GOBIERNO de GUATEMALA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Guía para la elaboración de materiales educativos

en el marco de la Educación y Formación Técnica Laboral

Autoridades

Claudia Patricia Ruíz Casasola de Estrada	**Ministra de Educación**
Lilian Dinora Pérez López	**Viceministra Técnica de Educación**
María del Rosario Balcarcel Minchez	**Viceministra Administrativa de Educación**
Carmelina Espantzay Serech de Rodríguez	**Viceministra de Educación Bilingüe e Intercultural**
Edna Leticia Portales de Núñez	**Viceministra de Educación Extraescolar y Alternativa**

Elaboración	Equipo Técnico de DIGECADE, DIGEEX y DIGECUR
Con el apoyo técnico	Del Instituto Nacional para la Educación de los Adultos -INEA- de México
En el Marco del	«Proyecto triangular Alemania, Guatemala y México (CEDUC)», de GIZ

cooperación alemana DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Equipo de Diseño y Diagramación	Dirección General de Currículo

Primera Edición - Guatemala, 2023

© Ministerio de Educación (Mineduc)

Dirección General de Currículo (Digecur)
6ª calle 1-36 zona 10, Edificio Valsari, 5º nivel, Guatemala, C.A. 01010
Teléfono: (502)2362 3581 - 2334 8333 - 2362 2457
www.mineduc.gob.gt/digecur
www.mineduc.gob.gt

Este documento se puede reproducir total o parcialmente, siempre y cuando se cite al Ministerio de Educación (Mineduc) como fuente de origen y que no sea para usos comerciales.

Índice

Objetivo 05

Alcances del documento 05

Fundamento legal 06

Criterios para considerar en la elaboración de materiales 07

Sección I

Lineamientos para la elaboración de Cualificaciones profesionales 08

Criterios para identificar los niveles de cualificación 09
Estructura del perfil ocupacional y sus componentes 10
Formato de cualificación profesional 11

Sección II

Lineamientos para la elaboración de módulos formativos 13
Estructura del módulo formativo y sus elementos 13
Formato del módulo formativo 15

Sección III

Lineamientos para la elaboración de materiales de apoyo al docente 17
Estructura de un material docente 18

Sección IV

Lineamientos para la elaboración de materiales de apoyo al estudiante 19
Estructura de un material para el estudiante 20

Glosario 21

Referencias Bibliográficas 24

Anexos 25

Lineamientos

Objetivo

1. Establecer lineamientos para el diseño de documentos relacionados con la educación y formación técnica laboral.

Alcances del documento

El documento está dirigido a:

- Organizaciones gubernamentales
- Organizaciones no gubernamentales
- Cooperantes nacionales o internacionales
- Asociaciones públicas o privadas
- Ministerios del Estado
- Ministerio de Educación
  - Dirección General de Gestión de Calidad Educativa
  - Dirección General de Educación Extraescolar
  - Dirección General de Currículo
  - Dirección General de Educación Bilingüe Intercultural
  - Dirección General de Acreditación y Certificación

Además, los beneficiarios directos de los productos que se generen a partir del presente documento son los estudiantes del Nivel Educación Medio Ciclo Diversificado del Subsistema de Educación Escolar; jóvenes y adultos que participan en los programas de formación del Subsistema de Educación Extraescolar o Paralela.

El alcance en cuanto al ámbito geográfico, es a nivel nacional, considerando que el Subsistema de Educación Extraescolar o Paralela, actualmente tiene nacional en los 22 departamentos por medio de la oferta formativa del Programa Centros Municipales de Capacitación y Formación Humana -CEMUCAF-, Programa de Modalidades Flexibles para la Educación Media y Programa Nacional de Educación Alternativa -PRONEA- y el Subsistema de Educación Escolar que tiene incidencia de formación técnico laboral en 7 departamentos: Alta Verapaz, Chiquimula, Jalapa, Sacatepéquez, Sololá, Guatemala y Huehuetenango, en donde funcionan con esta oferta formativa, 12 centros educativos del Nivel Medio, Ciclo de Educación Diversificada, con visión de ampliar cobertura en el futuro.

Fundamento Legal

a. Constitución Política de la República de Guatemala (1994). Establece que la población guatemalteca tiene derecho a recibir educación en forma gratuita y obligatoria sin discriminación alguna.
b. Ley de Educación Nacional Decreto Legislativo No. 12-91 de fecha 12 de enero de 1991. Reconoce (Título IV, Capítulo III) que la Educación Especial es una modalidad educativa transversal en el sistema educativo nacional.
c. Ley de Atención a las Personas con Discapacidad (Dto. 135-96) garantiza la igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad, en ámbitos como: salud, educación, trabajo, recreación, deportes y cultura.
d. Política Nacional de Empleo Digno 2017-2032, Guatemala, abril 2017.
e. Acuerdo Ministerial 319-71 de fecha 02 de marzo de 1971, el cual crea el Departamento de Educación Rural Familiar que respalda al Programa Centros Municipales de Capacitación y Formación Humana -CEMUCAF-.
f. Acuerdo Ministerial 830-2003, Política y Normativa de Acceso a la Educación para la población con necesidades educativas especiales.
g. Acuerdo Gubernativo 118-2005 disposiciones para mejorar la atención que recibe la niñez con necesidades educativas especiales.
h. Acuerdo Ministerial 785-2011 con fecha 21 de marzo de 2011, el cual crea el Programa de Modalidades Flexibles para la Educación Media.
i. Acuerdo Ministerial 3852-2017 con fecha 28 de diciembre de 2017, el cual crea el Programa Nacional de Educación Alternativa -PRONEA-.
j. Acuerdo Ministerial 3386-2018 de fecha 19 de noviembre de 2018, Creación del Sistema Nacional de Formación Laboral en los subsistemas de Educación Escolar y Extraescolar o paralela del Ministerio de Educación. (SINAFOL)
k. Acuerdo Ministerial 3778-2018 de fecha 26 de diciembre de 2018, creación de las carreras de Perito en Administración y Gestión Hotelera; Perito en Administración y Gestión Turística; Perito en Alimentos y Bebidas; Perito en Desarrollo de Contenido Digital y Software; Perito en Reacondicionamiento Informático y Sistemas Web y Perito en Mecánica y Gestión Automotriz en el Nivel de Educación Media, Ciclo de Educación Diversificada del Subsistema Escolar.

