

MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS

**ESPECIALIDAD TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN
BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA**

AUTORIDADES SUPERIORES

Dr. Leonardo Garnier Rímolo
Ministro de Educación Pública

MSc. Dyalah Calderón de la O
Viceministra Académica de Educación Pública

MSc. Silvia Víquez Ramírez
Viceministra Administrativa de Educación Pública

Lic. Mario Mora Quirós
Viceministro Planificación y Coordinación Regional

Dirección General de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras
Ing. Fernando Bogantes Cruz
Director

Departamento de Educación Técnica
Ing. Gerardo Ávila Villalobos
Jefe de Departamento

MSc. Damaris Foster Lewis
Jefe de Sección Curricular

San José – Costa Rica

“Al desarrollo por la educación “



MODALIDAD COMERCIAL Y SERVICIOS

ESPECIALIDAD: TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

NIVEL: UNDÉCIMO

**DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN
BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA**

ELABORADO POR:

**MSC. MARCO VINICIO CAMPOS CASTRO
ASESOR NACIONAL DE TURISMO**



OCTUBRE DE 2010

REVISADO POR:

MS.c. Damaris Foster Lewis
Jefe Sección Curricular

Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión No. 04-2011, acuerdo 04-04-2011 del 31 de enero de 2011.

“Al desarrollo por la educación “

LA TRANSVERSALIDAD EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO

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

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

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

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

Para cada uno de los temas transversales se ha definido una serie de **competencias** por desarrollar en el ámbito estudiantil a lo largo de su período de formación educativa. Las competencias se entienden como: “*Un conjunto integrado de conocimientos, procedimientos, actitudes y valores, que permite un desempeño satisfactorio y autónomo ante situaciones concretas de la vida personal y social*” (Comisión Nacional Ampliada de Transversalidad, 2002). Las mismas deben orientar los procesos educativos y el desarrollo mismo de la transversalidad.

Desde la condición pedagógica de las competencias se han definido **competencias de la transversalidad** como:

“*Al desarrollo por la educación* “

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

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

Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible

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

Tomando en cuenta este conocimiento obtenido, además de actividades de valoración y respeto, los y las estudiantes se apropiarán de la realidad, provocando así, la participación activa en la detección y solución de problemas en el ámbito local, sin descartar una visión mundial.

Competencias por desarrollar

- Aplica los conocimientos adquiridos mediante procesos críticos y reflexivos de la realidad, en la resolución de problemas (ambientales, económicos, sociales, políticos, éticos) de manera creativa y mediante actitudes, prácticas y valores que contribuyan al logro del desarrollo sostenible y a una mejor calidad de vida.
- Participa comprometida, activa y responsablemente en proyectos tendientes a la conservación, recuperación y protección del ambiente; identificando sus principales problemas y necesidades, generando y desarrollando alternativas de solución para contribuir al mejoramiento de su calidad de vida, la de los demás y el desarrollo sostenible.

Practica relaciones armoniosas consigo mismo, con los demás, y los otros seres vivos por medio de actitudes y aptitudes responsables, reconociendo la necesidad de interdependencia con el ambiente.

Educación Integral de la Sexualidad

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

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

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

Competencias por desarrollar

Se relaciona con hombres y mujeres de manera equitativa, solidaria y respetuosa de la diversidad.

Toma decisiones referentes a su sexualidad desde un proyecto de vida basado en el conocimiento crítico de sí mismo, su realidad sociocultural y en sus valores éticos y morales.

Enfrenta situaciones de acoso, abuso y violencia, mediante la identificación de recursos internos y externos oportunos.

Expresa su identidad de forma auténtica, responsable e integral, favoreciendo el desarrollo personal en un contexto de interrelación y manifestación permanente de sentimientos, actitudes, pensamientos, opiniones y derechos.

Promueve procesos reflexivos y constructivos en su familia, dignificando su condición de ser humano, para identificar y proponer soluciones de acuerdo al contexto sociocultural en el cual se desenvuelve.

Educación para la Salud

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

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

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

como la actitud crítica y participativa del estudiantado.

Competencias por desarrollar

- Vivencia un estilo de vida que le permite en forma crítica y reflexiva, mantener y mejorar la salud integral y la calidad de vida propia y la de los demás
- Toma decisiones que favorecen su salud integral y la de quienes lo rodean, a partir del conocimiento de sí mismo y de los demás, así como del entorno en que se desenvuelve.
- Elige mediante un proceso de valoración crítica, los medios personales más adecuados para enfrentar las situaciones y factores protectores y de riesgo para la salud integral propia y la de los demás.
- Hace uso en forma responsable, crítica y participativa de los servicios disponibles en el sector salud, educación y en su comunidad, adquiriendo compromisos en beneficio de la calidad de los mismos.

“Al desarrollo por la educación “

Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz

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

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

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

Competencias por desarrollar

Practica en la vivencia cotidiana los derechos y responsabilidades que merece como seres humanos, partiendo de una convivencia democrática, ética, tolerante y pacífica.

Asume su realidad como persona, sujeto de derechos y responsabilidades.

Elige las alternativas personales, familiares y de convivencia social que propician la tolerancia, la justicia y la equidad entre géneros de acuerdo a los contextos en donde se desenvuelven.

Participa en acciones inclusivas para la vivencia de la equidad en todos los contextos socioculturales.

Ejercita los derechos y responsabilidades para la convivencia democrática vinculada a la cultura de paz.

Es tolerante para aceptar y entender las diferencias culturales, religiosas y étnicas que, propician posibilidades y potencialidades de y en la convivencia democrática y cultura de paz.

Valora las diferencias culturales de los distintos modos de vida.

Practica acciones, actitudes y conductas dirigidas a la no violencia en el ámbito escolar, en la convivencia con el grupo de padres, familia y comunidad ejercitando la resolución de conflictos de manera pacífica y la expresión del afecto, la ternura y el amor.

Aplica estrategias para la solución pacífica de conflictos en diferentes contextos.

Respeto las diversidades individuales, culturales, éticas, sociales y generacionales.

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

La transversalidad es un proceso que debe evidenciarse en las labores programáticas del sistema educativo nacional; desde los presentes programas de estudio hasta el planeamiento didáctico que el o la docente realizan en el aula.

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

COMISIÓN TEMAS TRANSVERSALES

MSc. Priscilla Arce León. DANEA.

M.Sc. Viviana Richmond. Departamento de Educación Integral de la Sexualidad Humana.

MSc. Mario Segura Castillo. Departamento de Evaluación Educativa.

MSc. Carlos Rojas Montoya. Departamento de Educación Ambiental.

“Al desarrollo por la educación “

AGRADECIMIENTO

El Ministerio de Educación Pública y específicamente el Departamento de Educación Técnica, agradecen profundamente la apertura de los profesionales que hicieron aportes muy valiosos a la Asesoría de Turismo. De esta manera, se entrega un programa remozado, en turismo alimentos y bebidas, con las actualizaciones pertinentes y con los requerimientos indispensables para que los/ las jóvenes se desempeñen eficientemente al egresarse de la carrera.

Se reconoce los aportes técnicos y metodológicos de los profesoras y profesores:

MSc. MAYRA SANDOVAL SOTO.
Prof. ALEXANDRA ULATE QUESADA.
MSc. MARVIN RODRÍGUEZ RAMÍREZ.
Prof. PABLO CASTILLO RODRÍGUEZ.

CTP JACÓ.
CTP POCOCÍ.
CTP QUEPOS.
CTP FLORES.

Este programa cumple con el cometido de ampliar la gama de posibilidades de formación en los colegios técnicos profesionales y las oportunidades laborales de los jóvenes que se egresan de los mismos.

“Al desarrollo por la educación “

TABLA DE CONTENIDOS

	Página
Fundamentación	12
Justificación	16
Orientaciones Generales para la Labor Docente	17
Lineamientos Generales para la Evaluación	24
Planeamiento Pedagógico del Docente	27
Perfil Profesional	32
Perfil Ocupacional	33
Objetivos Generales de la Especialidad	35
Estructura Curricular	36
Malla Curricular	37
Mapa Curricular	40
UNDÉCIMO AÑO	
Sub. Área de empresa turística.	67
Sub. Área de cocina básica.	118
Sub. Área de bar y restaurante.	229
Bibliografía	297
Anexos	299

FUNDAMENTACIÓN

Actualmente el uso de la tecnología es uno de los factores más importante a la hora de determinar el desempeño tanto de una organización como a nivel personal, es a partir de ésta que se implementa un proceso de definición de estrategias y toma de decisiones acertadas, realistas y acordes con los requerimientos del entorno.

En este contexto, el uso de diferentes tecnologías adquiere una importancia estratégica para las diferentes organizaciones públicas y privadas, impactando tanto en su productividad como en la calidad del bien o servicio que producen, y en la ampliación de las ventajas competitivas de las mismas.

De esta manera, el uso efectivo de tecnologías puede tener un efecto importante en los sectores: productivo, económico y social del país en general; por esta razón, se ha venido promoviendo su integración en las diferentes actividades asociadas al desempeño del país, constituyéndose en uno de los principales factores de su desarrollo y en una herramienta fundamental para la consecución de sus metas.

Naturalmente, para que sé de un aprovechamiento real del potencial que ofrece este tipo de tecnologías y del impulso que están recibiendo en el ámbito nacional, es importante que el recurso humano esté capacitado y sea el más idóneo de acuerdo con los requerimientos del mercado laboral y productivo del país.

Es importante señalar el gran crecimiento reportado en la plataforma tecnológica instalada en el sector productivo. Con este argumento, surge un nuevo requerimiento de personal en el área de Turismo, relacionado con un técnico capaz y eficiente; esto, por cuanto el aumento en la cobertura y acceso a las tecnologías asociadas a esta área, tanto en el ámbito empresarial como en el doméstico, ha creado una necesidad cada vez mayor de personal especializado y capaz de asumir retos.

“Al desarrollo por la educación “

Es aquí donde incursiona el Ministerio de Educación Pública, por medio de la Educación Técnica Profesional, formando técnicos en el nivel medio capaces de dar respuesta a estas nuevas necesidades, partiendo del principio de que es la educación el instrumento fundamental para el desarrollo de los individuos y de la sociedad, reestructurando y mejorando el programa de estudio de la especialidad de turismo en hotelería y eventos especiales.

Es así que, debido a los resultados arrojados por las mesas regionales y empresariales, mesas que reúnen a los empresarios del área, docentes, egresados y estudiantes de la especialidad para analizar los programas de estudio e indicar qué cambios se les deben hacer para cumplir con las exigencias del mercado laboral, se toma la decisión de modificar el programa de estudio de la especialidad de turismo en hotelería y eventos especiales y ajustarlo a las necesidades del sector empresarial y comercial.

Así, de acuerdo con lo manifestado en la Política Educativa, se pretende:

- Fortalecer los valores fundamentales de la sociedad costarricense a través de una formación integral de cada estudiante.
- Estimular el respeto por la diversidad cultural, social y étnica.
- Concienciar a los futuros ciudadanos, del compromiso que tienen con el desarrollo sostenible, en lo económico y social, en armonía con la naturaleza y el entorno en general.
- Formar un recurso humano que contribuya con el aumento en los niveles de competitividad del país.

Para responder a estos objetivos, el programa se presenta con una estructura curricular conformada por sub-áreas integradas y organizadas de forma que le permitan al estudiante un desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas, gradual y permanente, que le reconozca una participación activa en la construcción de su propio conocimiento.

“Al desarrollo por la educación “

Además de los contenidos propios de la especialidad se incluyen temas genéricos:

Unidades de Estudio:

- Salud ocupacional: Se integran contenidos básicos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, las medidas de prevención necesarias para el manejo y control de riesgos y accidentes de trabajo.
- Empresa turística : Promueve el desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas que le permitan convertirse en auto o cogestionarios; de modo que no solo se preparen para desempeñarse como empleados, sino para que, también puedan formar sus propias empresas.
- Inglés técnico: Promueve el desarrollo del inglés técnico, con cuatro horas por semana en los tres niveles.

El nuevo milenio conlleva grandes retos en los niveles económicos y sociales, por lo que la educación debe ser el motor de desarrollo, en un contexto de cambio, fortaleciendo el sector productivo en un ambiente de equidad social. Los avances científicos y tecnológicos han forzado la revisión de la dirección del modelo económico que se ha venido utilizando en Costa Rica.

El turismo continúa desarrollándose como una significativa actividad económica y social. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), para el año 2020 se esperan 1.600 millones de pernoctaciones en el mundo, representando un 12% de la economía mundial. Por lo tanto, el país debe responder a un nuevo modelo que enfrente retos de la globalización, de calidad, de desarrollo sostenible y de competitividad.

Actualmente la actividad turística representa para Costa Rica una fuente importante de divisas, especialmente si se considera el deterioro que han sufrido las fuentes tradicionales de ingresos. El elevado crecimiento del sector turismo, representa uno de los cambios estructurales que ha experimentado la economía costarricense en los últimos años. Entre las actividades productivas favorecidas con la apertura comercial y la política de promoción de exportaciones, esta actividad ha demostrado un mejor desempeño económico.

“Al desarrollo por la educación “

Su aporte de hasta un 30% del valor de las exportaciones totales, ha contribuido a reducir la vulnerabilidad de la economía del país.

La creciente importancia de los servicios en la producción, el rápido cambio tecnológico en las diferentes industrias y las innovaciones en materia de comercialización de bienes y servicios, ha permitido que la industria de alimentos y bebidas coadyuve a la generación de empleos, especialmente en aquellos sitios, que se localizan cerca o dentro de las principales áreas turísticas y que han proliferado como ejemplo de desarrollo de la hotelería.

Este subsector está asociado con el crecimiento de cadenas hoteleras, restaurantes y se ha convertido en un negocio que se incrementa año tras año, de modo que la movilización de recursos técnicos, financieros y humanos, pueden crear fuertes incentivos para mejorar la productividad local de desarrollo, disminuir las brechas sociales y fortalecer la gestión responsable del patrimonio natural, de tal modo que haya articulación entre empresarios locales y mayoristas de turismo.

