definidos (amasado, preparación de hierbas, horneado, presentación).
  - Se fomenta la cooperación, la distribución de responsabilidades y la evaluación colectiva del producto final.
- 5. Estrategia de educación en costos**
- Cada elaboración se acompaña con un registro de insumos y tiempos de trabajo para calcular el costo real del producto.
  - Se enseña a elaborar fichas de costeo básico (materia prima, mano de obra estimada, energía, merma).
  - Los participantes comparan el costo con un precio de venta sugerido, identificando el margen de ganancia y el valor agregado de la innovación (hierbas, toppings).
  - Esta estrategia busca que los estudiantes comprendan la importancia de la rentabilidad, la sostenibilidad económica y la proyección emprendedora del producto.
- 6. Evaluación en proceso y retroalimentación constante**
- Se aplican rúbricas de desempeño que valoran técnica, creatividad, higiene, presentación y eficiencia en el uso de insumos.
  - El facilitador brinda retroalimentación inmediata para mejorar resultados.
- 7. Enfoque emprendedor**
- Se desarrollan actividades de presentación y comercialización del producto en ferias o simulaciones de venta.
  - Se incentiva la visión de la temático del curso como una oportunidad real de autoempleo y reinserción laboral.

## **7. EVALUACION DEL APRENDIZAJE Y DESEMPEÑO**

La evaluación será un proceso integral, continuo y formativo, orientado a medir no solo los conocimientos teóricos, sino también las habilidades prácticas, las actitudes y la capacidad de aplicar lo aprendido en contextos reales.

Los criterios de evaluación específicos serán:

- Técnica de amasado y fermentación: uniformidad, control del tiempo y textura de la masa.
- Creatividad en el uso de hierbas y toppings: diversidad, equilibrio y presentación innovadora.
- Higiene y seguridad: cumplimiento estricto de las normas de inocuidad alimentaria y uso del equipo de protección personal.
- Gestión de insumos y costos: uso eficiente de materiales y correcta elaboración de fichas de costeo.
- Trabajo en equipo y actitud: responsabilidad, colaboración y respeto dentro del aula-taller.

La evaluación se constituirá en un recurso pedagógico orientado a la motivación y al reconocimiento, destacando tanto los logros individuales como los colectivos, en el marco del proceso de reinserción social y productiva.

Las estrategias de evaluación serán:

- Evaluación diagnóstica: aplicada al inicio del curso para identificar saberes previos en panificación, manipulación de alimentos y nociones básicas de higiene.
- Evaluación formativa: realizada de manera permanente durante las prácticas en taller, observando la aplicación de técnicas, la cooperación en equipo y el uso de insumos.
- Evaluación sumativa: llevada a cabo al final de cada módulo y del curso, mediante la elaboración de focaccias con criterios de calidad establecidos (textura, sabor, presentación e innovación).
- Autoevaluación y coevaluación: los participantes reflexionan sobre sus logros, dificultades y aportes dentro del grupo, fortaleciendo la responsabilidad compartida.

Las rúbricas e instrumentos que se usarán serán:

- Rúbricas de desempeño técnico: que valoren fermentación, amasado, horneado y presentación final del producto.
- Listas de cotejo: para supervisar el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Portafolio de producción: recopilación de fichas de costeo, recetas aplicadas y evidencias fotográficas o escritas.
- Lista de asistencia: Se exigirá un mínimo de 80% de asistencia para certificar el curso.

| <b>Esquema de Evaluación del desempeño y la participación</b> |                                                                                                                                                                                                         |                                                                      |                    |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Estrategias de Evaluación</b>                              | <b>Descripción</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Instrumento</b>                                                   | <b>Ponderación</b> |
| Evaluación Diagnóstica                                        | Se aplicada al inicio del curso para identificar saberes previos en panificación, manipulación de alimentos y nociones básicas de higiene.                                                              | Pretest<br>Postest                                                   | 0%                 |
| Evaluación sumativa                                           | Se aplica al final de cada módulo y del curso, valorando desempeño en conocimientos, habilidades y productos elaborados con estándares de calidad.                                                      | Lista de cotejo                                                      | 20%                |
| Evaluación formativa                                          | Se realizada de manera permanente durante las prácticas en taller el docente observa y registra avances en higiene, técnica, creatividad y trabajo colaborativo, brindando retroalimentación constante. | Rúbrica por competencias (Fundamentos, Técnicas, Innovación, Costeo) | 70%                |
| Asistencia                                                    | Se controla la participación efectiva en las sesiones (mínimo 80% requerido para aprobar).                                                                                                              | Registro de asistencia firmado                                       | 8%                 |

|                               |                                                                                                                                       |                                     |    |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----|
| Autoevaluación y coevaluación | Los participantes reflexionan sobre sus logros, dificultades y aportes dentro del grupo, fortaleciendo la responsabilidad compartida. | Portafolio individual de Producción | 2% |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----|

## 8. RECURSOS DIDÁCTICOS PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

Entre las herramientas del curso presencial se tiene:

- Una Guía para el desarrollo del curso para el docente.
- Un Portafolio de producción para los participantes.