Criterios para considerar en la elaboración de los

materiales.

Los materiales educativos que se elaboren deben orientarse al mejoramiento de la calidad de vida de los estudiantes y considerar lo siguiente:

- Pertinencia:
  Los materiales deben elaborarse con un enfoque holístico para responder a las necesidades e intereses de la población.

- Incidencia
  Para el desarrollo de competencias laborales, los materiales deben incidir en los procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación

- Congruencia:
  La redacción de los documentos debe ser congruente con las competencias laborales, que se desean desarrollar; los contenidos deben ser adaptados al emprendimiento que asume una persona que toma acción para hacer un cambio en el mundo.

  Los contenidos deben orientarse a satisfacer las necesidades y las expectativas educativas de los estudiantes y ser secuencialmente vinculados para orientar el planteamiento de soluciones y propósitos de vida.

- Contexto:
  Monolingüe, bilingüe áreas urbana y rural en cuanto la formación técnico laboral de ambos subsistemas.

- Población meta
  Subsistemas escolar y extraescolar, población necesidades educativas especiales.

- Relevancia:
  Los materiales deben favorecer aprendizajes que tengan impacto en el desarrollo de las competencias laborales, de acuerdo con los módulos formativos, previamente establecidos y en la vida cotidiana de las personas.

- Emprendimiento:
  En la elaboración de los materiales deben considerarse actividades que promuevan el emprendimiento.

Sección 1

Lineamientos para la elaboración de Cualificaciones profesionales

El Catálogo Nacional de Cualificaciones es el instrumento del Sistema de Cualificaciones que consiste en un repertorio o Catálogo de Cualificaciones de estándares de competencia profesional que debe ser alcanzada en los diversos campos de la actividad productiva, mejorando la cualificación profesional de la población económicamente activa y de la población escolar, de forma que se satisfagan las necesidades de la producción de bienes y servicios y del empleo.

Un sistema de cualificaciones mejora la formación y la empleabilidad de la población y esto tiene efectos en la productividad y competitividad del mercado y en el bienestar de las personas, tal como han reconocido distintos organismos internacionales. La implantación de un Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales-SNCP, tiene implicaciones en las políticas educativas, de empleo, económicas y sociales del país.

El objetivo general del Catálogo de Cualificaciones es sistematizar las cualificaciones profesionales ordenadas por familias ocupacionales y por niveles de cualificación para facilitar la capacitación de los trabajadores y promover y desarrollar la integración de ofertas formativas de calidad y adecuadas a las necesidades del país.

Por cualificación profesional debe entenderse el conjunto de competencias profesionales, con significación en el empleo, que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral. Se define por medio de una competencia general y una o varias unidades de competencia.

Los estándares de competencia recogidos en las Unidades de Competencia se basan en las necesidades de los empleadores e incorporan los conocimientos, habilidades, niveles de desempeño y autonomía relevantes para la actividad productiva. Constituyen el foco principal de la formación y la base de las cualificaciones profesionales.

Los niveles de cualificación se establecen de acuerdo con el grado de conocimiento, iniciativa, complejidad, autonomía y responsabilidad asociados a la competencia profesional requerida para la actividad laboral. Se clasifican de uno a cinco, siendo el uno el más elemental y el cinco el de mayor conocimiento y capacidades precisas para realizar dicha actividad laboral. Los niveles de cualificación son independientes entre sí dentro de una misma familia ocupacional, aunque puedan incluir, circunstancialmente alguna competencia común.

Criterios para identificar los niveles de cualificación

Nivel I	a. Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, procedimentales b. Dentro de procesos normalizados, generalmente siguiendo instrucciones. c. Conocimientos conceptuales y capacidades limitados.
Nivel II	a. Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía. b. Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias. c. Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.
Nivel III	a. Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía. b. Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado. c. Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.
Nivel IV	a. Competencia en un amplio conjunto de actividades complejas; en diversidad de contextos con variables técnicas científicas, económicas u organizativas. b. Responsabilidad de supervisión de trabajo y asignación de recursos y tareas. c. Capacidad de innovación para planificar acciones, desarrollar proyectos, procesos, productos o servicios.
Nivel V	a. Competencia en un amplio conjunto de actividades muy complejas ejecutadas con gran autonomía; en diversidad de contextos que resultan, a menudo, impredecibles. b. Planificación de acciones y diseño de productos nuevos, procesos o servicios. c. Responsabilidad en dirección y gestión.

Para determinar las cualificaciones de cada familia ocupacional, se hace necesario realizar mesas de trabajo integradas por representantes de los sectores productivos que abarca la familia, representantes de los Ministerios de Trabajo, Educación y Economía por medio del PRONACOM, además de otros actores que se consideren oportunos de acuerdo con el desarrollo económico y formativo que se pretende abarcar en las distintas familias ocupacionales.