“Al desarrollo por la educación “

JUSTIFICACIÓN ESPECIALIDAD DE TURISMO

La especialidad de turismo forma parte de la oferta educativa de Educación Técnica y se encuentra influenciada por un constante y acelerado desarrollo tecnológico, que ha hecho evolucionar de manera increíble los conocimientos por impartir. Esto obliga a un replanteamiento periódico de los contenidos programáticos, en procura de que los egresados de las especialidades fundamentadas en Turismo y sus áreas, afronten el reto de vida laboral con elementos actualizados y acordes a la realidad, tanto tecnológica como política para responder a los nuevos modelos de globalización económica, el desarrollo sostenible, la búsqueda continua de la calidad, las alianzas tecnológicas, el uso de la informática, el manejo de otro idioma y la competitividad, entre otros.

Nuestro país, inmerso en un mundo de constantes cambios, debe preparar a su población para afrontar la nueva sociedad que día a día se construye, el nuevo individuo deberá poseer una actitud abierta hacia el cambio, la investigación y respeto de las ciencias naturales y sociales. Debe estar preparado para evolucionar con la tecnología, actualizando constantemente sus conocimientos, asumir un compromiso con el planeta y ser partícipe activo de un proceso de desarrollo sostenible. Todo lo anterior, le permitirá contar con una sociedad competitiva en el siglo XXI.

Para responder a estos nuevos modelos de desarrollo, se presenta nuevos programas de estudio de las especialidad turismo en las que se incluyen sub áreas formadas por unidades didácticas integradas y organizadas en forma lineal, lo cual da origen a una graduación secuencial del aprendizaje, de modo que una unidad prepara para la siguiente y faculta a los alumnos a tener acceso a aprendizajes permanentes, recreando o reconstruyendo el conocimiento a que se marca los desafíos actuales.

De acuerdo con los lineamientos de la Política Educativa hacia el Siglo XXI, los programas de turismo, constituyen un eje de desarrollo social, económico y personal, aportando un valor agregado para la vida en igualdad de oportunidades y acceso, sin distinción de género.

La especialidad de turismo prepara técnicos en el nivel medio capaces de conducir, instruir, dirigir y proyectar tareas de carácter técnico con la finalidad de laborar en las diferentes ramas del turismo.

“Al desarrollo por la educación “

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA LABOR DOCENTE

Este programa de estudio refleja la intencionalidad de aportar un valor agregado para la vida del estudiante, con una estructura programática que explica detalladamente los contenidos que se deben desarrollar en cada sub-área y en cada unidad de estudio, lo cual habilita al docente a guiar, en forma ordenada, el proceso de construcción de conocimientos en el taller y en el entorno. El o la docente puede desarrollar otros contenidos además de los presentados aquí, **pero, no debe sustituirlos**; esto, con la finalidad de que en todos los colegios se brinde igualdad de oportunidades.

Los **resultados de aprendizaje**, incluidos en el programa, tienen un grado de generalidad para proporcionar al docente la oportunidad de elaborar resultados de aprendizaje acordes con los establecidos en los programas. Así, los resultados de aprendizaje deben reflejar los cambios de conducta que el alumno debe alcanzar a corto plazo, diario o semanalmente, en los niveles de conocimiento, valores, actitudes, habilidades y destrezas.

Las **estrategias de enseñanza y aprendizaje** establecidas en los programas de estudio permiten al docente hacer uso de toda su creatividad y experiencia para emplear las más adecuadas, para el logro de los resultados de aprendizaje que se plantee. Una estrategia y aprendizaje constituye un recurso, un medio o un instrumento para lograr los resultados de aprendizaje y aplicar la metodología. Como recurso, la estrategia implica una serie de elementos materiales, técnicos y humanos, a partir de los cuales se puedan articular un contenido didáctico y promover su aprendizaje. Las estrategias de enseñanza y aprendizaje le servirán de orientación a de punto de partida para plantear otras consideradas como más apropiadas, sin perder de vista que las estrategias de enseñanza y aprendizaje deben proporcionar el desarrollo del pensamiento del alumno para construir su aprendizaje. Se debe fomentar la aplicación de estrategias cognitivas para contribuir a la formación de un estudiante crítico y analítico, tales como: comparación, clasificación, organización, interpretación, aplicación, experimentación, análisis, identificación, discusión, síntesis, evaluación, planteamiento de soluciones entre otras.

Por otra parte, la estrategia como medio, representa el vínculo entre lo que se quiere enseñar –es decir, el contenido y el aprendizaje esperado por el alumno. Además proporciona a los docentes la posibilidad de medir el logro de los objetivos. La estrategia de enseñanza-aprendizaje es una consecuencia del método, su concreción o aplicación. Por tanto, es prioritario definir el método antes que las estrategias. A su vez, las estrategias entre sí son complementarias, por lo que es importante que los resultados en cada una sean congruentes y consecuentes con el método. Se incluye una lista de cotejo que indica los aspectos básicos, que componen la competencia, que debe dominar un estudiante una vez concluida determinada unidad de estudio.

Los **criterios de desempeño** para la evaluación de competencias se refieren a evidencias evaluables; son productos observables y medibles que se esperan del estudiante. El logro de estos, permitirán al docente dar seguimiento al progreso individual de cada educando y realimentar el proceso de aprendizaje, cuando así lo requiera el alumno. Los criterios para la evaluación de las competencias son la base para elaborar pruebas teóricas o de ejecución, ya que en ellos se refleja el producto final esperado en cada objetivo.

Al inicio de cada unidad de estudio, se plantea un tiempo estimado para su desarrollo. Esta asignación de tiempo es flexible; el docente puede ampliar o disminuir, prudencialmente, el número de horas, fundamentado en su experiencia y en el uso de procedimientos apropiados, sin detrimento de la profundidad con que se deben desarrollar los temas.

Los **valores y actitudes** que se especifican en cada unidad de estudio, deben ser tema de reflexión al inicio de la jornada diaria y además, asignar algunas experiencias de aprendizaje para lograr el desarrollo y vivencia de valores, como por ejemplo, análisis de casos, proyectos, entre otros.

De acuerdo con el marco de referencia conformado por el Modelo de Educación basada en Normas por Competencia, el proceso de enseñanza – aprendizaje tiene como fin el proporcionar conocimientos, desarrollar habilidades y destrezas, así como lograr cambios en las actitudes y aptitudes del estudiantado. Para alcanzarlo, es importante considerar las siguientes etapas del proceso de enseñanza aprendizaje:¹

- Detectar y confirmar las necesidades de aprendizaje de los alumnos (evaluación diagnóstica).
- Determinar resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

¹ Ávila, Gerardo y López, Xinia. Educación basada en normas por competencia. SINETEC. 2000.

- Planear estrategias de enseñanza – aprendizaje con base en el perfil del alumno y los contenidos por desarrollar.
- Diseñar y aplicar los instrumentos de evaluación pertinentes.
- Ejecutar el proceso de mediación pedagógica.
- Evaluar y realimentar el proceso de enseñanza (evaluación formativa y sumativa).

Una **estrategia de enseñanza – aprendizaje** constituye un recurso, un medio o un instrumento para lograr los resultados de aprendizaje y aplicar la metodología. Como recurso, la estrategia implica una serie de elementos materiales, técnicos y humanos, a partir de los cuales se pueda articular un contenido didáctico y promover su aprendizaje.

Por otra parte, la estrategia como medio, representa el vínculo entre lo que se quiere enseñar es decir, el contenido, y el aprendizaje esperado por el alumno. Además, proporciona a los docentes la posibilidad de medir el logro de los objetivos. La estrategia de enseñanza – aprendizaje es una consecuencia del método, su concreción o aplicación. Por tanto, es prioritario definir el método antes que las estrategias. A su vez, las estrategias entre sí son complementarias, por lo que es importante que los resultados en cada una sean congruentes y consecuentes con el método.

El modelo de educación basada en normas por competencia redefine algunos de los conceptos básicos relacionados con el campo de la educación, de modo que estos deben ser replanteados a la luz de esta nueva propuesta metodológica:

- La enseñanza debe partir de la creación de un ambiente educativo que:
- Permita reconocer los conocimientos previos del alumno
- Se base en las estrategias cognoscitivas y metacognoscitivas
- Promueva la realización de tareas completas y complejas
- El aprendizaje se desarrolla a partir de:
- La construcción gradual del conocimiento.
- La relación de los conocimientos previos con la nueva información.
- Organización de los conocimientos, de modo que resulten significativos para el o la estudiante.

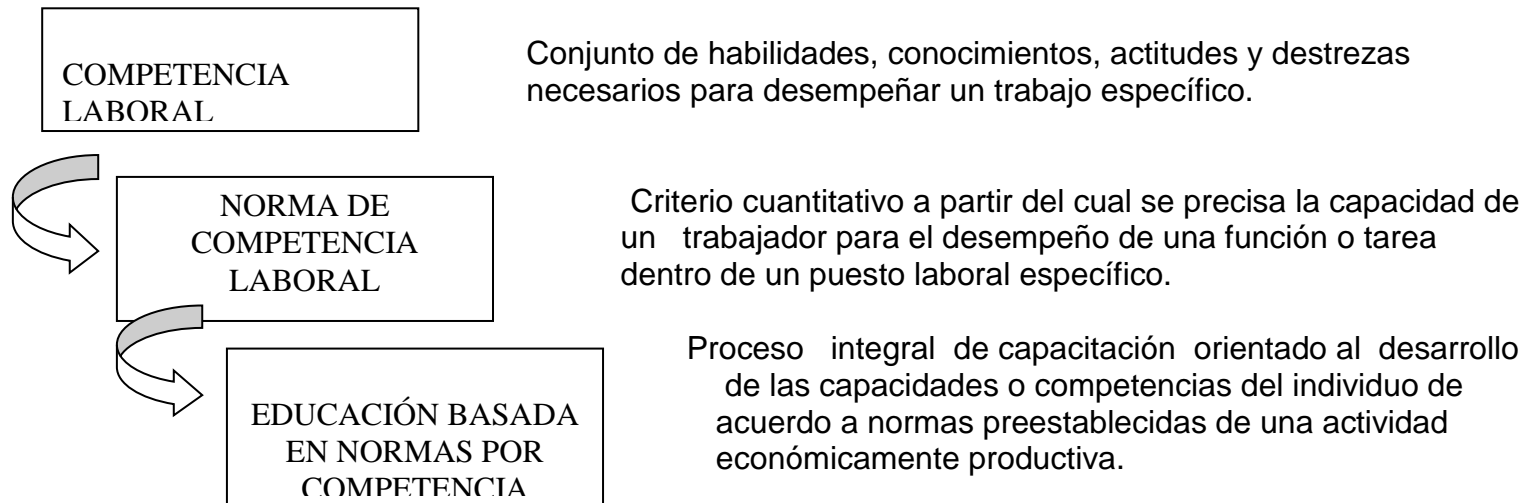
Seguidamente, se **ofrecen recomendaciones generales** que indican el camino para el logro de objetivos y propósitos de la especialidad:

- El colegio en donde se imparte esta especialidad debe contar con equipo e infraestructura adecuada y materiales necesarios.
- El docente de esta especialidad debe estar capacitado y con deseos de actualizarse, para que se pueda desempeñar eficientemente.
- Para el desarrollo de las unidades de estudio, deben promoverse tanto procesos inductivos como deductivos, con técnicas didácticas o dinámicas atractivas, entre las que se destacan la discusión informal, el trabajo individual y en equipo, la investigación (muy bien orientada y planificada por el docente), para que el alumno valore su importancia y logre los objetivos propuestos.
- Motivar a los estudiantes a inscribirse a revistas, boletines y otros; además, orientarlo en la adquisición de bibliografía que puede utilizar.
- Las pasantías son fundamentales en los niveles de undécimo y duodécimo año, para el cumplimiento del desarrollo del proceso de enseñanza - aprendizaje y deben planearse de acuerdo con los contenidos del programa y cuando el o la docente lo considere necesario para fomentar la relación con el ambiente laboral en las empresas de la zona.
- Las giras educativas y visitas programadas son necesarios en el nivel de décimo año de acuerdo con los resultados de aprendizaje de la unidad de estudio y cuando el docente lo considere necesario.
- Es importante que el docente siempre esté atento en el uso eficiente de las diferentes herramientas y hábitos de trabajo en el laboratorio, taller y aula.
- Bibliografía técnica básica para cada una de las diferentes sub-áreas en los distintos niveles.
- En todas las sub - áreas el docente debe brindar las herramientas necesarias para la solución de problemas, con el objetivo de formar jóvenes creativos y críticos; donde los estudiantes sean capaces de brindar diferentes soluciones y alternativas.
- Se debe equilibrar el tiempo asignado tanto a la práctica como a la teoría, de acuerdo con los resultados de aprendizaje que se estén desarrollando en la adquisición de destrezas.
- Talleres o laboratorios atinentes a las áreas de estudio de la especialidad.
- Un laboratorio de cómputo con software y computadoras actualizados de acuerdo con las necesidades que imperen en el mercado laboral.
- Utilizar manuales, catálogos y material bibliográfico técnico en el idioma inglés, para que le sirvan a los estudiantes como instrumento de traducción e interpretación de la información.
- Es imprescindible hacer un buen uso de los avances tecnológicos como son los equipos audiovisuales, servicios y materiales disponibles en Internet, entre otros.

- Esta especialidad debe estimular la creatividad en los estudiantes a través de la formulación de proyectos específicos asociados con los diferentes contenidos de la especialidad.
- El profesor debe velar por el mantenimiento preventivo de los equipos y herramientas, e informar periódicamente a la Dirección o Coordinación Técnica de su estado, para que se realicen las gestiones pertinentes con los técnicos.

CONCEPTO DE EDUCACIÓN BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

La educación basada en normas por competencia es una modalidad educativa que promueve el desarrollo integral y armónico del individuo y le capacita en todas y cada una de las competencias que le requiere una actividad productiva específica. Así, por un lado se atienden las necesidades del sujeto y por otro los requerimientos de los sectores productivos.



Una competencia se refiere a la realización de una actividad que hace un llamado a las habilidades cognoscitivas, psicomotrices o socio-afectivas necesarias para realizar esta actividad, que sea de orden personal, social o profesional.

Desde la perspectiva de la educación basada en normas por competencia la formación para el trabajo busca desarrollar los atributos del sujeto para aplicarlos de manera óptima e inteligente en las tareas de su ocupación laboral y permite la transferencia de las competencias a diferentes contextos y situaciones de trabajo.