## 9. GESTIÓN DE TALLER Y SEGURIDAD

La gestión del taller y la seguridad constituyen componentes fundamentales del curso, ya que aseguran que las prácticas de panificación se desarrollen en un entorno organizado, higiénico y libre de riesgos. En cada sesión se fomentará la disciplina, la responsabilidad compartida y la producción con estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Se establecerá normas básicas de higiene y seguridad, donde se garantizará que los estudiantes cumplan con las siguientes disposiciones:

- Uso obligatorio de equipo de protección personal (EPP): gorro, mandil, guantes y calzado cerrado.
- Lavado y desinfección de manos antes, durante y después de la práctica.
- Limpieza permanente de superficies, mesas y utensilios de trabajo.
- Manejo seguro de hornos, controlando temperatura y manipulación con guantes térmicos.
- Conservación adecuada de insumos en recipientes cerrados y rotulados.
- Eliminación adecuada de residuos y restos de insumos, manteniendo la higiene del taller.

Durante las sesiones, la organización del taller permitirá la distribución de responsabilidades de manera colaborativa, asignando a los estudiantes funciones específicas como:

- Encargado de limpieza y desinfección.
- Responsable de insumos e inventario.
- Encargado de seguridad en el área de hornos.

En el marco de la formación al interior de recinto, se ajustarán las dinámicas del taller a los protocolos de seguridad del centro penitenciario. Esto implica supervisión estricta en el uso de utensilios y equipos, así como la promoción del cuidado del espacio compartido. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad se convierte, además, en una instancia de formación en valores como el respeto, la disciplina y la cooperación.

Entre las estrategias metodológicas que se utilizarán estarán las siguientes:

- Iniciar cada práctica recordando las normas de higiene y seguridad.
- Supervisar el cumplimiento de los protocolos de limpieza y manejo de insumos.
- Evaluar los productos elaborados considerando tanto la calidad técnica como el respeto de las normas de seguridad.

- Fomentar espacios de reflexión sobre la importancia de la disciplina, la higiene y la seguridad como valores transferibles al ámbito laboral y comunitario.

## **10. ARTICULACIÓN PRODUCTIVA Y DE MERCADO**

La articulación productiva y de mercado es un componente esencial del curso, pues asegura que los conocimientos adquiridos en la elaboración de la focaccia artesanal con hierbas trasciendan el aula-taller y se conviertan en oportunidades reales de emprendimiento, comercialización e inserción laboral. El docente debe orientar el proceso formativo hacia la comprensión de la cadena de valor de la panificación, desde la producción hasta la venta, de manera que los participantes visualicen la utilidad económica y social de su aprendizaje.

Entre las principales estrategias de articulación se realizará:

- La planificación de la producción: el docente guía la elaboración de un plan mínimo de producción de focaccia, estableciendo volúmenes, insumos y tiempos de trabajo.
- Costeo básico: se enseñan herramientas simples de registro de insumos, cálculo de costos unitarios y fijación de precios de venta.
- Innovación en producto y presentación: se fomenta la diversificación de la focaccia (romero, aceitunas, tomates secos, queso) y la presentación atractiva con empaques económicos.
- Simulación de mercados internos: se promueven ferias productivas intramuros y degustaciones para validar la aceptación del producto.
- Exploración de mercados externos: el docente orienta sobre posibles vínculos con cafeterías, restaurantes y panaderías que demandan pan artesanal gourmet.

En el entorno penitenciario, la articulación productiva se adapta a las condiciones de los centros, priorizando:

- La comercialización interna, mediante la venta a familiares, funcionarios y ferias al interior del recinto.
- La preparación de los estudiantes para que, al obtener su libertad, puedan vincularse con redes de panificación artesanal y emprender con productos diferenciados.
- El fortalecimiento de la autogestión y la responsabilidad económica de los participantes como parte de su reinserción social.

Las Estrategias metodológicas del curso incluirán:

- Acompañar al estudiante en la elaboración de fichas de costeo y cálculo de precios.
- Promover debates y ejercicios sobre qué producto es más rentable y mejor aceptado en el mercado.
- Fomentar la participación en simulacros de venta y ferias productivas.
- Evaluar la pertinencia del producto no solo en términos técnicos, sino también en su viabilidad de mercado.