Las mesas de trabajo tienen como objetivo que los representantes, desde su experiencia en el sector productivo, con base en la descripción sectorial, además del análisis de la oferta y demanda laboral de la familia ocupacional, identifiquen las competencias requeridas para el ejercicio profesional de una función o puesto laboral.

Una cualificación está compuesta por el detalle de las ocupaciones o puestos de trabajo que abarca, una competencia general o perfil profesional y unidades de competencia, las cuales integran elementos de competencia y criterios de desempeño por cada uno; además se describe el contexto de aplicación (productos y resultados, equipo, herramientas, mobiliario e información utilizada y generada).

Cada cualificación debe identificarse a lo que corresponde en cuanto a nombre, familia ocupacional a la que pertenece, codificación de la cualificación y por cada unidad de competencia.

La estructura del perfil ocupacional deberá contar con los siguientes componentes:

a. NOMBRE DEL PERFIL OCUPACIONAL:
Indica la actividad que será capaz de desarrollar la persona. En su redacción se evitará hacer referencia a un puesto de trabajo y tampoco se indicará una categoría profesional.

b. FAMILIA OCUPACIONAL:
Denominación otorgada, según la estructura de familias profesionales del Catálogo, aprobado con carácter oficial.

c. NIVEL DE CUALIFICACIÓN:
A cada perfil le corresponde un nivel que se establece de acuerdo con el grado de conocimiento, iniciativa, complejidad, autonomía y responsabilidad asociados a la competencia profesional requerida para la actividad laboral. Se clasifican de uno a cinco, siendo el uno el más elemental y el cinco el de mayor precisión para realizar dicha actividad laboral. En cualquier caso, el nivel del perfil coincidirá con el máximo nivel de las UC que componen el perfil. En su caso un mismo perfil no integra, más de dos niveles.

d. CÓDIGO:
Las cualificaciones se clasificarán con un código alfanumérico para facilitar su gestión.

e. OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO:
Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados. Se incorporarán los códigos de las ocupaciones directamente relacionadas al perfil, según la Clasificación de Ocupaciones, hasta 4 dígitos; como también la denominación de otras ocupaciones reconocidas en el mercado laboral, aunque no estén en la Clasificación.

f. SECTORES PRODUCTIVOS Y TIPOS DE ORGANIZACIONES EN LOS QUE SE INTEGRA:
indica con carácter orientador los sectores productivos relacionados, el tipo de empresas donde desarrolla la actividad profesional, el campo profesional / sector ocupacional donde se ubica y los puestos de trabajo más relevantes.

g. COMPETENCIA GENERAL:
Describe brevemente las principales competencias que engloba esta cualificación.

h. UNIDADES DE COMPETENCIA:
La denominación de la Unidad de competencia se expresa en términos de resultados y es concisa. Se refiere a la parte del campo profesional en donde se clasifica.

i. ELEMENTOS DE COMPETENCIA:
Describen una función, acción o comportamiento esperado de la persona, expresado en forma de consecuencias o resultados, es decir, lo que una persona debería ser capaz de hacer y demostrar, de modo que, si no se consiguen los logros definidos, no se tiene la competencia.

j. CRITERIOS DE DESEMPEÑO:
Son expresiones del nivel aceptable del elemento de competencia en el empleo y constituyen una guía para la evaluación de la competencia profesional. Se refieren a las características idóneas que deben tener los productos o los servicios: precisión, corrección, claridad, formato; se expresan de forma clara y concreta sin posibles interpretaciones.

Formato de Cualificación Profesional

Datos de Identificación	
Nombre de la cualificación profesional	
Familia ocupacional	
Nivel de cualificación	
Código	
Ocupaciones y puestos de trabajo	
Sectores productivos y tipo de organizaciones en los que se integra	

Perfil profesional	
Competencia general	

Unidades de competencia	
Código	Nombre de la unidad de competencia

Unidad de Competencia			
Nombre de la unidad de competencia			
Código		Nivel de cualificación	
Fecha de registro		Fecha de revisión	

Elementos de competencia (EC)	Criterios de desempeño
EC1	
EC2	
EC3	
EC4	
EC5	

Contexto de aplicación de la unidad de competencia
Productos y resultados
Medios de trabajo
Información utilizada y generada

Sección 2

Lineamientos para la elaboración de Módulos Formativos

El Catálogo Nacional de Módulos Formativos es un instrumento del Sistema de Formación Laboral que consiste, en un conjunto módulos formativos estándar asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales y, que proporciona un referente común para la integración de las distintas ofertas de formación laboral, que permita la capitalización y el fenómeno del aprendizaje a lo largo de la vida.

Un programa formativo es el conjunto de contenidos básicos y técnico-profesionales específicos que son necesarios para la adquisición de la competencia profesional y de su nivel de formación característicos.

La formación es el conjunto de capacidades y contenidos básicos y específicos que son necesarios para adquirir la competencia profesional. Un currículo con estructura modular facilita la definición de planes de formación continua para los trabajadores; además un currículo basado en competencias permite formar profesionales capaces de responder a las necesidades reales de las organizaciones y las empresas con el nivel de desempeño requerido en el empleo.

Un módulo formativo es un paquete didáctico diseñado para que los estudiantes adquieran una habilidad o conjunto de habilidades concretas y completas junto con los conocimientos que las aportan y las actitudes que se requieren para aplicarlas eficientemente.

A partir de la especificación de la competencia de cada perfil ocupacional se analizan las capacidades que debe poseer y movilizar el profesional para alcanzar los elementos de competencia de la unidad de competencia y se define la formación.

La duración de la formación es variable en función del tiempo que se estime necesario para alcanzar los conocimientos y capacidades definidas en la unidad de competencia a la que está asociado el módulo.