Comparación entre la Educación Técnica Tradicional y La Educación Basada en Normas por Competencia

Educación Técnica Tradicional	Educación Basada en Normas por Competencia
El modelo tradicional de aprendizaje responde a las necesidades de procesos productivos altamente especializados.	Se adapta fácilmente a las diferentes formas de organización de la producción, incluso a aquellas utilizadas por el modelo tradicional.
Los contenidos de los programas son eminentemente académicos. La vinculación con las necesidades del sector productivo no es sistemática ni estructurada.	El sector productivo establece los resultados que espera obtener de la formación, los cuales integran un sistema normalizado de competencia laboral.
Los programas y los cursos son inflexibles.	Sus programas y cursos se estructuran en sub-áreas basados en los sistemas normalizados, que permiten a los estudiantes progresar gradualmente y adquirir niveles de competencia cada vez más avanzados.

Fuente: Morfín, Antonio. La nueva modalidad educativa: Educación basada normas por competencia.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

En el contexto educativo en general, y particularmente en el marco del modelo de educación basada en normas por competencia, la evaluación es un proceso continuo y permanente, y una parte integral del proceso de enseñanza - aprendizaje. Por lo anterior, se pueden retomar como fundamento los siguientes aspectos:²

La evaluación del desempeño es un proceso para recabar evidencias y aplicar criterios sobre el grado y la naturaleza del avance en el logro de los criterios de desempeño establecidos en un resultado de aprendizaje o en una norma de competencia laboral. En el momento correspondiente permite aplicar criterios para determinar si se ha alcanzado o aún no una competencia.

En el contexto de la educación basada en normas por competencia la evaluación se deriva fundamentalmente de los resultados de aprendizaje, por lo que la evaluación de la competencia se centra en el desempeño. Para esto el docente debe recopilar todas aquellas evidencias que se requieran para determinar que el estudiante ha alcanzado el aprendizaje requerido.

De lo anterior, se puede deducir que la evaluación es el factor central del modelo de educación basada en normas por competencia, en el cual trata de identificar las fortalezas y debilidades, no sólo de los estudiantes en su proceso de aprendizaje, sino también del mismo proceso de enseñanza – aprendizaje, y en general, de todos los factores que influyen en el mismo: el o la docente, el ambiente de aprendizaje, las estrategias, materiales y recursos utilizados, la adecuación al contexto y otros.

La competencia, por sí misma no es observable, y tiene que ser inferida a partir del desempeño. Por lo tanto, es importante definir el tipo de desempeño que permitirá reunir las evidencias de cantidad y calidad suficientes para hacer juicios razonables sobre el desempeño del individuo. El proceso de evaluación trata, principalmente de observar, recolectar e interpretar evidencias que posteriormente se contrastan con respecto a los criterios de desempeño de la norma técnica de competencia laboral respectiva.

² Ávila, Gerardo y López, Xinia. Educación basada en normas por competencia. SINETEC. 2000.

Esta comparación es la base que permite inferir si el estudiante es competente o todavía no lo es.

Así, la evaluación basada en normas por competencia es una evaluación que se lleva a cabo con relación a los criterios de desempeño que se establecen en las normas, los cuales ayudan a determinar la cantidad y la calidad de las evidencias requeridas para poder emitir los juicios acerca del desempeño de un individuo.

En este contexto, el proceso de evaluación consiste en la siguiente secuencia de actividades:

- Definir los requerimientos u objetivos de evaluación
- Recoger las evidencias
- Comparar las evidencias con los requerimientos
- Formar juicios basados en esta comparación

Esto propicia un proceso de aprendizaje permanente que conduciría a uno nuevo de desarrollo y evaluación. No interesa recoger evidencias de qué tanto el individuo ha aprendido (el saber), sino el rendimiento real que logra (el saber hacer).

Los métodos para la evaluación más recomendados en la educación basada en normas por competencia son los siguientes:

- Observación del rendimiento
- Ejercicios de simulación
- Realización de proyectos
- Pruebas escritas u orales
- Pruebas de ejecución

Como apoyo al proceso de evaluación formativa por parte del docente, se debe utilizar la técnica de recopilación de evidencias llamado “**Portafolio de evidencias**”.

En el contexto de la educación basada en normas por competencias, además de ser una técnica o estrategia con la cual se recopilan las evidencias de conocimiento, desempeño y producto que se van demostrando y confirmando durante todo el proceso de aprendizaje, es una carpeta de evidencias conformada por un o una estudiante con el fin de que pueda ir valorando su progreso en función de la adquisición de competencias.

Esta técnica le permite al docente, en función de los requerimientos y objetivos de evaluación, recoger evidencias, comparar las evidencias con los requerimientos y formar juicios basados en esta comparación.

Es responsabilidad del o la estudiante la conformación del portafolio, pero con la guía y orientación del o la docente, para lo cual cuenta con los lineamientos para su elaboración en el anexo 1 de este documento.

PLANEAMIENTO PEDAGÓGICO DE LOS Y LAS DOCENTES

1. PLAN ANUAL POR SUB-ÁREA

Es un cronograma que consiste en un detalle del tiempo, distribuido entre los meses y semanas que componen el curso lectivo, este tiempo se invertirá en el desarrollo de las diferentes unidades de estudio que integran cada una de las sub – áreas así como sus respectivos resultados de aprendizaje. Para su confección se deben tener en cuenta los siguientes criterios:

- Destacar los valores y actitudes que se fomentarán en la sub-área durante el desarrollo de la misma.
- Mostrar las horas que se destinarán a cada unidad de estudio que conforman la sub - área y la secuencia lógica de las mismas.
- Contemplar la lista de materiales y / o equipo que debe aportar la institución para el desarrollo del programa.

“Este plan se le debe entregar al Director o Directora al inicio del curso lectivo”



Esquema para el Plan Anual

PLAN ANUAL

Colegio Técnico Profesional: _____

Especialidad:	Sub-área:	Nivel:
Profesor:		Año:
Valores y Actitudes:		

Unidades de Estudio y Resultados de aprendizaje	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Horas
Materiales y Equipo que se requiere:												

2. PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA POR SUB-ÁREA.

Este plan debe ser preparado por unidad de estudio. Es de uso diario y **debe** ser entregado al Director o Directora, en el momento que se juzgue oportuno, para comprobar que el desarrollo del mismo sea congruente con lo planificado en el plan anual que se preparó al inicio del curso lectivo. **Se usa el siguiente esquema:**

Plan de Práctica Pedagógica

Colegio:			
Modalidad: Comercial y de servicios.		Especialidad:	
Sub-Área:		Año:	Nivel:
Unidad de Estudio:		Tiempo Estimado:	
Propósito:			

Resultados de Aprendizaje	Contenidos	Estrategias de Enseñanza y Aprendizaje	Valores y Actitudes	Criterios de Desempeño	Tiempo Estimado Horas

Los **resultados de aprendizaje** deben ir de acuerdo con los señalados en el programa de estudio, y guardar concordancia horizontal con los contenidos, las estrategias de enseñanza y aprendizaje y los criterios de desempeño.

Se deben incluir las estrategias de enseñanza (el o la docente), especificando los métodos y técnicas didácticas, así como las prácticas por desarrollar; en las estrategias de aprendizaje, deben especificarse aquellas tareas que serán desarrolladas por cada estudiante.

Además de incluir el valor y actitud, **que al menos debe ser uno por unidad de estudio, tal y como se presenta en el programa**, que está asociado con el resultado de aprendizaje, se debe indicar, en la columna de estrategias de enseñanza y aprendizaje, las acciones que se van a desarrollar para su fortalecimiento.

Los criterios de desempeño, se establecen a partir de las suficiencias de evidencia que se encuentran definidas en el programa de estudio en el apartado de criterios para la evaluación de las competencias y las evidencias que contiene la norma.

LINEAMIENTOS PARA TRABAJO DE CAMPO

Como parte de la metodología que establecen los programas de estudio, se debe aplicar una técnicas didáctica que propicie la construcción y la reconstrucción del conocimiento, la criticidad y la autogestión, por lo tanto, dentro de los procedimientos se indica claramente el uso del recurso de trabajo de campo establecidos en cuatro modalidades:

1. Giras Didácticas:

Las giras didácticas responden a la necesidad de los objetivos del programa y su razón es dar fundamento práctico a la sub-área de introducción al turismo de décimo año, por lo tanto, debido a los contenidos únicamente se debe realizar dos giras en este nivel a la región donde está ubicada la institución educativa.

En undécimo año se programarán no más de dos giras a la región geográfica adyacente al colegio.

En duodécimo únicamente se programará una gira a cualquier lugar del país.

Las disposiciones generales no implican giras que se realicen fuera del territorio nacional, por lo que estas no se autorizan.

2. Excursión o Visita a la empresa:

Su finalidad responde a una temática en particular, por ejemplo visitar 2 ó 3 lugares para una charla, una exposición, presentación de un profesional. Su salida responde a un día de clase. Tanto docentes como estudiantes deben presentar un informe de la salida.

3. Laboratorio de Campo:

Se establecen para los programas de Turismo, donde los estudiantes por medio de una guía desarrollen un proyecto, recolecten especies, delimiten senderos, elaboren inventarios, observen aspectos geográficos, entre otros. Su tiempo de duración es de 6 horas máximo y el trabajo se realiza dentro de la institución, finca o área de reserva propia, prestada para tal efecto o lugares con características particulares, que cada docente determinará idóneos para el cumplimiento de la actividad planificada.

4. Pasantías:

Son experiencias empresariales que se deben realizar en undécimo año, su finalidad es aplicar los conocimientos, las destrezas y las habilidades.

Las pasantías son de carácter obligatorio, para los estudiantes y se propondrán por modalidad de acuerdo al tiempo donde el docente concluya la unidad de estudio.

Todo lo anterior, de acuerdo con, el “Manual para el desarrollo pedagógico fuera de las instituciones educativas” que ofrecen especialidades de Educación Técnica.

El docente junto con el coordinador con la empresa, elaborarán un rol de trabajo en la compañía, que el estudiante debe completar.

**PERFIL PROFESIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Interpreta información técnica relacionada con la especialidad

Transmite instrucciones técnicas con claridad, empleando la comunicación apropiada

Demuestra habilidades y destrezas en las tareas propias de la especialidad

Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones.

Propone soluciones a los problemas que se presentan en el proceso de producción

Elabora y evalúa proyectos de la especialidad

Utiliza la computadora como herramienta en las tareas propias de la especialidad

Aplica normas de Salud Ocupacional

Demuestra ética profesional en el cumplimiento de las tareas que forman parte de la especialidad

Protege el medio ambiente, eliminando los focos de contaminación que se originan en los procesos de producción

Usa racionalmente los materiales, los equipos y los utensilios que se requieren en la especialidad

Utiliza tecnología apropiada en la especialidad para contribuir a la competitividad, la calidad y el desarrollo del país

Promueve dentro de su comunidad, el rescate de las tradiciones más autóctonas, creando conciencia en la gente que lo rodea.

PERFIL OCUPACIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Realiza labores operativas del área de cocina utilizando procedimientos administrativos

Aplica la computación como herramienta básica en la gestión de su labor en el área de cocina

Aplica procedimientos adecuados en el lavado y la desinfección del área de cocina tomando en cuenta normas de higiene y salud ocupacional

Selecciona adecuadamente la materia prima para el desarrollo de la oferta del menú

Establece el costo de los diferentes tipos de menús

Comunica eficazmente información oral y escrita en inglés y español

Emplea el procedimiento adecuado en la limpieza, el despiezado y el cortado de los diferentes tipos de carne

Prepara las piezas de carnes para su adobe o marinado según sus características

Elabora los diferentes tipos de fondos aplicando con calidad los procedimientos para su preparación

Prepara salsas básicas calientes, frías y sus derivados, utilizando normas de higiene y calidad,

Elabora manjares a base de carnes rojas y blancas, según el tipo de menú planeado

Prepara manjares a base de arroz y pastas según, la oferta del restaurante

Prepara en crudo y cocido hortalizas, legumbres y frutas, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos

Realiza inventarios de las diferentes áreas de cocina, restaurante y hotel

Distribuye pedidos de alimentos y bebidas del almacén

Aplica la computación como herramienta básica en el control de costos e inventarios

Aplica con calidad el procedimiento para el montaje de mesas según el tipo de menú

Acondiciona eficazmente el mobiliario, el equipo y el menaje para la puesta a punto

Aplica normas de salud e higiene ocupacional en la labor que realiza en la cocina

Aplica procedimientos administrativos en el montaje de un catering service

Organiza la oferta para la venta de servicios de un catering service

Ofrece la oferta gastronómica según el evento planeado por los clientes

Dispone correctamente el montaje de buffet de acuerdo al tipo de evento

Aplica técnicas de mercadeo en la venta de servicios gastronómicos y organización de eventos

OBJETIVOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Preparar técnicos en el nivel medio, acorde con las exigencias del mercado actual y futuro.
2. Promover en el (la) estudiante el desarrollo de valores y actitudes propias de la especialidad.
3. Propiciar el desarrollo de estructuras del pensamiento creativo y crítico, que le permita al educando enfrentar los continuos cambios del sistema económico y social del país.
4. Favorecer la concienciación acerca de la necesidad del desarrollo sostenible para conservar los recursos naturales del país.
5. Facilitar la integración del educando a una sociedad cambiante en cuanto a tecnologías, procesos, actitudes, entre otros.
6. Desarrollar las habilidades y las destrezas necesarias que le permitan al estudiante, administrar con calidad los principios de la especialidad.