## **II ESTRUCTURA METODOLÓGICA**

| CURSO<br>" CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL<br>FOCACCIA CON HIERBAS" |                                                 |                                                                                                   |                                                                                                                                                 |                                                                |                                                                        |                                                                |                                                                  |                                                                                     |                                                                                 |        |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Módulo                                                                                 | Tema                                            | Contenido                                                                                         | Objetivo<br>(competencia)                                                                                                                       | Herramientas<br>Sesiones<br>PRESENCIALES                       | Actividades                                                            | Dimensión<br>cognitiva<br>(Saber)                              | Dimensión<br>Instrumental<br>(Hacer)                             | Dimensión<br>social<br>(Decidir)                                                    | Dimensión<br>Individual<br>(Ser)                                                | Tiempo | Evaluación                                                                                      |
| 1                                                                                      | Fundament<br>os de<br>panificación<br>artesanal | Historia de la focaccia, insumos, levaduras, fermentación lenta, higiene y seguridad alimentaria. | Reconocer los fundamentos de la panificación artesanal aplicados a la focaccia, comprendiendo los principios básicos de fermentación e higiene. | • Portafolio de producción.                                    | • Llenado de Pre-Test, observación de insumos, explicación de higiene. | • Identifica insumos, tipos de levadura y normas de higiene.   | • Aplica normas básicas de higiene y organización del taller.    | • Participa en la discusión grupal sobre la importancia de la higiene en alimentos. | • Muestra disposición hacia el cuidado personal y colectivo.                    | • 10h  | • Pre-test<br>• Rúbrica de Desempeño Técnico<br>• Lista de Cotejo<br>• Portafolio de Producción |
| 2                                                                                      | Técnicas de<br>amasado y<br>horneado            | Amasado manual, reposo, manejo de humedad, control de temperatura, uso de hornos.                 | Desarrollar la técnica adecuada de amasado y horneado para obtener masas de calidad.                                                            | • Demostración práctica,<br>• Dinámicas grupales.              | • Ejercicios de amasado, fermentación y horneado supervisado.          | • Explica el proceso de fermentación y reposo.                 | • Amasa correctamente y hornea controlando tiempo y temperatura. | • Coopera en equipos para el manejo de hornos y tiempos.                            | • Respeta normas de seguridad y persevera hasta alcanzar el resultado esperado. | • 15h  | • Pre-test<br>• Rúbrica de Desempeño Técnico<br>• Lista de Cotejo<br>• Portafolio de Producción |
| 3                                                                                      | Innovación<br>en focaccia                       | Incorporación de hierbas y toppings (romero, aceitunas, tomates secos, quesos).                   | Crear focaccias innovadoras combinando hierbas y toppings, respetando técnicas básicas.                                                         | • Fichas de procedimiento, práctica guiada.                    | • Preparación de diferentes focaccias con hierbas y toppings.          | • Explica las propiedades de hierbas y posibles combinaciones. | • Integra hierbas y toppings a la masa base.                     | • Decide en grupo combinaciones innovadoras y evalúa resultados.                    | • Expresa creatividad, apertura y valoración del trabajo de los demás.          | • 15h  | • Pre-test<br>• Rúbrica de Desempeño Técnico<br>• Lista de Cotejo<br>• Portafolio de Producción |
| 4                                                                                      | Costeo y<br>comercializa<br>ción                | Cálculo de costos, precio de venta, presentación y empaques económicos.                           | Elaborar un plan básico de costeo y comercialización de la focaccia.                                                                            | • Fichas de costeo, ejercicios en grupo, simulación de ventas. | • Llenado de hoja de costos, simulación de venta en aula.              | • Reconoce los elementos que componen el costo de producción.  | • Elabora fichas de costeo y propuestas de empaque.              | • Participa en debates sobre precios y canales de venta.                            | • Muestra responsabilidad y visión emprendedora.                                | • 10h  | • Pre-test<br>• Rúbrica de Desempeño Técnico<br>• Lista de Cotejo<br>• Portafolio de Producción |

## 12. BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- Manual de Panadería y Pastelería Básica. Ministerio de Educación, Bolivia.
- Inocuidad alimentaria en la manipulación de alimentos. Organización Panamericana de la Salud (OPS).
- El arte de la panificación artesanal. Bibliografía técnica de panadería europea y latinoamericana.
- Recetarios de panificación tradicional y contemporánea. Documentos técnicos de escuelas gastronómicas bolivianas y extranjeras.