La estructura del módulo formativo debe contar con los siguientes elementos:

a. NOMBRE DEL MÓDULO FORMATIVO:
Alude a la unidad de competencia de referencia para que sea fácilmente reconocible y refleja el conjunto de competencias a las que responde.

b. CÓDIGO:
Los módulos formativos se codificarán con un código alfanumérico para facilitar su gestión.

c. NOMBRE DE LA CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:
Indica la actividad que será capaz de desarrollar la persona y a la cual está asociado el módulo.

d. FAMILIA OCUPACIONAL:
Nombre de la familia ocupacional a la cual está asociada la cualificación, según el catálogo nacional de familias ocupacionales oficial.

e. NIVEL DE CUALIFICACIÓN:
Cada módulo corresponde con el nivel de la cualificación profesional a la que se asocia.

f. DURACIÓN INDICATIVA:
Estimación del tiempo que se requiere para desarrollar el objetivo del módulo. Este se describe en horas.

g. ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA:
Indica el código y nombre de la unidad de competencia a la que corresponde.

h. OBJETIVO GENERAL DEL MÓDULO:
Describe brevemente la destreza o capacidad que se pretende desarrollar en el módulo.

i. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
Se refieren a los resultados deseados en el proceso de aprendizaje el estudiante; son la expresión, en una situación dada, de un comportamiento generalmente adquirido, observable y medible, deben proporcionar evidencia suficiente para que pueda realizarse una razonable inferencia de que la persona posee la competencia profesional.

j. CRITERIO DE EVALUACIÓN:
Son un conjunto de precisiones que para cada resultado de aprendizaje indican el grado de concreción aceptable del mismo, permiten medir el nivel y el grado de alcance de su consecución. Deben contemplar todas las dimensiones de la profesionalidad (aspectos conceptuales, actitudinales y procedimentales), tomar como referencia los criterios de desempeño establecidos en cada elemento de competencia.

k. CONTENIDOS:
Son el instrumento para conseguir los resultados de aprendizaje, se identifican al menos tres tipos de contenidos: conceptuales que hacen referencia al «saber», procedimentales que son el «saber hacer» y actitudinales del «saber comportarse».

Los contenidos se obtienen a partir de los resultados de aprendizaje, reflejan los conocimientos técnicos y las habilidades necesarias para alcanzarlos; buscan la máxima transferibilidad a otros campos profesionales, contextos, destinatarios y distintos equipos.

l. REQUISITOS BÁSICOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:
Enlista las instalaciones, recursos, equipamiento necesario para el desarrollo de cada uno de los módulos; además incluye la descripción del perfil del instructor y actividades productivo-formativas en un contexto real de trabajo.

Formato de Módulo Formativo

Datos de Identificación	
Nombre del módulo formativo	
Código	
Nombre de la cualificación profesional	
Familia ocupacional	
Nivel de cualificación	
Duración indicativa	
Asociado a la unidad de competencia	
Objetivo general del módulo	

Resultados de aprendizaje (RA)	Criterios de evaluación (CE)
RA1	CE1.1
	CE1.2
	CE1.n
RA2	CE2.1
	CE2.2
	CE2.n
RAn	CE3.1
	CE3.2
	CE3.n

Contenidos del módulo	

Requisitos básicos para la impartición	
Instalaciones, recursos y equipamiento	
Perfil del instructor	

Actividades productivo-formativas que deben contemplarse en un contexto real de trabajo

Sección 3

Lineamientos para la elaboración de materiales de apoyo al docente

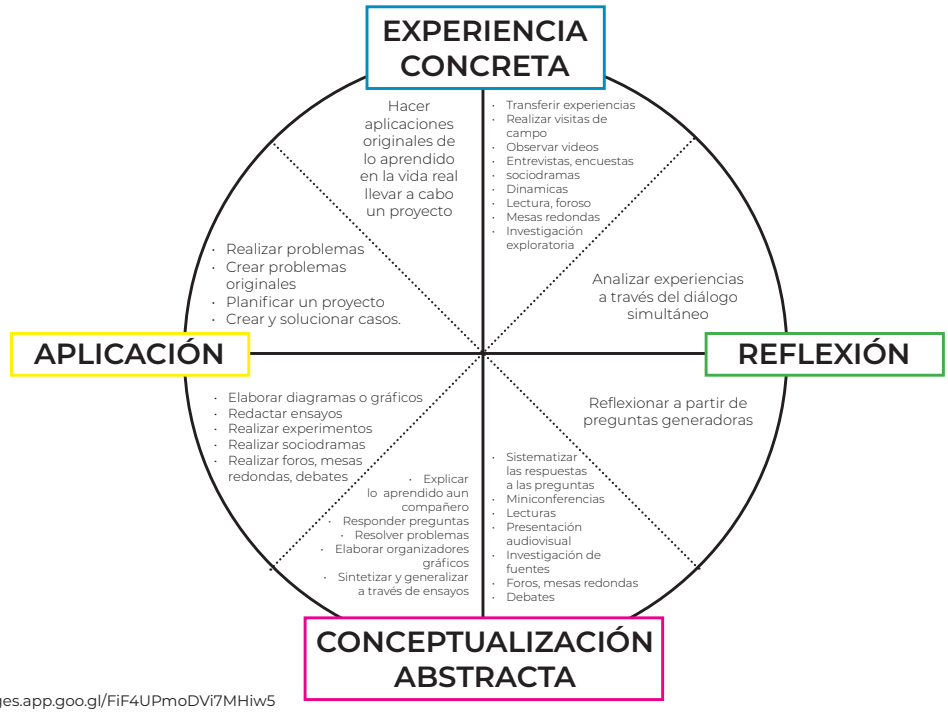
El docente debe experimentar procesos actuales y novedosos que permitan colocar al estudiante como el centro del proceso, conduciéndolo hacia el reconocimiento de su capacidad creativa y adquisición de aprendizajes significativos, lo cual es posible desarrollar a medida que ponga en práctica estas estrategias metodológicas creativas.