ESTRUCTURA CURRICULAR
TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS

SUBÁREA	DÉCIMO	UNDÉCIMO	DUODÉCIMO
Empresa turística	4	4	-
Introducción turística	8	-	-
Control interno y limpieza de cocina	8	-	-
Cocina básica	-	12	-
Bar y restaurante	-	4	-
Cocina fusión	-	-	8
Inglés para la conversación de turismo	4	4	4
Cocina Internacional	-	-	12
Total de horas	24	24	24

**MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL						
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
Empresa turística 4 horas	Contabilidad	80 h	Unidad didáctica empresarial Tecnologías de información y Comunicación	80 h		
	Administración	20 h				
	Mercadeo	20 h				
	Salud ocupacional	20 h				
	Cultura de calidad	20 h				
Total	160 h	Total	160 h			
Introducción turística 8 horas	Introducción a la hotelería	40 h				
	Generalidades del turismo	72 h				
	Folclor	56 h				
	Legislación turística	40 h				
	Manejo y conducción de grupos	80 h				
	Ética aplicada al turismo	32 h				
	Total	320 h				
Inglés para la conversación de turismo 4 horas	Reservation and Booking	60	Front Desk	50	Hotel Services	40
	Food and Drinks	40	Tourist Attractions	60	Taking Orders	20
	Special Events	30	Pollution	30	Biodiversity	40
	Types of Hotels	30	Safety at Work	20	Total	100 h
	Total	160 h	Total	160 h		

**MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL					
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo
Control interno y limpieza de cocina 8 horas	Servicio al cliente	60 h			
	Manipulación de alimentos	100 h			
	Control de bodega y economato	40 h			
	Técnicas básicas de montaje del salón - comedor	80 h			
	Garnish	40 h			
	Total	320 h			
Cocina básica 12 horas			Principios de cocina	120h	
			Huevos y desayunos	60h	
			Mesa fría	48 h	
			Guarniciones	72 h	
			Sopas y salsas	60 h	
			Pastas	60 h	
			Arroces	60 h	
			Total	480h	
Bar y restaurante 4 horas			Etiqueta y protocolo	40 h	
			Operaciones de bar y restaurante	40 h	
			Barismo	40 h	
			Eventos	40 h	
			Total	160h	

**MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL**

SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
<p align="center">Cocina fusión 8 horas</p>					Cocina fusión costarricense	48 h
					Confección de menú	56 h
					Manjares basados en carne de res	24 h
					Manjares basados en carne de cerdo	24 h
					Manjares basados en carne de aves	24 h
					Manjares basados en mariscos y pescados	24h
					Total	200 h
<p align="center">Cocina internacional 12 horas</p>					El pastelero	100h
					Cultura gastronómica europea	80 h
					Cultura gastronómica americana	80 h
					Cultura gastronómica asiática	40 h
					total	300 h



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MAPA CURRICULAR UNDÉCIMO

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Empresa turística
160 horas

Contabilidad
80 horas

- Diferenciar los elementos de la ecuación contable.
- Identificar la legalización y los manejos de los libros contables.
- Elaborar transacciones contables de empresas turísticas.
- Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas.

Administración
20 horas

- Identificar las características del proceso administrativo.
- Diseñar planes de apertura de empresas turísticas.

Mercadeo
20 horas

- Diseñar un plan de mercadeo para una empresa turística.
- Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160 horas	Salud ocupacional 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. • Efectuar prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. • Diseñar un sistema para el manejo y el tratamiento de los desechos.
	Cultura de la calidad 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. • Interpretar filosofías de Justo a Tiempo en los procesos de reingeniería.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Introducción turística 320 horas</p>	<p>Introducción a la hotelería 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. • Utilizar la clasificación y la categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. • Diferenciar criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Introducción
turística
320 horas**

**Generalidades
de turismo
72 horas**

- Desarrollar inventarios del entorno institucional, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico.
- Utilizar información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística.
- Interpretar el Sistema Nacional de las Áreas de Conservación del país y las unidades de planeamiento de Costa Rica, como herramienta del prestador de servicios turísticos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Introducción
turística
320 horas**

**Folclor
56 horas**

- Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo.
- Rescatar las costumbres y tradiciones del pueblo.
- Practicar los bailes típicos de su región.

**Legislación
turística
40 horas**

- Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas.
- Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.

**Manejo y
conducción de
grupos
80 horas**

- Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas, que permitan desarrollarse en el campo de guía de turismo.
- Emplear maniobras en la trata y el manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Ética aplicada
al turismo
32 horas**

- Interpretar: “el Código de Conducta para la Protecciones de niños, niñas y adolescentes, contra la explotación Sexual, Comercial en viajes y turismo”
- Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Control interno y
limpieza de cocina
320 horas**

**Servicio al cliente
60 horas**

- Identificar las necesidades básicas que tienen los diferentes tipos de clientes.
- Transferir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente.
- Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Manipulación de alimentos 100 horas	<ul style="list-style-type: none">• Demostrar el cuidado necesario en la adquisición, el almacenamiento y el traslado de los alimentos.• Aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos.• Aplicar la limpieza y la desinfección de las diferentes áreas de la cocina y el restaurante.• Emplear los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Control interno y limpieza de cocina 320 horas</p>	<p>Control de bodega y economato 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. • Aplicar los procesos de ajuste de inventarios. • Desarrollar el ciclo de almacenamiento de los alimentos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Control interno y limpieza de cocina 320 horas</p>	<p>Técnicas básicas de montaje del salón – comedor 80 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. • Utilizar los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. • Aplicar las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, la loza, la cubertería, la cristalería y la decoración acorde, según la actividad y el menú. • Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Garnish 40 horas	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar técnicas de decoración de frutas y verduras entre otros materiales.• Elaborar diferentes montajes en la mesa buffet.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160 horas	Unidad didáctica empresarial 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar la estructura organizacional y funcional del aula Labor@. • Fomentar experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@. • Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160horas	Tecnologías de información y comunicación 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar herramientas tecnológicas, disponibles para el manejo de diferentes recursos. • Operar un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad. • Utilizar las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y el acceso de información.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Cocina Básica 480 horas</p>	<p>Principios de cocina 120 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especias, plantas aromáticas, vinagres y grasas. • Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de diferentes platillos en la cocina.
	<p>Huevos y desayunos 60 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales. • Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para el desayunos típicos. • Operar las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Cocina Básica 480 horas.</p>	<p>Mesa fría 48 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles. • Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.
	<p>Guarniciones 72 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar las técnicas de elaboración de diversas guarniciones. • Elaborar guarniciones de diferentes géneros. • Efectuar la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Cocina Básica
480 horas

Sopas y salsas
60 horas

- Emplear las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.
- Emplear diferentes métodos en la preparación de sopas, consomés, cremas y potages.
- Utilizar las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.

Pastas
60 horas

- Elaborar prácticas con pastas frescas e industriales.
- Aplicar técnicas para la elaboración de pastas.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica. 480 horas	Arroces 60 horas	<ul style="list-style-type: none">• Demostrar conocimientos básicos de los tipos de arroz.• Aplicar técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y Restaurant. 160 horas	Etiqueta y protocolo 40 horas	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.• Desarrollar eventos protocolarios donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Bar y restaurante 160 horas</p>	<p>Operaciones del bar y restaurante 40 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto. • Practicar los diferentes montajes y las preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas. • Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades. • Distinguir los principales tipos de servicio utilizados en el restaurante.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y restaurante 160 horas	Barismo 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguir las diferentes variedades de café del país. • Elaborar infusiones a base de té y café. • Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.
	Eventos 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos. • Aplicar los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos. • Desarrollar las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Cocina fusión 200 horas</p>	<p>Cocina fusión costarricense 48 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar las diferentes generalidades de las provincias, del país, en cuanto a su idiosincrasia y cultura gastronómica. • Planificar menús costarricenses. • Fusionar los insumos de la provincia donde vive, con la cocina internacional.
	<p>Confección de menú 56 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar modelos de costo del menú. • Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo a los tiempos de servicio.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Cocina fusión
200 horas

**Manjares
basados en
carne de res**
24 horas

- Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carne de res.

**Manjares
basados en
carne de
cerdo**
24 horas

- Reconocer las particularidades de la carne de cerdo y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carne de cerdo.

**Manjares
basados en
carne de
aves**
24 horas

- Reconocer las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes.
- Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de carne de aves.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina fusión 200 horas	Manjares basados en pescados y mariscos 24 horas	<ul style="list-style-type: none">• Reconocer las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies.• Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de pescados y mariscos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina internacional 300 horas	El pastelero 100 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar repostería y panes comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica. • Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería. • Aplicar diferentes tipos de postres y especialidades comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.
	Cultura gastronómica europea 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Describir las diferentes culturas gastronómicas de Europa central, Italia, España y Francia. • Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina internacional 300 horas	Cultura gastronómica americana 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar técnicas de cocción de las culturas americanas. • Aplicar las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.
	Cultura gastronómica asiática 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China. • Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS

DESCRIPCIÓN

EMPRESA TURÍSTICA

La sub-área **empresa turística** incluye las unidades de estudio: Tecnología de información y comunicación, unidad didáctica empresarial. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

La actividad turística se desarrolla rápidamente en nuestro país y la información está al alcance, pero se recomienda la investigación permanente por parte de cada docente y el contacto con los sub sectores, por lo tanto ningún contenido debe obviarse.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde con las necesidades de los jóvenes y a los recursos con que se cuenta. Los rescates de los valores y el folclor son parte fundamental para la realimentación del desarrollo de las lecciones, por lo que el turismo es y debe ser parte integral con la sociedad. Debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las prácticas de campo de acuerdo con los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

La sub-área de **empresa turística**, con 4 horas por semana, está integrada por dos unidades de estudio:

Unidad didáctica empresarial: El aula Labor@: Centros para la Práctica Empresarial, es una iniciativa innovadora que pretende desarrollar en los jóvenes conocimientos relacionados con:

- Gestión empresarial.
- Generación y promoción de capacidad de emprendimiento.
- Razonamiento lógico.
- Análisis e interpelación de información de diversa naturaleza.
- Tecnologías digitales como programas de hotel, agencias de viaje, restaurante; Internet y correo electrónico.

Dentro del aula se pretende, además, desarrollar competencias en los estudiantes tales como: iniciativa, pro actividad, creatividad, trabajo en equipo y solución de conflictos.

Tecnologías de información y comunicación: Introduce los conceptos más importantes con respecto al sistema operativo, así como los conocimientos, habilidades y destrezas en el manejo de diferentes software de aplicación (procesador de texto, internet, hoja electrónica y graficadores).

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
EMPRESA TURÍSTICA**

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Unidad didáctica empresarial.	80	20
II.	Tecnología de información y comunicación.	80	20
	TOTAL	160	40



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

EMPRESA TURÍSTICA



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA EMPRESARIAL

OBJETIVOS

1. Desarrollar procesos operativos de una empresa turística práctica.
2. Determinar las estructuras organizacionales de las empresas.
3. Aplicar elementos de desarrollo de empresas en el aula labor@.
4. Crear ambientes simulados de empresas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Unidad didáctica empresarial.**

Propósito: Realizar labores empresariales según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta labor@.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Cita correctamente los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.	Específica
Explica sin error las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.	Específica
Desarrolla eficazmente la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos.	Específica
Enumera correctamente los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.	Específica
Identifica con claridad cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.	Específica
Determina eficientemente las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.	Específica
Distingue con claridad el concepto de microempresa.	Específica
Relaciona sin error procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@.	Específica
Desarrolla claramente la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

Referencia	Título del Elemento
1-1	Realizar labores empresariales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta labor@.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Identifica la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.

Fomenta experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@.

Realiza labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@ con eficiencia.

CAMPO DE APLICACIÓN

Categoría	Clase
Servicios	Prestación de servicios de Educación Técnica

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

Cita los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.

Enumera los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.

Distingue el concepto de microempresa.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Explica las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.
Identifica cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.
Relaciona procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO

Desarrolla la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos
Determina las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.
Desarrolla la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Undécimo.

Unidad de Estudio: **Unidad didáctica empresarial.**

Tiempo Estimado: 80 horas.

Propósito: Realizar labores empresariales según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta labor@.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Identificar la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.	<p>Aula Labor@:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición del aula labor@. Propósito. Escenarios telemáticos. Ambientes colaborativos de trabajo. Estructura organizativa de información y comunicación. <p>Estructura tecnológica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Centro de soporte. Aula Labor@. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Define los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación. Describe las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@. Ilustra la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad de dialogar en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa de práctica. • Centro de servicios. Entorno de red. • Perfiles de usuario en la estación de trabajo. • Conectividad a Internet. • Estaciones de Trabajo. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación. • Explica las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@. • Desarrolla la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Deberes y obligaciones de los actores del aula Labor@:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesor turismo. • Profesor Informática. • Alumnos de XI año. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Fomentar experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@.</p>	<p>Empresa de práctica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Misión. • Visión. • Objetivos. • Estructura orgánica. <p>Roles de trabajo.</p> <p>Definición y funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerencia alta. • Gerencia media. • Gestión de recurso humano. • Mercadeo y ventas. • Contabilidad. • Contraloría de servicios. • Plataforma de servicios. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica. • Describe cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica. • Desarrolla las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de dialogar en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fomenta experiencias laborales y educativas de una empresa de practica en el aula Labor@.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Tipos de empresa de práctica:</p> <p>Banca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción. • Objetivo. • Propósito. • Contenidos. • Funciones. <p>Servicios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción. • Objetivo. • Propósito. • Contenidos. • Funciones. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica. • Identifica cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica. • Determina las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Empresas de Servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción. • Objetivo. • Propósito. • Contenidos. • Funciones. <p>Producción de Bienes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción. • Objetivo. • Propósito. • Contenidos. • Funciones. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Servicio al cliente y / o gestión del talento humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción. • Objetivo. • Propósito. • Contenidos. • Funciones. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@.	<p>Definición de microempresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características. <p>Selección de la empresa de práctica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banca. • Turismo. • Empresa de servicio. • Producción de bienes. • Servicio al cliente / o gestión del talento humano. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define el concepto de microempresa. • Describe procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@. • Demuestra la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de dialogar en situaciones conflictivas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Diseño de la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo del negocio. • Redes de colaboración e intercambio. • Negociación. • Niveles de tolerancia y efectividad productiva. • Resolución de conflictos. • Informes técnicos. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue el concepto de microempresa. • Relaciona procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@. • Desarrolla la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales. 		