## 13. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

### CRONOGRAMA CURSO

| CRONOGRAMA<br>CURSO                           |                |                            |                                                                         |         |                 |                |                |
|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| MODULO: Fundamentos de panificación artesanal |                |                            |                                                                         |         |                 |                |                |
| NUMERO DE MODULO                              | NUMERO DE DIAS | NUMERO DE HORAS ACADEMICAS | ACTIVIDADES MODULO                                                      | PUNTAJE | FECHA DE INICIO | HORA DE INICIO | HORA DE CIERRE |
| 1                                             | 2              | 10                         | Llenado de Pre-Test, Observación de insumos. Explicación de higiene.    | 25      | 15/05/2025      | 14:00          | 17:00          |
| MODULO: Técnicas de amasado y horneado        |                |                            |                                                                         |         |                 |                |                |
| NUMERO DE MODULO                              | NUMERO DE DIAS | NUMERO DE HORAS ACADEMICAS | ACTIVIDADES MODULO                                                      | PUNTAJE | FECHA DE INICIO | HORA DE INICIO | HORA DE CIERRE |
| 2                                             | 1              | 15                         | Ejercicios de amasado, Ejercicios de fermentación Horneado supervisado. | 25      | 16/05/2025      | 14:00          | 17:00          |
| MODULO: Innovación en focaccia                |                |                            |                                                                         |         |                 |                |                |
| NUMERO DE MODULO                              | NUMERO DE DIAS | NUMERO DE HORAS ACADEMICAS | ACTIVIDADES MODULO                                                      | PUNTAJE | FECHA DE INICIO | HORA DE INICIO | HORA DE CIERRE |
| 3                                             | 1              | 15                         | Preparación de diferentes focaccias con hierbas y toppings.             | 25      | 17/05/2025      | 14:00          | 17:00          |
| MODULO: Costeo y comercialización             |                |                            |                                                                         |         |                 |                |                |
| NUMERO DE MODULO                              | NUMERO DE DIAS | NUMERO DE HORAS ACADEMICAS | ACTIVIDADES MODULO                                                      | PUNTAJE | FECHA DE INICIO | HORA DE INICIO | HORA DE CIERRE |

|                                                                     |   |    |                                                                                                            |     |                                                                 |       |       |
|---------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 4                                                                   | I | 10 | Llenado de hoja de costos,<br>simulación de venta en aula.<br>Llenado de Post-Test<br>Evaluación del curso | 25  | 18/05/2025                                                      | 14:00 | 17:00 |
| <b>Detalle del Puntaje asignado a Actividades e modulo y tareas</b> |   |    |                                                                                                            |     |                                                                 |       |       |
| <b>Puntaje total Actividades de los Módulos (Sumativa)</b>          |   |    |                                                                                                            | 70  |                                                                 |       |       |
| <b>Puntaje Total Participación Clase (Formativa)</b>                |   |    |                                                                                                            | 20  |                                                                 |       |       |
| <b>Puntaje Total Asistencia (Sumativa)</b>                          |   |    |                                                                                                            | 10  |                                                                 |       |       |
| <b>Nota Final</b>                                                   |   |    |                                                                                                            | 100 | <b>Fecha de entrega Nota Final 20 de agosto de 2025 - 23:59</b> |       |       |

ANEXOS:

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN  
PANIFICACION ARTESANAL  
FOCACCIA CON HIERBAS

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL FOCACCIA CON HIERBAS



## GUIA PARA EL DOCENTE

**Paso 1. Mise en place e higiene**



**Consejos técnicos:**

- Pesar ingredientes antes de iniciar (precisión  $\pm 2$  g).
- Mantener manos y superficie higienizadas; utensilios secos y limpios.
- Temperar el agua a 24–26 °C para una fermentación estable.
- Revisar fecha y viabilidad de la levadura (sin grumos ni olor agrio).

## Paso 2. Mezcla inicial (autólisis opcional)



### Consejos técnicos:

- Disolver la levadura en parte del agua; mezclar con la harina hasta **humectar sin amasar**.
- **Autólisis (opcional)**: reposar 20–30 min solo harina+agua; mejora extensibilidad.
- Incorporar luego sal y aceite; mezclar hasta masa pegajosa pero homogénea.
- Objetivo: masa al **75–80 % de hidratación** (textura suave y húmeda).

### Paso 3. Amasado breve y/o plegados



#### Consejos técnicos:

- Amasar 5–8 min o usar **3–4 series de plegados** cada 20–30 min.
- Evitar añadir harina extra; si pega, **ligeramente** aceitar manos y mesa.
- Temperatura de masa al final del trabajo: **24–26 °C**.
- Señales de avance: masa más **elástica** y superficie ligeramente lisa.