Se debe recalcar que si el docente no realiza un oportuno diagnóstico de los estilos de aprendizaje de su grupo de estudiantes, no podrá aplicar estrategias metodológicas creativas que potencien los estilos que predominan en ellos, por lo tanto, deben considerar que los estudiantes aprenden de manera distinta y utilizan su método particular o estrategia al momento de aprender. Sin embargo, más allá de esto el docente no debe utilizar los estilos de aprendizaje para encasillar a los estudiantes en uno u otro estilo, ya que la manera de aprender cambia y evoluciona constantemente.

Se pueden apoyar en la metodología de Kolb

El ciclo de aprendizaje

Actividades que se puedan ser usadas en cada fase del ciclo



https://images.app.goo.gl/FiF4UPmoDVi7MHiw5

Los materiales para el docente pueden ser guías, orientaciones de desarrollo curricular, entre otros que contengan ejemplos de planificación (anual, por unidad, por proyectos, etc.) que sirvan de modelaje para los docentes, también deben desarrollar sesiones de aprendizaje que incluyan su planificación, temática, instrumentos de evaluación, bibliografía.

Estructura de un material para el docente

- Presentación

- Marco de referencia del SINAFOL

- Modelo de educación y formación técnica profesional
  - Organización curricular de la formación laboral
  - Módulos de formación laboral transversal
  - Módulos de formación específica

- Unidades Didácticas
  - Elementos
  - Planificación didáctica de los módulos formativos
  - Planificación didáctica de los criterios de evaluación

- Evaluación basada en competencias laborales
  - Características
  - Formas de evaluación
  - Técnicas de evaluación
  - Instrumentos de evaluación
  - Aplicación del instrumento

- Bibliografía

Sección 4

Lineamientos para elaboración de materiales de apoyo al estudiante

Los estudiantes aprenden con más efectividad cuando el docente utiliza las estrategias metodológicas adecuadas que potencien su estilo de aprendizaje, como la metodología aprendizaje basado en proyectos y método por rincones de aprendizaje que favorece el estilo activo, reflexivo, teórico y pragmático, así como el método de casos que favorece al estilo teórico; el aprendizaje basado en problemas favorece al estilo pragmático.

Por lo tanto, es importante indicar que los estilos de aprendizaje van ampliándose en el estudiante a lo largo del tiempo, es decir a medida que avanza en su proceso de aprendizaje van descubriendo como aprenden mejor y esto va a depender de los contextos o tiempos de aprendizaje.

Una propuesta metodológica para materiales de estudiantes del Nivel Medio Ciclo de Educación Diversificada sería la adaptación del Ciclo de aprendizaje de Kolb:

Creación propia

Los materiales que sean diseñados para el aprendizaje de los estudiantes pueden ser guías de autoaprendizaje, módulos de aprendizaje, libros de texto, entre otros, los cuales contendrán los elementos clave para que el educando logre comprender la importancia de adquirir las competencias laborales.

Estructura de un material para estudiantes

- Presentación

- **Unidad 1**
  - Desafío
  - Activación de conocimientos
  - Nuevos aprendizajes
    - Contenido A
      - Actividad 1
      - Indicadores
      - Actividad 2
      - Indicadores
    - Contenido B
      - Actividad 2
      - Indicadores
    - Contenido C...
- Integración
- Evaluación
- Referencias
- Bibliografía

- **Unidad 2**
  - Desafío
  - Activación de conocimientos
  - Nuevos aprendizajes
    - Contenido A
      - Actividad 1
      - Indicadores
      - Actividad 2
      - Indicadores
    - Contenido B
      - Actividad 2
      - Indicadores
    - Contenido C...
- Integración
- Evaluación
- Referencias
- Bibliografía

Glosario

Aprendizaje: es un proceso de reflexión y reconstrucción, conocimientos y situaciones, donde la persona es capaz de actuar en la realidad, transformándola y transformándose a sí misma.

Cualificación Laboral. Comprende el conjunto de competencias laborales con significación en el empleo las cuales se concretan en Unidades de Competencia y que se desarrollan a través de módulos formativos.

Competencias Laborales. Se definen como el conjunto de conocimientos y capacidades estandarizadas y demostrables en una actividad u ocupación laboral.

Competencia: capacidad o disposición que ha desarrollado una persona para afrontar y dar solución a problemas de la vida cotidiana y a generar nuevos conocimientos.

Competencias digitales: competencias que facilitan el uso de los dispositivos digitales, las aplicaciones de la comunicación y las redes para acceder a la información y llevar a cabo una mejor gestión de estas. (UNESCO).

Competencias para la vida: son un conjunto de aprendizajes, conocimientos, habilidades y actitudes, fundamentales para que todas las personas puedan llevar a cabo su plan de vida, convivir en armonía con las demás personas y participar activamente en sus comunidades.

DIGECADE: Dirección General de Gestión de Calidad Educativa

DICONIME: Dirección de Cooperación Nacional e Internacional

DIGEEX: Dirección General de Educación Extraescolar

DIGECUR: Dirección General de Currículo

Educación y formación técnica laboral: «es un proceso flexible, perfectible, dinámico y participativo que desarrolla competencias para la vida y para el trabajo; el emprendimiento y el desarrollo sostenible; respondiendo a la vocación productiva y social del contexto geográfico en donde estén situados los centros de formación escolar y extraescolar». (Artículo 3, Acuerdo Ministerial 3386-2018).