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Unidad didáctica empresarial. PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: Aula Labor@ DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Define los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.
- Describe las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.
- Ilustra la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos.
- Cita los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.
- Describe cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.
- Desarrolla las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.
- Define el concepto de microempresa.
- Describe procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@.
- Demuestra la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Cita correctamente los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.			
Explica sin error las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.			
Desarrolla eficazmente la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos.			
Enumera correctamente los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.			
Identifica con claridad cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.			
Determina eficientemente las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.			
Distingue con claridad el concepto de microempresa.			
Relaciona sin error procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@.			
Desarrolla claramente la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Identificar la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.	Identifica la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.	Cita los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.	Conocimiento	Cita correctamente los conceptos del aula labor@ y la estructura organizacional de información y comunicación.
		Explica las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.	Desempeño	Explica sin error las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@.
		Desarrolla la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos.	Producto	Desarrolla eficazmente la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Fomentar experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@ para centros de servicios.	Fomenta experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@ para centros de servicios.	Enumera los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.	Conocimiento	Enumera correctamente los conceptos de empresa de práctica, misión, visión, objetivos y estructura orgánica.
		Identifica cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.	Desempeño	Identifica con claridad cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica.
		Determina las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.	Producto	Determina eficientemente las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@.	Realiza labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@	Distingue el concepto de microempresa.	Conocimiento	Distingue con claridad el concepto de microempresa.
		Relaciona procesos de inducción y capacitación del ambiente virtual del aula labor@.	Desempeño	Relaciona sin error procesos de inducción y capacitación del ambiente aula labor@.
		Desarrolla la la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.	Producto	Desarrolla claramente la la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TECNOLOGÍA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

OBJETIVOS

1. Utilizar las herramientas disponibles en el software de aplicación para el desarrollo de su trabajo.
2. Utilizar las herramientas y los servicios disponibles en Internet para el acceso y la manipulación de la información.
3. Producir diferentes documentos utilizando las herramientas tecnológicas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: Tecnología de información y comunicación.

PROPÓSITO: Realizar trabajos utilizando los paquetes computacionales, según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta tecnológica en el campo laboral.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Explica sin error el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.	Específica
Identifica acertadamente los elementos que se presentan para la administración de programas.	Específica
Enumera sin error las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.	Específica
Sigue eficazmente el procedimiento para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.	Específica
Explica sin error el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas.	Específica
Utiliza correctamente las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas.	Específica
Describe eficazmente las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.	Específica
Distingue con claridad los elementos que integran la comunicación a través de internet.	Específica
Diferencia sin error las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.	Específica

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Elabora correctamente documentos aplicando las funciones del procesador de texto.	Específica
Ejecuta correctamente el procedimiento para recuperar y editar los documentos.	Específica
Cita con claridad conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.	Específica
Cita correctamente conceptos relacionados con la creación de presentaciones.	Específica
Nombra acertadamente las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Realizar trabajos utilizando los paquetes computacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta tecnológica en el campo laboral.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Utiliza herramientas tecnológicas para el manejo de diferentes paquetes computacionales.

Opera un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.

Utiliza las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y el acceso de información.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.

Identifica los elementos que se presentan para la administración de programas.

Enumera las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.

Sigue el procedimiento para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.

Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas.

Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas.

Describe las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.

Distingue los elementos que integran la comunicación a través de internet.

Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Elabora documentos aplicando las funciones del procesador de texto.

Ejecuta el procedimiento para recuperar y editar los documentos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.

Cita conceptos relacionados con la creación de presentaciones.

Nombra las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo alimentos y bebidas.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Undécimo.

Unidad de Estudio: **Tecnología de información y comunicación.**

Tiempo Estimado: 80 horas.

Propósito: Realizar trabajos utilizando el recurso cómputo, según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta en el campo laboral.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Utilizar herramientas tecnológicas, para el manejo de diferentes recursos.	<p>Ambiente gráfico y manejo del entorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menús. • Cuadros de diálogo. • Ventanas. • Selección de opciones. <p>Inicialización y utilización:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio de unidades. • Carpetas o subdirectorios. • Barra de tareas. • Función de inicio. <p>Uso del mouse (botón izquierdo y derecho). Ventanas:</p>	<p><u>El o la docente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico. • Describe las diferentes herramientas disponibles en el sistema operativo. • Utiliza las herramientas tecnológicas en la realización de tareas relacionadas con el sistema operativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza herramientas tecnológicas, para el manejo de diferentes recursos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de ventana. • Iconos. • Cuadros de diálogo. • Personalización. Menús: <ul style="list-style-type: none"> • Agregar y eliminar órdenes. • Accesos directos. • Configuración del entorno de la pantalla. 	<u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita conceptos relacionados con los Sistemas Operativos de ambiente gráfico. • Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema. • Identifica los elementos que se presentan para la administración de programas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Operar un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.</p>	<p>Generalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teclado básico. • Funciones disponibles. • Ventanas de trabajo. • Barras de menús y herramientas. • Ayuda. <p>Trabajo con documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creación. • Edición y modificación. • Guardar. • Impresión. <p>Formato de documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Márgenes. • Tabulaciones. • Párrafos. • Páginas. <p>Manejo de bloques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copiar. • Mover. • Borrar. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las funciones disponibles para la creación, la apertura y la edición de documentos. • Describe el procedimiento para el manejo de bloques. • Explica el procedimiento para brindar un buen formato a los documentos. • Aplica las herramientas disponibles para el manejo y la construcción de tablas y gráficos. • Ejecuta las funciones del procesador de texto en la elaboración de documentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opera un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Tablas y gráficos en un documento. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos. • Sigue el procedimiento para el manejo y construcción de tablas y gráficos. • Elabora documentos aplicando las funciones del procesador de texto. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Diapositivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación de diapositivas desde el inicio del proceso. • Uso de asistentes. • Elementos de la diapositiva. • Características y propiedades. • Combinaciones de colores. • Ajuste de la diapositiva en el papel. • Impresión de diapositivas. • Combinación de archivos de diapositivas para la presentación. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos relacionados con la creación de presentaciones. • Describe las diferentes herramientas disponibles en la administración de diapositivas. • Demuestra el funcionamiento de las herramientas descritas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos relacionados con la creación de presentaciones. • Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas. • Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Características de la hoja electrónica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalidades. • Funciones disponibles. • Ventana de trabajo. • Barras de menús y herramientas. <p>Creación de una hoja de cálculo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Partes. • Ingreso y modificación de datos. • Trabajo con celdas. • Fórmulas. <p>Recuperación y edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rangos. • Eliminar. • Mover. • Copiar. • Seleccionar. • Utilización de fórmulas. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo. • Identifica las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos. • Explica el procedimiento para recuperar y editar los documentos. • Ejemplifica el uso de fórmulas en la hoja electrónica. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Formatos. • Creación de gráficos. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo. • Describe las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos. • Ejecuta el procedimiento para recuperar y editar los documentos. • Utiliza el uso de fórmulas en la hoja electrónica. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Tipos de sitios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comerciales. • Informativas. • Entretenimiento <p>Tipos de páginas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida. • Principales. • Salida. <p>Consideraciones previas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usuarios. • Accesibilidad. • Funcionalidad. • Velocidad para el acceso. • Tamaño. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos básicos relacionados con el diseño de páginas para Internet. • Diferencia los tipos de sitios que se encuentran en Internet. • Describe las características básicas de cada tipo de sitios y páginas web. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los tipos de sitios y las páginas WEB. • Compara las características de cada sitio. • Reconoce las consideraciones previas para el diseño de sitios para Internet. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Utilizar las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información.</p>	<p>Comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correo electrónico. • Foros de discusión. • USENET. <p>Acceso a la información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FTP. • TELNET. • WWW. <p>Herramientas de búsqueda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correo electrónico. • Concepto. • Funcionamiento. • Utilización. • Opciones disponibles. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los elementos que integran la comunicación a través de internet. • Expresa las herramientas utilizadas en la búsqueda de información. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los elementos que integran la comunicación a través de internet. • Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	Browser : <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y características. • Menús y opciones. 			

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Define los conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.
- Describe las diferentes herramientas disponibles en el sistema operativo.
- Utiliza las herramientas tecnológicas en la realización de tareas relacionadas con el sistema operativo.
- Identifica las funciones disponibles para la creación, la apertura y la edición de documentos.
- Describe el procedimiento para el manejo de bloques.
- Explica el procedimiento para brindar un buen formato a los documentos.
- Aplica las herramientas disponibles para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.
- Ejecuta las funciones del procesador de texto en la elaboración de documentos.
- Define los conceptos relacionados con la creación de presentaciones.
- Describe las diferentes herramientas disponibles en la administración de diapositivas.
- Demuestra el funcionamiento de las herramientas descritas.
- Describe las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.
- Identifica las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.
- Explica el procedimiento para recuperar y editar los documentos.
- Ejemplifica el uso de fórmulas en la hoja electrónica.
- Define los conceptos básicos relacionados con el diseño de páginas para Internet.
- Diferencia los tipos de sitios que se encuentran en Internet.
- Describe las características básicas de cada tipo de sitios y páginas web.
- Define los elementos que integran la comunicación a través de internet.
- Expresa las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
 De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Cita con claridad conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.			
Explica sin error el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.			
Identifica acertadamente los elementos que se presentan para la administración de programas.			
Enumera sin error las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.			
Sigue eficazmente el procedimiento para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.			
Elabora correctamente documentos aplicando las funciones del procesador de texto.			
Cita correctamente conceptos relacionados con la creación de presentaciones.			
Explica sin error el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas.			
Nombra acertadamente las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.			
Describe eficazmente las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.			

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Ejecuta correctamente el procedimiento para recuperar y editar los documentos.			
Distingue con claridad los elementos que integran la comunicación a través de internet.			
Diferencia sin error las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Utilizar herramientas tecnológicas disponibles para el manejo de diferentes recursos.	Utiliza herramientas tecnológicas disponibles para el manejo de diferentes recursos.	Cita conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.	Conocimiento	Cita con claridad conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.
		Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.	Desempeño	Explica sin error el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.
		Identifica los elementos que se presentan para la administración de programas.	Desempeño	Identifica acertadamente los elementos que se presentan para la administración de programas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Operar un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.	Opera un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad.	Enumera las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.	Desempeño	Enumera sin error las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.
		Sigue el procedimiento para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.	Desempeño	Sigue eficazmente el procedimiento para el manejo y la construcción de tablas y gráficos.
		Elabora documentos aplicando las funciones del procesador de texto.	Producto	Elabora correctamente documentos aplicando las funciones del procesador de texto.
		Cita conceptos relacionados con la creación de presentaciones.	Conocimiento	Cita correctamente conceptos relacionados con la creación de presentaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
		Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas.	Desempeño	Explica sin error el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas.
		Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas.	Desempeño	Utiliza correctamente las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas.
		Nombra las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.	Conocimiento	Nombra acertadamente las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo.
		Describe las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.	Desempeño	Describe eficazmente las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
		Ejecuta el procedimiento para recuperar y editar los documentos.	Producto	Ejecuta correctamente el procedimiento para recuperar y editar los documentos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Utilizar las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información.	Utiliza las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información.	Distingue los elementos que integran la comunicación a través de internet.	Desempeño	Distingue con claridad los elementos que integran la comunicación a través de internet.
		Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.	Desempeño	Diferencia sin error las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.

DESCRIPCIÓN

COCINA BÁSICA

La sub-área **cocina básica** incluye las unidades de estudio: Principios de cocina, huevos y desayunos, mesa fría, guarniciones, sopas y salsas, pastas y arroces. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde con las necesidades de los jóvenes y a los recursos con que se cuenta. Los rescates de los valores y el folclor son parte fundamental para la realimentación del desarrollo de las lecciones, por lo que el turismo es y debe ser parte integral con la sociedad. Debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las prácticas de campo de acuerdo con los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

La sub-área de **cocina básica**, con 12 horas por semana, está integrada por siete unidades de estudio:

Principios de cocina: Sitúa al estudiante en el contexto a nivel nacional como internacional de los principios de cocina, reconociendo técnicas básicas en la gastronomía actual. Además se desarrollan las habilidades y las destrezas para la aplicación de las mismas.

Huevos y desayunos: Se fomenta el desarrollo de las habilidades y las destrezas necesarias para la preparación de diferentes presentaciones de huevos y desayunos.

Mesa fría: Promueve el desarrollo de habilidades y destrezas necesarias para el uso de los diferentes preparaciones que se elaboran en la mesa fría.

Guarniciones: Introduce los conceptos más importantes relacionados con las guarniciones, así como los conocimientos, las habilidades y las destrezas en la preparación de las mismas.

Sopas y salsas: Promueve elaboración de fondos, salsas y sopas básicas para la cocina moderna. Esta unidad se contempla como un elemento indispensable en la cocina de un hotel o restaurante.

Pastas: La unidad está diseñada para desarrollar los diferentes tipos de pastas con sus salsas y sus presentaciones frescas e industriales.

Arroces: Implementa las técnicas de elaboración del arroz como base de la dieta del costarricense y sus preparaciones para la cocina de un restaurante u hotel.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
COCINA BÁSICA**

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Principios de cocina	120	10
II.	Huevos y desayunos	60	5
III.	Mesa fría	48	4
IV.	Guarniciones	72	6
V.	Sopas y salsas	60	5
VI.	Pastas	60	5
VII.	Arroces	60	5
	TOTAL	480	40



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

COCINA BÁSICA

OBJETIVOS

1. Reconocer los términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.
2. Aplicar correctamente las técnicas de cocción.
3. Distinguir las generalidades de las hortalizas para el consumo alimenticio.
4. Aplicar los métodos de cortado y cocción de hortalizas, siguiendo las normas de higiene y manipulación de los alimentos.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Cocina básica.**

PROPÓSITO: Realizar labores de cocina según el estándar de calidad para un hotel.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Distingue correctamente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.	Específica
Reconoce eficazmente las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.	Específica
Aplica acertadamente los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.	Específica
Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.	Específica
Interpreta sin error las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante.	Específica
Efectúa correctamente las formas de cortes en la cocina.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

2-1

Realizar labores de cocina según el estándar de calidad para un de hotel.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Practica la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especias, plantas aromáticas, vinagres y grasas.
Emplea las técnicas de cortes para la elaboración diferentes platillos en la cocina.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.

Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.

Efectúa las formas de cortes en la cocina.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Reconoce las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.

Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: Cocina **básica**.

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Principios de cocina básica**.

TIEMPO ESTIMADO: 120 Horas.