#### Paso 4. Primera fermentación (bulk)



#### Consejos técnicos:

- Fermentar **60–90 min** a 24–26 °C o **12–18 h en frío** (mejor sabor).
- La masa debe **duplicar volumen**; prueba del dedo: la hendidura vuelve lento.
- Si el ambiente es frío, prolongar tiempo; si es cálido, vigilar para evitar **sobrefermentación**.

### Paso 5. Formado en bandeja y “dimpling”



**Descripción sugerida para la foto:** Masa estirada suavemente en bandeja aceitada; dedos haciendo hendiduras.

**Consejos técnicos:**

- Volcar la masa con cuidado para **no desgasificar en exceso**.
- Estirar con puntas de los dedos desde el centro hacia las esquinas.
- Reposo de **20–30 min** antes del dimpling final si la masa está tensa.
- Hendiduras profundas y uniformes; no perforar la masa.

### Paso 6. Hierbas, salmuera y toppings



**Descripción sugerida para la foto:** Superficie con romero, aceitunas y chorros de aceite emulsionado.

**Consejos técnicos:**

- Preparar **salmuera** clásica: 50 ml agua + 50 ml aceite + 5 g sal; batir hasta emulsionar.
- Repartir salmuera y hierbas **de forma homogénea**; evitar charcos.
- Presionar suavemente toppings (tomate cherry, aceitunas) para que se adhieran.
- Usar **romero fresco** picado fino; si es seco, reducir cantidad (sabor más intenso).

### Paso 7. Horneado



#### Consejos técnicos:

- Precalentar **20 min a 220–230 °C**; horno estable antes de entrar la masa.
- Hornear **20–25 min**: borde dorado, base bien cocida, aroma a tostado.
- En hornos secos, colocar **recipiente con agua caliente** para humedad inicial.
- Evitar abrir el horno en los primeros 12–15 min.

### Paso 8. Enfriado, acabado y porcionado



#### Consejos técnicos:

- Desmoldar y enfriar **10–15 min** sobre rejilla para conservar la corteza.
- Acabado: pincelar **aceite de oliva** y espolvorear sal en escamas.
- Porcionar cuando esté tibia; para venta, enfriar por completo antes de **empacar**.
- Conservación: 24–48 h a temperatura ambiente embolsada; congelación hasta 1 mes.



### Recuadro útil para el docente

**Indicadores de calidad:** corteza dorada uniforme, miga alveolada, aroma a hierbas, base cocida.

#### Errores frecuentes y correcciones:

- Miga densa → más tiempo de fermentación o temperatura adecuada.
- Superficie pálida → prolongar horneado o aumentar temperatura.
- Seca → exceso de tiempo en horno o falta de salmuera/aceite.

### Estrategias prácticas de enseñanza para la comercialización

**1. Simulación de mercado interno:** permite practicar habilidades de venta sin salir del contexto.

- Organizar una “feria de panificación” dentro del aula-taller o del centro educativo.
- Los estudiantes presentan sus focaccias con nombre, precio y empaque.
- Otros grupos hacen de clientes, evaluando sabor, presentación y precio.

**2. Diseño de marca y presentación:** fomenta la creatividad y la identificación de valor agregado.

- Pedir que cada grupo diseñe un nombre comercial y logotipo sencillo para su producto.
- Elaborar etiquetas o envoltorios creativos con materiales accesibles.
- Evaluar la importancia de la imagen en la decisión de compra.

**3. Análisis comparativo de precios:** enseña a ubicar el producto en un mercado real.

- Revisar precios de panes similares en tiendas cercanas o con información de internet.
- Hacer un cuadro comparativo con el costo unitario de los estudiantes y el precio de mercado.
- Reflexionar: ¿su precio es competitivo?, ¿necesitan mejorar presentación o porciones?

**4. Juego de roles: cliente y vendedor:** desarrolla habilidades de trato interpersonal y persuasión.

- Un estudiante asume el rol de vendedor y otro de cliente exigente.
- Se practican frases de cortesía, explicación del producto, manejo de objeciones y cierre de venta.
- El docente observa y retroalimenta sobre comunicación y confianza.

**5. Plan de distribución:** fomenta la visión emprendedora y de proyección económica.

- Guiar a los estudiantes a pensar en dónde y cómo venderían su producto:
  - Dentro del penal → a visitantes, ferias, internos.
  - Afuera → a familiares, vecinos, ferias barriales.
- Hacer un pequeño mapa de puntos de venta potenciales.

**6. Registro de ventas y retroalimentación:** enseña a medir resultados y ajustar la estrategia comercial.

- Simular ventas durante el curso y pedir a los estudiantes que lleven un registro: cantidad vendida, precio, ingresos, comentarios de clientes.
- Revisar al final qué estrategias funcionaron mejor.