Educación para adultos: «es el tipo de educación que ofrece la oportunidad de iniciar o complementar la educación primaria, a las personas que no la cursaron o no la concluyeron, a través de planificación, programación y evaluación específicas». (Artículo 62, Ley de Educación Nacional, Decreto Legislativo 12-91).

Emprendimiento: involucra a un emprendedor que toma acción para hacer un cambio en el mundo. Ya sea que los emprendedores resuelvan un problema con el que muchos luchan cada día, unan a las personas de una manera que nadie antes lo había hecho o construyan algo revolucionario que impulse a la sociedad, todos los emprendedores tienen algo en común: la acción.

Empleabilidad: es la capacidad personal para encontrar empleo y adaptarse al mercado laboral de tal manera que se evite el desempleo. La empleabilidad da más oportunidades laborales a las personas ya que promueve que éstas cumplan con los requisitos demandados por las empresas para un determinado puesto laboral.

La empleabilidad implica que los candidatos dispongan no solo de conocimientos y cualificaciones técnicas para realizar el trabajo, sino de las características y competencias necesarias para el desarrollo profesional y personal, así como su integración en la organización.

Familias Ocupacionales: Se refiere al agrupamiento y estructuración de actividades y ocupaciones laborales que precisan de una formación básica, y son afines en sus características en el proceso de enseñanza-aprendizaje a través de Cualificaciones Laborales.

Formación en Centro Laboral: Constituye un elemento fundamental de este modelo, en el cual el joven, además de su formación en el centro educativo, realiza ciertas horas de formación en un centro laboral (empresa, cooperativa, ONG, entre otras).

Formación para el Emprendimiento: Proceso estructurado que incluye metodología, herramientas y materiales actualizados para el desarrollo en los estudiantes de las competencias necesarias para el emprendimiento y la innovación.

Módulos Formativos: Son bloques coherentes de formación asociados a cada una de las unidades de competencias que configuran una cualificación laboral.

Niveles de Formación: Se refiere a las categorías en que se dividen las cualificaciones laborales según la complejidad de las funciones, el nivel de autonomía y responsabilidad en el desempeño de la ocupación en relación con otras, como por la cantidad, tipo y nivel de formación requeridos para su desempeño.

Orientación Vocacional y Laboral: Consiste en las acciones encaminadas a acompañar al joven en la elección de su carrera profesional y a desarrollar las competencias que le faciliten la búsqueda activa de empleo, en una forma organizada y planificada.

Pertinencia: congruencia con las necesidades de los estudiantes y su contexto.

PRONACOM: Programa Nacional de Competitividad, del Ministerio de Economía.

SINAFOL: Sistema Nacional de Formación Laboral

Referencias Bibliográficas

- Programa Empleo Juvenil, Unión Europea, Ministerio de Trabajo «Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales» Tomo 1, 2017

- Programa Empleo Juvenil, Unión Europea, Ministerio de Trabajo «Catálogo Nacional de Módulos Formativos» Tomo 1, 2017

- Programa Empleo Juvenil, Unión Europea, Ministerio de Trabajo «Catálogo Nacional de Familias Ocupacionales» para 28 FO (catálogo tentativo, 2017

- Programa Nacional de Competitividad/programa Umbral MCC, Asistencia Técnica de GOPA Worldwide Consultants GmbH/ Formación para el Trabajo, Módulo para estudiantes, 2021

- Programa Nacional de Competitividad/programa Umbral MCC, Asistencia Técnica de GOPA Worldwide Consultants GmbH/ Formación para el Trabajo, Guía para docentes, 2021

E grafía

- https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fgesvinromero.com%2F2018%2F02%2F08%2Fciclo-de-aprendizaje-ejemplos-de-planificacion-presentacion%2F&psig=AOvVaw1AKzrLJPn-9MahcEyoHZdS&ust=1671054429303000&source=images&cd=vfe&ved=0CBAQjRxqFwoTCNiLqe7I9_sCFQAAAAAdAAAAABAG

ANEXOS

Modelo Cualificación Profesional

Cualificación profesional de servicios de cafetería

1. Datos de Identificación	
Nombre de la cualificación profesional	Servicios de cafetería
Familia ocupacional	Hostelería y turismo
Nivel de cualificación	II
Código	2003-07
Ocupaciones y puestos de trabajo	La persona cualificada puede ejercer su actividad prefesional desempeñando las siguientes ocupaciones o puestos de trabajo: • Mixólogo • Bartender, cantinero, barman, barback • Barista • Mesero de bar - cafetería (coffee shop) • Encargado de bar -afetería (coffee shop) • Preparador de alimentos • Personal de servicio, mantenimiento y limpieza en cafetería (coffee shop)
Sectores productivos y tipo de organizaciones en los que se integra	El profesional se ubica en el sector servicios de hostelería y turismo, principalmente en el subestor de alimentos y bebidas; pero también, en menor medida, en sectores y subestores tales como el de salud, educación o transportes y comunicaciones.

2. Perfil profesional	
Competencia general	Desarrollar los procesos de pre servicio, servicio y post servicio propios del bar-cafeteria, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administraticamente pequeños bares o cafeterias de café (coffee shops)

3. Unidades de competencia	
Código	Nombre de la unidad de competencia
2003-07-0101	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hosteleria.
2003-07-0102	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
2003-07-0103	Asesor sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
2003-07-0106	Servir café, prestando información básica sobre el mismo.