PROPÓSITO: Realizar labores de cocina según el estándar de calidad para un de hotel.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas.	<p>Vocabulario técnico internacional utilizado en cocina.</p> <p>Instalación y organización de una cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locales de una cocina. • La cocina caliente. • Mesa fría. • Repostería. • Economato. • Cuartos fríos. • Área de pilas. • Despensa de equipo y utensilios. • Oficina del chef. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante. • Explica las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía. • Demuestra los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practica la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliario. • Equipo. • Utensilios. <p>Métodos de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • Estofado. • Braseado. • Salteado. • Asado. • Salteado en salsa. • A la sartén. • Fritos. • Al vapor. • Al vacío. • Mixto. • A blanco. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante. • Reconoce las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía. • Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Distribución de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección de materia prima. • Pesos y medidas. • Preparación de materia prima. <p>Clasificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas. • Acelga. • Espinacas. • Lechuga. • Berros. <p>Coles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repollo. • Brócoli. • Coliflor. • Coles de Bruselas. <p>Frutos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berenjena. • Calabaza. • Pimientos o chile dulce, verde, rojo y amarillo. • Pepino. • Tomate. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Inflorescencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcachofas. • Flor de calabaza. • Flor de itao. <p>Raíces.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rábano. • Zanahoria. • Remolacha. • Nabo. <p>Raíces tubérculo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papa. • Yuca. • Camote. • Ñampi. • Tiquizque. • Ñame. <p>Bulbos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajo. • Cebolla. • Chalotas. • Cebollino. • Puerro. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Pepónides:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calabacín. • Calabaza. • Pepino. • Ayote. • Zuquine. <p>Tallos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apio. • Espárragos. • Nopal. <p>Legumbres secas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garbanzos. • Lentejas. • Frijoles rojos, negros y blancos. <p>Legumbres verdes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guisantes. • Habas. • Judías. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Especias y plantas aromáticas.</p> <p>Especieras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuez moscada. • Clavos de olor. • Cardamomo. • Jengibre. • Bayas de enebro. • Mostaza. • Pimienta blanca, negra y verde. • Semilla de eneldo. • Pimentón. • Anís de estrella. • Comino. • Hinojo. • Alcaparras. • Azafrán. • Canela. <p>Plantas aromáticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estragón. • Orégano. • Eneldo. • Hierva de limón. • Laurel. • Romero. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Menta. • Perejil. • Perifollo. • Tomillo. • Albahaca. • Mejorana. • Culantro. • Salvia. Otros. • Sal. • Azúcar. Vinagres de: • Vino. • Cebada. • Arroz. • Frutas. • Jerez. • Malta. • Sidra. • Con especies. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Aceites de.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cacahuate. • Soja. • Girasol. • Nueces. • Pepitas de uva. • Canola. <p>Olivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virgen. • corriente. • Extra. • Lampate. • Orujo de oliva. <p>Otras grasas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla. • Margarina. • Manteca de cerdo. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina.	<p>Técnicas de cortado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juliana. • Bastón. • Paja. • Rodaja. • Brunoisse. • Paisana. • Dados. • Batalla. • Tornear. • Mire-poix. • Acanalar. • Avellanas o nuez. • Desbastar. • Chips. • Rejilla. • Ondulada. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante. • Explica las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel. • Aplica las formas de cortes en la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante. 	<p>Emplea las técnicas de cortes para la elaboración diferentes platillos en la cocina.</p>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante. • Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante. • Efectúa las formas de cortes en la cocina. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:	PRÁCTICA No. 1
--------------------	----------------

PROPÓSITO:

ESCENARIO:	DURACIÓN:
------------	-----------

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Enuncia los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.
- Explica las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.
- Demuestra los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.
- Cita los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.
- Explica las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante.
- Aplica las formas de cortes en la cocina.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Distingue correctamente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.			
Reconoce eficazmente las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.			
Aplica acertadamente los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.			
Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.			
Interpreta sin error las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel. o restaurante			
Efectúa correctamente las formas de cortes en la cocina.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas.	Practica la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas.	Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.	Desempeño	Distingue correctamente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.
		Reconoce las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.	Conocimiento	Reconoce eficazmente las técnicas de cocción utilizadas en la gastronomía.
		Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.	Producto	Aplica acertadamente los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina.	Emplea las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina.	Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.	Conocimiento	Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros, utilizados en la cocina de un hotel o restaurante.
		Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante.	Desempeño	Interpreta sin error las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante.
		Efectúa las formas de cortes en la cocina.	Producto	Efectúa correctamente las formas de cortes en la cocina.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

HUEVOS Y DESAYUNOS

OBJETIVOS

1. Aplicar técnicas en la elaboración de diferentes tipos de huevos.
2. Desarrollar técnicas en la preparación de desayunos nacionales e internacionales.
3. Demostrar conocimientos en la presentación de desayuno buffet.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Huevos y desayunos.**

PROPÓSITO: Resolver situaciones relacionadas con la elaboración de desayunos y huevos en el campo de la hotelería y el turismo.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.	Específica
Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.	Específica
Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.	Específica
Distingue correctamente las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.	Específica
Diferencia sin error las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.	Específica
Desarrolla eficazmente prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.	Específica
Define puntualmente las características y las generalidades del huevo.	Específica
Diferencia con precisión la clasificación de los huevos.	Específica
Aplica con exactitud diferentes técnicas en la preparación de huevos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Elaborar desayunos y huevos en el campo de la hotelería y el turismo.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.

Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos.

Opera las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.

Usa materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.

Distingue las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.

Diferencia las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.

Diferencia la clasificación de los huevos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.

Aplica diferentes técnicas en la preparación de huevos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Define los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.

Define las características y las generalidades del huevo.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Huevos y desayunos.**

TIEMPO ESTIMADO: 60 Horas.

PROPÓSITO: Resolver situaciones relacionadas con la elaboración de desayunos y huevos en el campo de la hotelería y el turismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.	<p>Desayuno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Típico. • Campesino. • Continental. • Americano. • Bermuda. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales. • Describe los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos. • Emplea materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales. • Identifica los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos. • Usa materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos.	<p>Desayunos típicos en mesa buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallo pinto. • Huevos. • Plátanos. • Tortillas. • Natilla • Queso. • Picadillo. • Carne en salsa. • Embutidos. • Fruta. • Bebidas. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet. • Discute las materias primas para elaborar mesas buffet típicas. • Efectúa prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet. • Diferencia las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet. • Desarrolla prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Operar las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.	<p>Definición.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características generales. • Estructura y composición del huevo, informe nutricional. • Métodos para establecer la frescura. • Capacidad espumante y acción emulgente. <p>Clasificación por especie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallina. • Codorniz. • Pato. • Pavo o chompipe. • Tortuga. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las características y las generalidades del huevo. • Describe la clasificación de los huevos. • Demuestra diferentes técnicas en la preparación de huevos. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las características y las generalidades del huevo. • Diferencia la clasificación de los huevos. • Aplica diferentes técnicas en la preparación de huevos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opera las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Por su presentación:</p> <p>Huevos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frescos. • Refrigerados. • En conserva. <p>Por su categoría</p> <ul style="list-style-type: none"> • A. • B. • C. <p>Por el peso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primera. • Segunda. • Tercera. <p>Por calidad comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buen estado. • Defectuosos. • Averiadados. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Aplicaciones culinarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocidos con cáscara. • Pasados por agua. • Mollets. • Duros en diferentes presentaciones. • Cocidos sin cáscara. <p>Sin mezclar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al plato. • Fritos. • Cocotte. • Escalfados. • Rancheros. • Huevos a la florentina. • Mornay. • Pochado. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	Mezclados. <ul style="list-style-type: none"> • Omelete. • Huevos revueltos. • Huevos revueltos con jamón u otro género. • Tortilla francesa. • Tortilla española. • Huevos eggah-receta persa. 			

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.
- Describe los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.
- Emplea materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.
- Cita las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.
- Discute de las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.
- Efectúa prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.
- Nombra las características y las generalidades del huevo.
- Describe la clasificación de los huevos.
- Demuestra diferentes técnicas en la preparación de huevos.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	NO	NO APLICA
Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.			
Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.			
Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.			
Distingue correctamente las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.			
Diferencia sin error las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.			
Desarrolla eficazmente prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.			
Define puntualmente las características y las generalidades del huevo.			
Diferencia con precisión la clasificación de los huevos.			
Aplica con exactitud diferentes técnicas en la preparación de huevos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.	Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.	Define los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.	Conocimiento	Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.
		Identifica los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.	Desempeño	Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.
		Usa materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.	Desempeño	Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos.	Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos.	Distingue las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.	Desempeño	Distingue correctamente las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet.
		Diferencia las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.	Desempeño	Diferencia sin error las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet.
		Desarrolla prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.	Producto	Desarrolla eficazmente prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Operar las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.	Opera las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.	Define las características y las generalidades del huevo.	Conocimiento	Define puntualmente las características y las generalidades del huevo.
		Diferencia la clasificación de los huevos.	Desempeño	Diferencia con precisión la clasificación de los huevos.
		Aplica diferentes técnicas en la preparación de huevos.	Producto	Aplica con exactitud diferentes técnicas en la preparación de huevos.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MESA FRÍA

OBJETIVOS

1. Practicar diferentes técnicas de preparación de platillos fríos.
2. Aplicar técnicas de presentación de platillos fríos.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Mesa fría.**

PROPÓSITO: Elaborar diferentes platillos de la partida fría, de acuerdo al estándar cocina de un hotel o restaurante.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Distingue sin error la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Específica
Identifica con claridad los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.	Específica
Practica eficazmente la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.	Específica
Distingue acertadamente las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Específica
Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Específica
Practica correctamente la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Elaborar manjares de mesa fría, con el estándar de una cocina de hotel o restaurante.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Selecciona los ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.
Aplica las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.
Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica eficazmente la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.
Practica correctamente la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue la clasificación y la composición de las ensaladas, entradas y cocteles
Distingue acertadamente las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Mesa fría.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar diferentes platillos de la partida fría, de acuerdo al estándar cocina de un hotel o restaurante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Seleccionar los ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.	<p>Clasificación según su composición.</p> <p>Ensaladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Americana. • Tropical. • Rusa. • Waldorf. • Nicoise. • Yogurt. • Cesar. • Del chef. <p>Aderezos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinagreta básica. • Francés. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles. • Describe los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles. • Demuestra la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de las cualidades positivas de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano. • De palmito. <p>Generalidades de los cocteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aguacate. • Coctel de camarón . <p>Ceviche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palmito. • Banano verde. • Pescado. • Pejibaye. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles. • Identifica los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles. • Práctica la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.</p>	<p>Generalidades de los canapés y los dips.</p> <p>Tipos de dips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pejibaye. • Zanahoria y remolacha. • Tocineta. • Paté. • Jamón serrano. • Chile dulce. • Atún. <p>Generalidades de los emparedados.</p> <p>Emparedados de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jamón. • Queso. • Atún. • Huevo. • Mano de piedra ahumada y 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos. • Describe los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos. • Desarrolla practicas de elaboración de emparedados, canapés y aperitivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de las cualidades positivas de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	frijoles. <ul style="list-style-type: none"> • Pollo. • Club. • Cubano. • Media luna. • Texano. 	<u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos. • Diferencia los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos. • Practica la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Describe los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.
- Demuestra la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.
- Nombra las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.
- Describe los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.
- Desarrolla prácticas de elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Distingue sin error la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.			
Identifica con claridad los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.			
Practica eficazmente la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.			
Distingue acertadamente las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.			
Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.			
Practica correctamente la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Seleccionar ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.	Selecciona ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.	Distingue la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Conocimiento	Distingue sin error la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
		Identifica los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.	Desempeño	Identifica con claridad los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.
		Practica la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.	Producto	Practica eficazmente la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.	Aplica las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.	Distingue las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Conocimiento	Distingue acertadamente las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.
		Diferencia los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Desempeño	Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.
		Practica la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.	Producto	Practica correctamente la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.

GUARNICIONES

OBJETIVOS

1. Aplicar técnicas en la elaboración de guarniciones de diferentes géneros.
2. Determinar aspectos de balance en la elaboración de platillos.
3. Desarrollar elementos de colocación de guarniciones al presentar los platos al cliente.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Guarniciones.**

PROPÓSITO: Elaborar guarniciones nacionales e internacionales, de acuerdo con las normas del hotel y restaurante.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Distingue sin error las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.	Específica
Reconoce eficazmente los procedimientos en la elaboración de guarniciones.	Específica
Aplica correctamente técnicas de preparación de guarniciones.	Específica
Enumera acertadamente los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.	Específica
Identifica correctamente las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.	Específica
Utiliza con precisión recetas de guarniciones nacionales e internacionales.	Específica
Distingue con exactitud los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.	Específica
Interpreta correctamente el orden de colocación en el plato de las guarniciones.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar guarniciones según las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Practica las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.

Elabora guarniciones de diferentes géneros.

Efectúa la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Reconoce los procedimientos en la elaboración de guarniciones.

Identifica las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.

Utiliza recetas de guarniciones nacionales e internacionales.

Interpreta el orden de colocación en el plato de las guarniciones.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica técnicas de preparación de guarniciones.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.

Enumera los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.