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL**  
**FOCACCIA CON HIERBAS**

**Pre-Test**

**Este test tiene por objetivo** identificar los saberes previos en panificación artesanal, manipulación de alimentos e higiene. Por favor marque la respuesta que considera correcta.

1. ¿Cuál es la función principal de la levadura en la panificación?
  - a) Dar color a la masa
  - b) Ayudar a que la masa suba y sea esponjosa
  - c) Conservar la masa por más tiempo
  - d) Endulzar la masa
2. ¿Cuál de los siguientes es un paso esencial antes de manipular alimentos?
  - a) Probar la masa
  - b) Lavarse las manos
  - c) Colocar el pan en el horno
  - d) Pesar los ingredientes
3. ¿Qué se debe hacer para evitar la contaminación de los alimentos?
  - a) Usar utensilios limpios y área de trabajo ordenada
  - b) Soplar los alimentos para enfriarlos
  - c) Guardar los ingredientes en cualquier recipiente
  - d) Mezclar alimentos crudos y cocidos
4. ¿Qué sucede si la masa no tiene suficiente tiempo de fermentación?
  - a) Se vuelve más esponjosa
  - b) Queda densa y con poco volumen
  - c) Tiene mejor sabor
  - d) No cambia en nada
5. ¿Cuál de estas prácticas corresponde a la higiene en panificación?
  - a) Usar gorro y mandil en el taller
  - b) Probar la masa con la mano
  - c) Guardar el pan sin cubrirlo
  - d) Usar los mismos guantes para todo
6. ¿Qué ingrediente principal se utiliza en la focaccia?
  - a) Harina
  - b) Leche
  - c) Arroz
  - d) Mantequilla
7. ¿Cuál de estos toppings es común en la focaccia?
  - a) Romero
  - b) Plátano
  - c) Chocolate
  - d) Zanahoria
8. ¿Cuáles son los resultados de una temperatura inadecuada del horno en la cocción?

- a) El pan se cuece de manera irregular
- b) El pan siempre queda esponjoso
- c) El pan conserva mejor los ingredientes
- d) No afecta el resultado

### Respuestas correctas

- 1. ¿Cuál es la función principal de la levadura en la panificación?
  - b) Ayudar a que la masa suba y sea esponjosa ☒
- 2. ¿Cuál de los siguientes es un paso esencial antes de manipular alimentos?
  - b) Lavarse las manos ☒
- 3. ¿Qué se debe hacer para evitar la contaminación de los alimentos?
  - a) Usar utensilios limpios y área de trabajo ordenada ☒
- 4. ¿Qué sucede si la masa no tiene suficiente tiempo de fermentación?
  - b) Queda densa y con poco volumen ☒
- 5. ¿Cuál de estas prácticas corresponde a la higiene en panificación?
  - a) Usar gorro y mandil en el taller ☒
- 6. ¿Qué ingrediente principal se utiliza en la focaccia?
  - a) Harina ☒
- 7. ¿Cuál de estos toppings es común en la focaccia?
  - a) Romero ☒
- 8. ¿Cuáles son los resultados de una temperatura inadecuada del horno en la cocción?
  - a) El pan se cuece de manera irregular ☒

### Parámetros de Evaluación

| Puntaje obtenido           | Nivel de conocimiento                          |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| 0 – 3 respuestas correctas | Bajo: requiere apoyo intensivo                 |
| 4 – 6 respuestas correctas | Medio: conocimientos aceptables, debe reforzar |
| 7 – 8 respuestas correctas | Alto: buen nivel de conocimientos y prácticas  |

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL FOCACCIA CON HIERBAS

### Rúbrica de Desempeño Técnico

| Competencia                                     | Criterio                                    | Nivel Básico (1)                                            | Nivel Intermedio (2)                                                   | Nivel Óptimo (3)                                                           | Ponderación |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Reconoce fundamentos de panificación artesanal  | Identificación de insumos y levaduras       | Reconoce pocos insumos y se confunde con tipos de levadura. | Reconoce la mayoría de insumos y distingue levaduras comunes.          | Reconoce todos los insumos y distingue con claridad los tipos de levadura. | 8,75%       |
|                                                 | Aplicación de normas de higiene y seguridad | Cumple parcialmente las normas de higiene.                  | Cumple la mayoría de normas con algunos errores.                       | Cumple estrictamente todas las normas de higiene y seguridad.              | 8,75%       |
| Domina técnicas de amasado y horneado           | Técnica de amasado                          | Aplica la técnica con errores frecuentes.                   | Aplica la técnica de manera aceptable, con algunos detalles a mejorar. | Aplica la técnica con uniformidad y precisión.                             | 8,75%       |
|                                                 | Control de fermentación y horneado          | Presenta dificultades en controlar tiempos y temperatura.   | Controla parcialmente tiempos y temperatura.                           | Controla con precisión los tiempos de fermentación y horneado.             | 8,75%       |
| Aplica innovación en la elaboración de focaccia | Creatividad en uso de hierbas y toppings    | Usa ingredientes básicos sin combinar.                      | Integra algunos ingredientes con combinaciones simples.                | Integra hierbas y toppings con creatividad y equilibrio.                   | 8,75%       |