4. Estructura de la cualificación: Perfil profesional y Formación asociada				
Código UC	Unidad de competencia	Código MF	Módulo formativo	Duración (horas)
2003-07-0101	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	2003-07-0201	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	120
2003-07-0102	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	2003-07-0202	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	180
2003-07-0103	Asesorar sobre bebidas, preparadas y presentarlas.	2003-07-0203	Elaboración de bebidas	180
2003-07-0106	Servir café, prestando información básica sobre el mismo.	2003-07-0206	Técnicas de servicio e información sobre café	180
			Total	**660**

Unidad de Competencia 1			
Nombre de la unidad de competencia	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.		
Código	2003-07-0101	Nivel de cualificación	II

Elementos de competencia (EC)	Criterios de desempeño
EC1 Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimenticios y bebidas de las actividades de hosteleria.	CD1.1. Utiliza el uniforme y equipo reglamentarios, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida. CD1.2. Mantiene el estado de limpieza y aseo personal requeridos, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos (snacks, botanas, etc.) y bebidas. CD1.3. Cumple los procedimientos de aviso establecidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos y bebidas. CD1.4. Protege con un vendaje o cubierta impermeable las heridas o lesiones, cutáneas leves que pudieran entrar en contacto con los alimentos y bebidas, aplicando técnicas sanitarias básicas. CD1.5. Evita los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios y bebidas. CD1.6. Identifica los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.
EC2 Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del coffee shop de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.	CD2.1. Mantiene la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del bar o coffee shop en las condiciones ambientales requeridad de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia. CD2.2. Mantiene según el procedimiento establecido, las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos. CD2.3. Mantiene los sistemas de desagüe extracción y evacuación en condiciones de uso, limpiando y eliminando los derrames o pérdidas de productos en curso, en la forma y con la prontirud exigida. CD2.4. Mantiene las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

Elementos de competencia (EC)	Criterios de desempeño
	CD2.5. Efectúa la limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del bar o coffee shop, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar posibles focos de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos. CD2.6. Señala con los dispositivos requeridos el aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar, hasta que estén en condiciones operativas. CD2.7. Utiliza los productos y equipos de limpieza y desinfección, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico e identificarlos para evitar riesgos y confusiones accidentales.
EC3 Mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utilería de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.	CD3.1. Efectúa las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utilería de la actividad de hostelería, aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso. CD3.2. Utiliza los equipos y las maquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, mediante operaciones de limpieza, mediante operaciones tanto manuales como mecánicas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos. CD3.3. Comprueba las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo. CD3.4. Utiliza los productos y equipos de limpieza y desinfección según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confuciones accidentales.
EC4. Efectúar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimenticios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.	CD4.1 Efectúa la reducción en la producción de desechos y de productos consumidos, reutilizando estos últimos, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de materias primas y productos alimenticios. CD4.2 Efectúa la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa ambiental aplicable. CD4.3 Almacena los residuos clasificados en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa vigente.

Elementos de competencia (EC)	Criterios de desempeño
EC5 Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesaria, reduciendo su consumo siempre que sea posible.	CD5.1. Potencia el uso de la luz natural, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral. CD5.2. Comprueba el estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía, verificando que no existan posibles alteraciones; reportando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación. CD5.3. Cumple los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del bar o coffee shop, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad. CD5.4. Aplica los protocolos de seguridad.

Contexto de aplicación de la UC

I. Productos y resultados

- Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.
- Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridad de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas de bar o coffee shop de hostelería.
- Mantenimeinto de características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instanciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos.
- Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados.
- Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utilería.
- Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hosteria.

II. Medios de trabajo

- Uniformes y equipos de protección individual reglamentarios.
- Equipos de depuración y evacuación de residuos.
- Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia.
- Equipos, maquinaria y utilería propio de hostelería.

III. Información utilizada y generada

- Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza.
- Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios.
- Órdenes de trabajo.
- Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales. (MInisterio de Salud, Tarjetas de Salud, Tarjeta de pulmones, Manipulación de alimentos, Cestificados médicos).

Formato de Módulo Formativo

Módulos formativos asociados a la cualificación profesional

Módulo Formativo 1	
Nombre del módulo formativo	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
Código	2003-07-0201
Nivel	II
Duración indicativa	120 horas
Asociado a la unidad de competencia	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
Objetivo general del módulo	Aplicar técnicas de seguridad, higiénico-sanitarias y protección ambiental en el ámbito de la hostelería.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Resultados de aprendizaje (RA)	Criterios de evaluación (CE)
RA1 Aplicar las normas y medidas higiénico-sanitarias en la actividad de hostelería.	CE1.1. Interpreta las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, establecimientos y utensilios de cocina de hostelería.
	CE1.2. Idetifica los requisitos higiénicos-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.
	CE1.3. Aplica las medidas de higiene personal y reconoce todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.
	CE1.4. Diferencia las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.
	CE1.5. Explica los riesgos y principales infecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionadas con las alteraciones y agentes causantes.
	CE1.6. Explica los procedimientos para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.
	CE1.7. Compara los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, eliminación de plagas y sus condiciones de empleo.
	CE1.8. Establece la periodicidad de higienización considerando los diferentes ambientes en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Resultados de aprendizaje (RA)	Criterios de evaluación (CE)
	CE1.9. En un caso práctico de limpieza, desinfección y manejo de plagas de un local dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas, el estudiante: • Identifica todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar. • Selecciona los productos, equipos y tratamientos utiizables. • Identifica los parámetros objeto de control. • Establece la frecuencia del proceso de higienización y • Realiza las operaciones para limpiar, desinfectar y desinsectar (manejo de plagas).
RA2 Aplicar la regla de las tres erre (reducir, reutilizar, reciclar) como propuesta de consumos responsables.	CE2.1. Clasifica los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y de depuración tomando en consideración las condiciones de ventilación, luz y lugar de almacenaje.
	CE2.2. Relaciona los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.
	CE2.3. Identifica los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y depuración de residuos.
	CE2.4. Jerarquiza las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.
	CE2.5. Describe las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.
	CE2.6. En un caso práctico de clasificación de residuos, el estudiante: • Identifica todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar. • Selecciona los productos, equipos y tratamientos utilizables. • Identifica la clasificación a implementar. • Realizar las operaciones de clasificación de residuos.
RA3 Implementar las medidas de prevención y seguridad laboral en la actividad de hostelería.	CE3.1. Establece los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería. CE3.2. Identifica los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería, considerando las medidas de seguridad aplicables en el diseño del establecimiento, condiciones ambientales, puestos de trabajo, entorno, accesos, medidas de seguridad y protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos. CE3.3. Aplica las pautas de comportamiento adomtables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos del control, aviso y alarma, técnicas sanitatias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y avacuación.