Distingue los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Guarniciones.**

TIEMPO ESTIMADO: 72 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar guarniciones nacionales e internacionales, de acuerdo con las normas del hotel y restaurante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Practicar las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.	<p>Generalidades:</p> <p>Técnicas en la elaboración de guarniciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • Braseado. • Salteado. • Asado. • Salteado en salsa. • A la sartén. • Fritos. • Al vapor. • Al vacío. • Mixto. • A blanco. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las diferentes técnicas de preparación de guarniciones. • Describe los procedimientos en la elaboración de guarniciones. • Demuestra técnicas de preparación de guarniciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia acerca de la necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practica las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las diferentes técnicas de preparación de guarniciones. • Reconoce los procedimientos en la elaboración de guarniciones. • Aplica técnicas de preparación de guarniciones. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Elaborar guarniciones de diferentes géneros.</p>	<p>Guarniciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argenteuil. • Duquesa. • Helder. • Jardinera. • Napolitana. • Parisina. • Berenjena. • Vegetales a la parrilla. • Brócoli con semillas. • Tomates rellenos. • Puré de camote. • Escabeche de vegetales. • Frijoles refritos. • Chucrut. • Papa asada. • Papa Ana. • Puré de papa. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones. • Expresa las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones. • Desarrolla recetas de guarniciones nacionales e internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia acerca de la necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora guarniciones de diferentes géneros.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones. • Identifica las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones. • Utiliza recetas de guarniciones nacionales e internacionales. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Efectuar la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.</p>	<p>Ensaladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simples. • Compuestas. • Ensaladillas. • Guarniciones. • Aderezos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir. • Explica el orden de colocación en el plato de las guarniciones. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir. • Interpreta el orden de colocación en el plato de las guarniciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia acerca de la necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectúa la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.
- Describe los procedimientos en la elaboración de guarniciones.
- Demuestra técnicas de preparación de guarniciones.
- Define los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.
- Expresa las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.
- Desarrolla recetas de guarniciones nacionales e internacionales.
- Enumera los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.
- Explica el orden de colocación en el plato de las guarniciones.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Distingue sin error las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.			
Reconoce eficazmente los procedimientos en la elaboración de guarniciones.			
Aplica correctamente técnicas de preparación de guarniciones.			
Enumera acertadamente los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.			
Identifica correctamente las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.			
Utiliza con precisión recetas de guarniciones nacionales e internacionales.			
Distingue con exactitud los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.			
Interpreta correctamente el orden de colocación en el plato de las guarniciones.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Practicar las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.	Practica las técnicas de elaboración de diversas guarniciones.	Distingue las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.	Conocimiento	Distingue sin error las diferentes técnicas de preparación de guarniciones.
		Reconoce los procedimientos en la elaboración de guarniciones.	Desempeño	Reconoce eficazmente los procedimientos en la elaboración de guarniciones.
		Aplica técnicas de preparación de guarniciones.	Producto	Aplica correctamente técnicas de preparación de guarniciones.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar guarniciones de diferentes géneros.	Elabora guarniciones de diferentes géneros.	Enumera los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.	Conocimiento	Enumera acertadamente los diferentes géneros en que se pueden elaborar guarniciones.
		Identifica las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.	Desempeño	Identifica correctamente las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones.
		Utiliza recetas de guarniciones nacionales e internacionales.	Desempeño	Utiliza con precisión recetas de guarniciones nacionales e internacionales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Efectuar la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.	Efectúa la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.	Distingue los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.	Conocimiento	Distingue con exactitud los procedimientos para elaborar guarniciones y su balance en el platillo a servir.
		Interpreta el orden de colocación en el plato de las guarniciones.	Desempeño	Interpreta correctamente el orden de colocación en el plato de las guarniciones.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

SOPAS Y SALSAS

OBJETIVOS

1. Elaborar salsas madres y sus derivados.
2. Preparar los diferentes roux, utilizados en la cocina.
3. Desarrollar técnicas en la elaboración de fondos.
4. Preparar sopas, cremas, potajes y consomés en la cocina de un hotel o restaurante.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Sopas y salsas.**

PROPÓSITO: Confeccionar preparaciones de la partida caliente de un restaurante, con el fin de alcanzar la bases de la cocina de un hotel.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Señala acertadamente las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.	Específica
Describe correctamente los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.	Específica
Identifica sin error salsas madres y sus diferentes derivados.	Específica
Selecciona acertadamente las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.	Específica
Enumera correctamente los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.	Específica
Identifica sin error las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.	Específica
Aplica acertadamente técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.	Específica
Reconoce correctamente los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.	Específica
Aplica sin error salsas madres y sus diferentes derivados.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-5

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar fondos y salsas, según las normas de una cocina hotelera o restaurante.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Emplea las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.

Usa los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes.

Utiliza las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Señala las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.

Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.

Identifica las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.

Selecciona las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.

Aplica salsas madres y sus diferentes derivados.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Describe las diferentes técnicas de preparación de fondos.

Enumera los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.

Reconoce los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Sopas y salsas.**

TIEMPO ESTIMADO: 60 Horas.

PROPÓSITO: Confeccionar preparaciones de la partida caliente de un restaurante, con el fin de alcanzar la bases de la cocina de un hotel.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Emplear las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.	<p>Generalidades.</p> <p>Tipos de fondos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oscuro. • Blanco. • De ave. • Fumet. • Visquet. • Veloutte. <p>Técnicas de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouquet garnie. • Dosificación. • Lavado. • Cortado. • Espumado. • Colado. • Almacenamiento. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante. • Describe las diferentes técnicas de preparación de fondos. • Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emplea las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Tipos de roux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanco. • Rubio. • Oscuro. • Liquido. • Mantequilla marnie. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante. • Describe las diferentes técnicas de preparación de fondos. • Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Usar los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes.</p>	<p>Generalidades.</p> <p>Potajes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garbanzos con chorizo. • Lentejas lionesas. <p>Sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fría, gazpacho. • Juliana. • De cebolla francesa. • Mariscos. • Pollo criolla y hotelera. • Gallina. • Negra. • Olla de carne. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés. • Discute de las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. • Demuestra técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Consomé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Natural. • Doble. • Celestina. • Andaluz. • Madrileño. • Con vegetales. • A la reina. <p>Crema:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vegetales. • Parmentier. • Vichyssoise. • Ayote. • Pejibaye. • Melón. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés. • Identifica las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. • Aplica técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Técnicas de elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directas. • A base de fondos. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Utilizar las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.</p>	<p>Generalidades.</p> <p>Salsas Madres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demi glas. • Bachamel. • De tomate. • Holandesa. • Mayonesa. <p>Salsas derivadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demi glas. • Robert. • Jamaica. • Chassier. • Pimienta. • Rosiné. • Cazadora. • Madeira. • Charcutera. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante. • Expresa los componentes de los derivados a partir de las salsas madre. • Practica salsas madre y sus diferentes derivados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Salsa Bechamel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esmeralda. • Aurora. • Villeroa. • Mornay. • Suprema. • Crema. <p>Salsa de Tomate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portuguesa. • Ragú. • Peperonatta. • Provenzal. • Florencia. • Campesina. • Chavelona. • Putanesca. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante. • Reconoce los componentes de los derivados a partir de las salsas madres. • Aplica salsas madres y sus diferentes derivados. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Salsa Holandesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bernesa. • Maltesa. • Mussolini. • Chorón. <p>Mayonesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tártara. • Andaluza. • Verde. • Alioli. • Rosada. • Golf. 			

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Señala las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.
- Describe las diferentes técnicas de preparación de fondos.
- Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.
- Cita los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.
- Discute de las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.
- Demuestra técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.
- Relata las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.
- Expresa los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.
- Practica salsas madres y sus diferentes derivados.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Señala acertadamente las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.			
Describe correctamente los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.			
Identifica sin error salsas madres y sus diferentes derivados.			
Selecciona acertadamente las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.			
Enumera correctamente los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.			
Identifica sin error las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.			
Aplica acertadamente técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.			
Reconoce correctamente los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.			
Aplica sin error salsas madres y sus diferentes derivados.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Emplear las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.	Emplea las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux.	Señala las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.	Desempeño	Señala correctamente las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.
		Describe las diferentes técnicas de preparación de fondos.	Conocimiento	Describe con exactitud las diferentes técnicas de preparación de fondos.
		Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.	Desempeño	Identifica sin error los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Usar los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes.	Usa los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes.	Enumera los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.	Conocimiento	Enumera correctamente los diferentes componentes para la elaboración de los potajes, las sopas, las cremas y los consomés.
		Identifica las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.	Desempeño	Identifica sin error las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.
		Aplica técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.	Producto	Aplica acertadamente técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Utilizar las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.	Utiliza las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.	Selecciona las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.	Desempeño	Selecciona acertadamente las principales características de las salsas madres, utilizadas en la cocina de hotel o restaurante.
		Reconoce los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.	Conocimiento	Reconoce correctamente los componentes de los derivados a partir de las salsas madres.
		Aplica salsas madres y sus diferentes derivados.	Producto	Aplica sin error salsas madres y sus diferentes derivados.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

PASTAS

OBJETIVOS

1. Diferenciar las técnicas de preparación entre las pastas frescas y las pastas industriales.
2. Aplicar cuidados en la preparación de las pastas frescas y las pastas industriales.
3. Elaborar platillos con las diferentes formas y texturas de pastas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Pastas.**

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de pastas frescas e industriales, de acuerdo con los estándares internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Cita correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.	Específica
Diferencia acertadamente los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.	Específica
Practica sin error las diferentes formas de cortar pasta fresca.	Específica
Cita con claridad los cuidados necesarios al preparar pastas.	Específica
Diferencia con exactitud las recetas internacionales de pastas.	Específica
Elabora sin error diferentes recetas de pastas.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

2-6

Preparar platillos de pastas con estándares internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Elabora prácticas con pastas frescas e industriales.

Aplica técnicas para la elaboración de pastas.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.

Diferencia las recetas internacionales de pastas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica las diferentes formas de cortar pasta fresca.

Elabora diferentes recetas de pastas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.

Cita los cuidados necesarios al preparar pastas.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Pasta.**

TIEMPO ESTIMADO: 60 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de pastas frescas e industriales, de acuerdo con los estándares internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Elaborar prácticas con pastas frescas e industriales.	<p>Tipos de pastas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fresca. • Industrial. <p>Pastas largas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tallarines. • Espaguetis. • Fettuccini. • Fideos. • Láminas o para lasañas. <p>Pastas huecas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macarrones o penne. • Fusillini. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los elementos que componen los diferentes tipos de pastas. • Describe las recetas internacionales de pastas. • Practica formas de cortar pasta fresca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igualdad en la asignación de tareas grupales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora prácticas con pastas frescas e industriales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Conchas o caracoles. <p>Pastas rellenas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini o Cappeletti. • Ravioles. • Agnolotti. • Farfalle. <p>Para sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrellita. • Rueditas. • Cabello de ángel. • Letras. • Granos, entre otras. <p>Otras pastas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ñoquis. • Pizza. • Boscala. • Calzones. • Foccacia. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos que componen los diferentes tipos de pastas. • Diferencia las recetas internacionales de pastas. • Demuestra formas de cortar pasta fresca. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar técnicas para la elaboración de pastas.</p>	<p>Elaboración de platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta a la italiana. • Pasta al gratín. • Pasta a la milanesa. • Pasta a la napolitana. • Espaguetis carbonara. • Tallarines a la florentina. • Torteline. • Ravioles. • Lasaña. • Ñoquis. • Pizza. • Boscala. • Calzone. • Foccacia. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los cuidados necesarios al preparar pastas. • Expresa las diferentes recetas internacionales de pastas. • Transfiere elaboraciones de diferentes recetas de pastas. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los cuidados necesarios al preparar pastas. • Diferencia las recetas internacionales de pastas. • Elabora diferentes recetas de pastas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igualdad en la asignación de tareas grupales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas para la elaboración de pastas.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Nombra los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.
- Describe los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.
- Demuestra formas de cortar pasta fresca.
- Enumera los cuidados necesarios al preparar pastas.
- Expresa las diferentes recetas internacionales de pastas.
- Transfiere elaboraciones de diferentes recetas de pastas.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Cita correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.			
Diferencia acertadamente los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.			
Practica sin error formas de cortar pasta fresca.			
Cita con claridad los cuidados necesarios al preparar pastas.			
Diferencia con exactitud las recetas internacionales de pastas.			
Elabora sin error diferentes recetas de pastas.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diferenciar las pastas frescas e industriales.	Diferencia las pastas frescas e industriales.	Cita los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.	Conocimiento	Cita correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de pastas.
		Diferencia los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.	Desempeño	Diferencia acertadamente los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales.
		Practica formas de cortar pasta fresca.	Producto	Practica sin error formas de cortar pasta fresca.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar técnicas para la elaboración de pastas.	Aplica técnicas para la elaboración de pastas.	Cita los cuidados necesarios al preparar pastas.	Conocimiento	Cita con claridad los cuidados necesarios al preparar pastas.
		Diferencia las recetas internacionales de pastas.	Desempeño	Diferencia con exactitud las recetas internacionales de pastas.
		Elabora diferentes recetas de pastas.	Producto	Elabora sin error diferentes recetas de pastas.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

ARROCES

OBJETIVOS

1. Reconocer los diferentes tipos y variedades de arroz.
2. Elaborar recetas a base de arroz.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Arroces.**

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de arroz, de acuerdo con los estándares internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Distingue correctamente las diferentes generalidades del arroz.

Específica

Identifica con claridad las diferentes técnicas de cocción del arroz.

Específica

Enumera acertadamente las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.

Específica

Desarrolla correctamente los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.

Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-7

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar platillos a base de arroz, con estándares internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Demuestra conocimientos básicos de los tipos de arroz.

Aplica técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Distingue correctamente las diferentes generalidades del arroz.

Identifica las diferentes técnicas de cocción del arroz.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera acertadamente las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Arroces.**

TIEMPO ESTIMADO: 60 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar platillos a base de arroz, de acuerdo con los estándares internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Demostrar conocimientos básicos de los tipos de arroz.	<p>La planta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalidades. • Cocción. • Variedades. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las diferentes generalidades del arroz. • Describe las diferentes técnicas de cocción del arroz. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue correctamente las diferentes generalidades del arroz. • Identifica las diferentes técnicas de cocción del arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra conocimientos básicos de los tipos de arroz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.</p>	<p>Platillos a base de arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casero. • Hotelero. • Pilaf. • Con pollo casero. • Con pollo hotelero. • Jardinero. • Risotto a la milanesa. • Risotto con jamón y hongos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz. • Expresa los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz. • Desarrolla los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz. 		



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: | PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Nombra las diferentes generalidades del arroz.
- Describe las diferentes técnicas de cocción del arroz.
- Define las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.
- Expresa los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>

DESARROLLO	SI	AÜN NO	NO APLICA
Distingue correctamente las diferentes generalidades del arroz.			
Identifica con claridad las diferentes técnicas de cocción del arroz.			
Enumera acertadamente las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.			
Desarrolla correctamente los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Demostrar conocimientos básicos de los tipos de arroz.	Demuestra conocimientos básicos de los tipos de arroz.	Distingue las diferentes generalidades del arroz.	Desempeño	Distingue correctamente las diferentes generalidades del arroz.
		Identifica las diferentes técnicas de cocción del arroz.	Desempeño	Identifica con claridad las diferentes técnicas de cocción del arroz.
Aplicar técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.	Aplica técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.	Enumera las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.	Conocimiento	Enumera acertadamente las diferentes recetas internacionales y nacionales relacionadas con el arroz.
		Desarrolla los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.	Producto	Desarrolla correctamente los cuidados en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz.