|                                                 |                                |                                                      |                                                            |                                                            |       |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|
|                                                 | Presentación del producto      | El producto presenta fallas en textura o apariencia. | El producto cumple con lo básico, con detalles mejorables. | El producto tiene textura, sabor y presentación atractiva. | 8,75% |
| Gestiona costeo y comercialización del producto | Elaboración de ficha de costeo | La ficha está incompleta o con errores de cálculo.   | La ficha está completa con algunos errores menores.        | La ficha está completa, correcta y clara.                  | 8,75% |
|                                                 | Propuesta de comercialización  | No presenta propuesta clara.                         | Presenta propuesta básica con aspectos mejorables.         | Presenta propuesta innovadora, viable y bien estructurada. | 8,75% |

### Escala de calificación

- **1 punto (Básico):** No alcanza el estándar mínimo de la competencia.
- **2 puntos (Intermedio):** Cumple parcialmente con los criterios establecidos.
- **3 puntos (Óptimo):** Demuestra dominio completo y adecuado de la competencia.

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL FOCACCIA CON HIERBAS

### Lista de Cotejo

Marca con **✓** (Sí) o **X** (No) el cumplimiento de cada criterio.

| Criterio de higiene y seguridad                                             | Sí.<br>(✓) | No<br>(X) | Observaciones |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|---------------|
| Usa correctamente el gorro, mandil y calzado cerrado durante la práctica    |            |           |               |
| Se lava y desinfecta las manos antes de manipular insumos.                  |            |           |               |
| Mantiene limpia y ordenada su mesa de trabajo.                              |            |           |               |
| Evita manipular alimentos con las manos sin protección o utensilios sucios. |            |           |               |
| Utiliza correctamente guantes y paños para el manejo de hornos calientes.   |            |           |               |
| Almacena los insumos en recipientes limpios y bien cerrados.                |            |           |               |
| Desecha residuos y restos de ingredientes en los recipientes adecuados.     |            |           |               |
| Respetar los protocolos de seguridad establecidos en el aula-taller.        |            |           |               |

### Parámetros de evaluación

- **Cumple entre 0 – 4 criterios:** Nivel bajo → requiere refuerzo intensivo en higiene y seguridad.
- **Cumple entre 5 – 6 criterios:** Nivel medio → cumple aceptablemente, pero con detalles a mejorar.
- **Cumple entre 7 – 8 criterios:** Nivel alto → demuestra disciplina y responsabilidad en higiene y seguridad.

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION ARTESANAL  
FOCACCIA CON HIERBAS**

**Tabla de control de asistencia**

| <b>N°</b> | <b>Nombre completo del participante</b> | <b>Módulo 1</b> | <b>Módulo 2</b> | <b>Módulo 3</b> | <b>Módulo 4</b> | <b>Total asistencias</b> | <b>% asistencia</b> | <b>Observaciones</b> |
|-----------|-----------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|---------------------|----------------------|
| 1         |                                         |                 |                 |                 |                 |                          |                     |                      |
| 2         |                                         |                 |                 |                 |                 |                          |                     |                      |
| 3         |                                         |                 |                 |                 |                 |                          |                     |                      |
| ...       |                                         |                 |                 |                 |                 |                          |                     |                      |

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANIFICACION  
ARTESANAL  
FOCACCIA CON HIERBAS



PORTAFOLIO DE PRODUCCION  
ESTUDIANTES

Nombre completo: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_

**Ficha de Costeo**

Nombre del producto: \_\_\_\_\_

| Ingredientes | Cantidades: | Costo de cada insumo: |
|--------------|-------------|-----------------------|
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |
| _____        | _____       | _____                 |

Total Costo Directo \_\_\_\_\_

Insumos Generales (Gas, electricidad empaques) Costo (10 a 20%)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Total Costo indirecto \_\_\_\_\_

Costo total de producción: \_\_\_\_\_

**Numero de porciones obtenidas con la receta** \_\_\_\_\_

Costo total de producción dividido entre la cantidad de panes producidos)