Resultados de aprendizaje (RA)	Criterios de evaluación (CE)
RA4 Sensibilizar la importancia del agua y de las fuentes de energía identificando las medidas correctivas de su uso en las actividades de hostelería.	CE4.1. Relaciona el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería. CE4.2. Identifica las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de la hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar desperfectos. CE4.3. Evalúa buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostería, identificando posibles acciones que supongan su disminución. CE4.4. En un caso práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado, el estudiante: • Justifica la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía. • Explica un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control. • Establece las medidas que puedenrepercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos del módulo

RA 1 Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad. (reglamento de higiene y seguridad en el trabajo, Acuerdo Gubernativo N.° 229-2014; licencia sanitaria del Ministerio de Saud, decreto 90-97; certificaciones oficiales de calidad; comité guatemalteco de normas).
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
4. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.
5. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
6. Calidad higiénico-sanitaria.
7. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
8. Prácticas correctas de higiene.
9. Conceptos y tipos de endermedades transmitidas por alimentos.
10. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: requisitos de los mapuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
12. Concepto y niveles de limpieza.
13. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
14. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, manejo de plagas.
15. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
16. Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

Contenidos del módulo
RA 2 Clasificación de los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y depuración. 1. Hábitos de consumo responsable. 2. Reducción de residuos. 3. Reutilización de los residuos. 4. Reciclaje de residuos. 5. Medidas y parámetros de control ambiental en procesos de hostelería.

Contenidos del módulo
RA 3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería (protocolo de seguridad) 1. Protocolos de seguridad del Ministerio de Trabajo. 2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes. 3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño, material característicos de la actividad de hostelería. 4. Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios. 5. Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección de máquinas, equipos y utensilios. 6. Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas. 7. Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua, desastres naturales o inundaciones. 8. Planes de emergencia y evacuación. 9. Primeros auxilios.

Contenidos del módulo
RA 4 Gestión de agua y energía en actividades de hostelería. 1. Fuentes de energía en establecimientos de hostelería. 2. Buenas prácticas en el uso de fuentes de energía. Electricidad y gas. 3. Buenas prácticas en el uso del agua. 4. Fuentes de energía renovables y no renovables. 5. Tendencias en el uso de fuentes alternas de energía. Actitudes por desarrollar durante el módulo: 1. Respeta y demuestra sensibilidad ambiental. 2. Mantiene el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza. 3. Se comunica eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización. 4. Trasmite información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a as personas adecuadas en cada momento. 5. Finaliza el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia. 6. Participa y colabora activamente con el equipo de trabajo.

Requisitos básicos para implementación	
Instalaciones, recursos y equipamientos	**Aula convencional** Aula polivalente de un mínimo de 2 m^2 por alumno o alumna
	Aula técnica: Taller de bar, cafetería y restaurante de 190 m^2 (19m x 10m) con un espacio de trabajo para cada tres estudiantes. Mobiliario • Barra para instructor (90 x 80 con caída de 42) • Espejo superior o proyector • 15 barras de acero inoxidable para cada aprendiz (2m) • Contrabarra (80cm altura) Equipo • 3-5 máquinas industriales para elaboración de café - la marzocco o nueva Simonnelli. • Cocteleras. • Dosificadores de botellas. • Botellas. • Cristalería y vajilla. • Refrigerador con congelador. • Estufa con plancha. • Batería de cocina. • Cubertería. • Alfombrillas escurrevasos. • Vajillas, cuberterías, cristalerías. • Materiales de oficina. • Uniformes y blancos apropiados. • Extintores y sistemas de seguridad. • Licuadora. • Recipientas para clasificación de residuos. Materiales • Productos para higienización y control de plagas. • Agua • Insumos de limpieza.
Perfil de instructor	• Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la unidad de competencia. • Poseer las competencias requeridas para el ejercicio de la función de instructor, acreditada mediante los mecanismos de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el pricipio de igualidad en el acceso a la función docente.

Actividades productivo-formativas que deben completarse en un contexto real de trabajo
• Analiza el sistema de higiene del establecimeinto y dar recomendaciones al respecto y organizar el sistema de limpieza del área de trabajo aplicando todos los criterios y principios de higiene. • Aplica los procedimientos de buenas prácticas de manufactura e higiene en la preparación de alimentos y bebidas en barra. • Realiza actividades de limpieza del establecimiento. • Organiza un sistema de gestión de residuos (recogida, selección o clasificación, reciclado, depuración, eliminación y vertido). • Aplica buenas prácticas de uso de fuentes de energía y agua. • Se integra a la comisión de seguridad laboral del establecimento.