Costo Unitario: \_\_\_\_\_

### Proyección de venta

1. **Definir margen de ganancia**
  - Se recomienda 30–50% sobre el costo.
  - Ejemplo:  $0,85 \text{ Bs} + 40\% = 1,20 \text{ Bs}$  precio sugerido de venta.
2. **Analizar mercado**
  - Observar precios de panes similares en el penal, barrio o ferias locales.
  - Ajustar el precio para ser competitivo.
3. **Calcular ingresos esperados**
  - Si se producen 10 porciones y se venden a 1,20 Bs → ingreso 12 Bs.
  - Ganancia neta:  $12 - 8,5 = 3,5 \text{ Bs}$  (41%).

**PRECIO SUGERIDO DE VENTA:** \_\_\_\_\_

### Potencial de comercialización

Dentro del  
Centro: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Fuera del  
Centro: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Receta de Focaccia con Hierbas



### Ingredientes (para una bandeja mediana – 8 a 10 porciones)

- |                                           |                                               |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| • Harina de trigo (de fuerza o todo uso): | <b>500 g</b>                                  |
| • Agua tibia:                             | <b>375 ml</b> (hidratación 75%)               |
| • Levadura seca instantánea:              | <b>7 g (1 sobre)</b>                          |
| • Sal fina:                               | <b>10 g (2 cditas.)</b>                       |
| • Azúcar:                                 | <b>5 g (1 cdita.)</b>                         |
| • Aceite de oliva extra virgen:           | <b>40 ml + 30 ml</b> (para masa y superficie) |
| • Romero fresco:                          | <b>2 ramas</b> (o 1 cda. seca)                |
| • Tomates cherry:                         | <b>8 – 10 unidades (opcional)</b>             |
| • Aceitunas negras o verdes:              | <b>50 g (opcional)</b>                        |

### Procedimiento paso a paso

1. **Activación de la levadura**
  - Disolver la levadura y el azúcar en 100 ml de agua tibia (de los 375 ml).
  - Dejar reposar 10 minutos hasta que haga espuma.
2. **Mezcla inicial**
  - En un bol grande colocar la harina y la sal.
  - Agregar la mezcla de levadura y el resto del agua.
  - Incorporar 40 ml de aceite de oliva.
  - Mezclar hasta obtener una masa pegajosa (no es necesario amasar mucho en esta etapa).
3. **Amasado y primera fermentación**
  - Amasar suavemente 8 – 10 minutos hasta obtener una masa lisa y elástica.
  - Colocar la masa en un bol aceitado, cubrir con film o paño húmedo.
  - Dejar fermentar 1 a 2 horas, hasta que duplique su tamaño.
4. **Formado y segunda fermentación**
  - Engrasar una bandeja rectangular (30x40 cm aprox.).
  - Extender la masa con las manos hasta cubrir la superficie.
  - Cubrir nuevamente y dejar reposar 30 – 40 minutos.
5. **Preparación de la superficie**
  - Con los dedos hacer “huequitos” en la masa (típico de la focaccia).
  - Rociar con 30 ml de aceite de oliva.
  - Añadir romero fresco, tomates cherry cortados y aceitunas.
  - Espolvorear un poco de sal gruesa al gusto.
6. **Horneado**
  - Precalentar el horno a 220 °C.
  - Hornear 20 – 25 minutos hasta que la superficie esté dorada y crujiente.
7. **Finalización y presentación**
  - Retirar y dejar reposar 10 minutos.
  - Servir tibia o fría, cortada en rectángulos o triángulos.

### Observaciones técnicas

- **Fermentación lenta en frío:** Si se desea una focaccia más aireada y sabrosa, se puede dejar la masa en refrigeración durante 12 – 18 horas en lugar de la fermentación rápida inicial.
- **Innovación en toppings:** Además de romero y aceitunas, se pueden usar cebolla caramelizada, quesos o hierbas locales.
- **Vida útil:** La focaccia se conserva fresca por 2 días, pero puede congelarse hasta por 1 mes.



**Evidencias de Producción**

Fotografías del producto elaborado

**Comentarios del docente:**

---

---

---

---

**Autoevaluación del estudiante:**

- Lo que hice bien:

---

---

---

---

- Lo que debo mejorar:

---

---

---

---



**PROGETTOMONDO**

### **Reflexión Final del Estudiante**

“Lo que aprendí en este módulo es

.....

.....

.....

.....

.....

.....”

“Aplicaré este aprendizaje en mi vida o futuro emprendimiento de la siguiente manera

.....

.....

.....

.....

.....”