DESCRIPCIÓN

BAR Y RESTAURANTE

La sub-área **bar y restaurante**. Incluye las unidades de estudio etiqueta y protocolo, operaciones del bar y restaurante, barismo y eventos. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

La actividad turística se desarrolla rápidamente en nuestro país y la información está al alcance, pero se recomienda la investigación permanente por parte de cada docente y el contacto con los sub sectores, por lo tanto ningún contenido debe obviarse.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde con las necesidades de los jóvenes y a los recursos con que se cuenta. Los rescates de los valores y el folclor son parte fundamental para la realimentación del desarrollo de las lecciones, por lo que el turismo es y debe ser parte integral con la sociedad. Debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las prácticas de campo de acuerdo con los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

La sub-área de **bar y restaurante**, con 4 horas por semana, está integrada por cuatro unidades de estudio:

Etiqueta y protocolo: promueve que cada estudiante incorpore conceptos básicos de etiqueta y protocolo, así como los diferentes tipos de eventos sociales, de corte político y las normas internacionales.

Operaciones del bar y restaurante: Permite que cada estudiante conozca las técnicas de servicio de vinos, conocimientos generales de los licores, entre otros.

Barismo: Contiene aspectos relacionados con la especialidad de barra y artista en café, tales como: La preparación de expressos, capuchinos y lattes.

Eventos: Interrelaciona con los tipos de servicios y montajes que conduzcan al mejoramiento del servicio en los eventos especiales.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
BAR Y RESTAURANTE**

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Etiqueta y protocolo	40	10
II.	Operaciones del bar y restaurante	40	10
III.	Barismo	40	10
IV.	Eventos	40	10
	TOTAL	160	40

OBETIVOS

1. Definir las diferentes normas de etiqueta y protocolo, según parámetros nacionales e internacionales.
2. Determinar las reglas básicas de convivio en la mesa.
3. Interpretar las normas básicas en los eventos de corte político.
4. Aplicar las normas protocolarias para la precedencia, los himnos, las banderas entre otros.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

ETIQUETA Y PROTOCOLO

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Etiqueta y protocolo.**

PROPÓSITO: Resolver situaciones de etiqueta y protocolo en eventos de corte social y político, según las normas nacionales e internacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Define correctamente las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.	Específica
Describe acertadamente los tipos de eventos sociales y corporativos.	Específica
Nombra sin error las reglas básicas del comportamiento en la mesa.	Específica
Diferencia correctamente los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.	Específica
Interpreta con exactitud los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.	Específica
Determina acertadamente normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Ejecutar eventos de corte social y político, según las normas de etiqueta y protocolo internacional.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Utiliza las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.

Desarrolla eventos protocolarios donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Describe los tipos de eventos sociales y corporativos.

Diferencia los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.

Interpreta los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.

Determina normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Define las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.

Nombra las reglas básicas del comportamiento en la mesa.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Bar y restaurante.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Etiqueta y protocolo.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Resolver situaciones de etiqueta y protocolo en eventos de corte social y político, según las normas nacionales e internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Utilizar las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.	<p>El protocolo y la etiqueta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones. • Conceptos. <p>Tipos de eventos: Eventos Sociales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumpleaños. • Bodas. • Bautizos. • Aniversarios. • Primera comunión. • Despedidas de solteras. • Té de canastilla. • Graduaciones. • Cenas bailables. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos. • Diferencia los tipos de eventos sociales y corporativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición al diálogo abierto en las conversaciones con los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Eventos corporativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferencias. • Congresos. • Jornadas. • Convenciones. • Seminarios. • Simposios. • Mesas redondas. • Paneles. • Foros. • Asambleas. • Talleres. • Coloquios. • Exposiciones. • Muestras. • Encerronas. • Comisiones. • Entrevistas públicas. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos. • Describe los tipos de eventos sociales y corporativos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Desarrollar eventos protocolarios donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.</p>	<p>Etiqueta en la mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglas en la mesa. • Tipos de servicios. • Anfitriones e Invitados. • Doblado de servilletas. <p>Vestuario, imagen y estilo.</p> <p>Imagen profesional.</p> <p>Banderas, himnos, escudos, condecoraciones.</p> <p>Discursos.</p> <p>Precedencias.</p>	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las reglas básicas del comportamiento en la mesa. • Describe los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión. • Determina los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta. • Transfiere normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición al diálogo abierto en las conversaciones con los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla eventos protocolarios donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las reglas básicas del comportamiento en la mesa. • Diferencia los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión. • Interpreta los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta. • Determina normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias. 		



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: | PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.
- Diferencia los tipos de eventos sociales y corporativos.
- Nombra las reglas básicas que se rigen el comportamiento en la mesa.
- Describe los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.
- Determina los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.
- Transfiere normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>
--

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Define correctamente las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.			
Describe acertadamente los tipos de eventos sociales y corporativos.			
Nombra sin error las reglas básicas del comportamiento en la mesa.			
Diferencia correctamente los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.			
Interpreta con exactitud los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.			
Determina acertadamente normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Utilizar las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.	Utiliza las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo.	Define las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.	Conocimiento	Define correctamente las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos.
		Describe los tipos de eventos sociales y corporativos.	Desempeño	Describe acertadamente los tipos de eventos sociales y corporativos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar eventos protocolarios, donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.	Desarrolla eventos protocolarios, donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo.	Nombra las reglas básicas del comportamiento en la mesa.	Conocimiento	Nombra sin error las reglas básicas del comportamiento en la mesa.
		Diferencia los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.	Desempeño	Diferencia correctamente los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión.
		Interpreta los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.	Desempeña	Interpreta con exactitud los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
		Determina normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.	Determina	Determina acertadamente normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

OPERACIONES DEL BAR Y RESTAURANTE

OBJETIVOS

1. Aplicar técnicas en la organización de un restaurante.
2. Desarrollar la puesta a punto del restaurante.
3. Identificar los diferentes tipos de montajes, según el evento especial.
4. Reconocer los diferentes licores y vinos utilizados en el restaurante.
5. Desarrollar los diferentes tipos de servicios que se utilizan en eventos y restaurantes.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Operaciones del bar y restaurante.**

PROPÓSITO: Desarrollar la puesta a punto y marcha del servicio del restaurante de acuerdo con las normas internacionales y nacionales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Cita correctamente las diferentes áreas del restaurante.	Específica
Identifica sin error los elementos de la puesta a punto del restaurante.	Específica
Desarrolla con exactitud las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.	Específica
Distingue correctamente los diferentes tipos de montajes.	Específica
Reconoce acertadamente las características de los tipos de licores y su clasificación.	Específica
Practica eficazmente mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.	Específica
Cita puntualmente las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.	Específica
Describe con exactitud los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.	Específica
Aplica con precisión procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.	Específica
Nombra acertadamente la clasificación de los tipos de restaurantes y de servicio que se brinda, según su categoría.	Específica
Identifica sin error los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Operar la puesta a punto del restaurante de acuerdo con las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Organiza la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.

Practica los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.

Aplica el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.

Distingue los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica los elementos de la puesta a punto del restaurante.

Desarrolla las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.

Describe los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.

Identifica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.

Aplica procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita las diferentes áreas del restaurante.

Distingue los diferentes tipos de montajes.

Reconoce las características de los tipos de licores y su clasificación.

Cita las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.

Nombra la clasificación de los tipos de restaurantes y de servicio que se brinda, según su categoría.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Bar y restaurante.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Operaciones del bar y restaurante.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Desarrollar la puesta a punto y marcha del servicio del restaurante de acuerdo con las normas internacionales y nacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.	<p>Organización :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organigrama y funciones del personal. • Uniformes. • Presentación personal. • Diseño y distribución del salón, sector y rango. • Técnicas de pulido y traslado del menaje. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las diferentes áreas del restaurante. • Expresa los elementos de la puesta a punto del restaurante. • Aplica las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiza la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Traslado de menaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantelería. • Servilletas. • Loza. • Cubertería. • Cristalería. • Pequeño menaje. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las diferentes áreas del restaurante. • Identifica los elementos de la puesta a punto del restaurante. • Desarrolla las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Practicar los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Tipos de montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I. • U. • T. • E. • Peine. • Espiga. • Americano. • Mesa imperial. • Mesa cuadrada. <p>Clasificación de licores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de licores y su clasificación. • Cocteles con y sin licor. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los diferentes tipos de montajes. • Expresa las características de los tipos de licores y su clasificación. • Desarrolla prácticas de mezclas de bebidas etílicas y no etílicas. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los diferentes tipos de montajes. • Reconoce las características de los tipos de licores y su clasificación. • Practica mezclas de bebidas etílicas y no etílicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practica los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.</p>	<p>Generalidades del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características. • Tipos. • Clasificación. • Proceso de elaboración. • Nociones de cata de vinos. • Almacenaje. • Protocolo de servicio de vinos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos. • Informa de los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata. • Demuestra procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos. • Describe los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata. • Aplica procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>4. Distinguir los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante.</p>	<p>Clasificación de restaurantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lujo. • Primera. • Segunda. • Tercera. • Cuarta. • Por cantidad de tenedores. <p>Servicios de acuerdo al restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Americano. • Francés. • Inglés. • Ruso o de guerdón. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera la clasificación de los tipos de restaurantes y de servicio que se brinda, según su categoría. • Explica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra la clasificación de los tipos de restaurantes y de servicio que se brinda, según su categoría. • Identifica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante. 		



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: | PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Nombra las diferentes áreas del restaurante.
- Expresa los elementos de la puesta a punto del restaurante.
- Aplica las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.
- Enuncia los diferentes tipos de montajes.
- Expresa las características de los tipos de licores y su clasificación.
- Desarrolla prácticas de mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.
- Relata las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.
- Informa de los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.
- Demuestra procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.
- Enumera la clasificación de los tipos de restaurantes y el tipo de servicio que se brinda, según su categoría.
- Explica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

Instrucciones:
A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo.
De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Cita correctamente las diferentes áreas del restaurante.			
Identifica sin error los elementos de la puesta a punto del restaurante.			
Desarrolla con exactitud las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.			
Distingue correctamente los diferentes tipos de montajes.			
Reconoce acertadamente las características de los tipos de licores y su clasificación.			
Practica eficazmente mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.			
Cita puntualmente las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.			
Describe con exactitud los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.			
Aplica con precisión procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.			
Nombra acertadamente la clasificación de los tipos de restaurantes y el tipo de servicio que se brinda, según su categoría.			
Identifica sin error los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.	Organiza la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto.	Cita las diferentes áreas del restaurante.	Conocimiento	Cita correctamente las diferentes áreas del restaurante.
		Identifica los elementos de la puesta a punto del restaurante.	Desempeño	Identifica sin error los elementos de la puesta a punto del restaurante.
		Desarrolla las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.	Producto	Desarrolla con exactitud las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Practicar los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.	Practica los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.	Distingue los diferentes tipos de montajes.	Conocimiento	Distingue correctamente los diferentes tipos de montajes.
		Reconoce las características de los tipos de licores y su clasificación.	Conocimiento	Reconoce acertadamente las características de los tipos de licores y su clasificación.
		Practica mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.	Producto	Practica eficazmente mezclas de bebidas etílicas y no etílicas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.	Aplica el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.	Cita las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.	Conocimiento	Cita puntualmente las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos.
		Describe los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.	Desempeño	Describe con exactitud los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata.
		Aplica procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.	Producto	Aplica con precisión procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Distinguir los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante.	Distingue los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante.	Nombra la clasificación de los tipos de restaurantes y el tipo de servicio que se brinda, según su categoría.	Conocimiento	Nombra acertadamente la clasificación de los tipos de restaurantes y el tipo de servicio que se brinda, según su categoría.
		Identifica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.	Desempeño	Identifica sin error los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

BARISMO

OBJETIVOS

1. Determinar diferentes variedades de café utilizadas en la elaboración de bebidas de calidad.
2. Preparar bebidas a base de café: Fríos, calientes y de especialidad.
3. Desarrollar técnicas de presentación y de decoración de bebidas a base de café.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Barismo.**

PROPÓSITO: Elaborar bebidas frías y calientes a base de café, siguiendo las recetas internacionales de barismo.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enumera correctamente las características principales del barismo.	Específica
Diferencia sin error generalidades del café.	Específica
Discute con claridad los beneficios del café.	Específica
Define acertadamente las diferencias entre los cafés espesos, los cappuccinos y los lattes.	Específica
Diferencia con precisión los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.	Específica
Desarrolla correctamente preparaciones de cafés calientes.	Específica
Cita eficazmente las diferentes preparaciones de cafés fríos.	Específica
Explica correctamente las técnicas de decoraciones en cafés fríos.	Específica
Aplica sin error preparaciones de cafés fríos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Preparar recetas internacionales de cafés fríos y calientes, según el campo del barismo.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Distingue las diferentes variedades de café del país.

Elabora infusiones a base de té y café.

Aplica técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia generalidades del café.

Discute los beneficios del café.

Diferencia los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.

Explica las técnicas de decoraciones en cafés fríos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica preparaciones de cafés fríos.

Desarrolla preparaciones de cafés calientes.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera las características principales del barismo.

Define las diferencias entre los cafés espesos, los cappuccinos y los lattes.

Cita las diferentes preparaciones de cafés fríos.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Bar y restaurante.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Barismo.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar bebidas frías y calientes a base de café, siguiendo las recetas internacionales de barismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Distinguir las diferentes variedades de café del país.	<p>¿Qué es un barista?:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualidades del barista: • ¿Qué es un café espreso? • Generalidades del café. • Conocimientos de la máquina y el menaje. • Estructura de la lengua. • Consejos para preparar un café de calidad. • Café y su salud. • Variedades de café. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las características principales del mundo del barismo. • Describe generalidades del café. • Expresa los beneficios del café. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las características principales del barismo. • Diferencia generalidades del café. • Discute los beneficios del café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confianza en sí mismo y en los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue las diferentes variedades de café del país.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Elaborar infusiones a base de té y café.	<p>Espresso. Cappuccino. Latte.</p> <p>Bebidas a base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au Lait. • Latte Saborizado. • Americano. • Regular. • Cortado. • Irlandés. • Moka. <p>Té:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de té. • Preparaciones. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes. • Explica los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés. • Practica preparaciones de cafés calientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confianza en sí mismo y en los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora infusiones a base de té y café.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes. • Diferencia los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés. • Desarrolla preparaciones de cafés calientes. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.	<p>Cafés fríos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Latte. • Latte con helado. • Latte saborizado. • Moka. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las diferentes preparaciones de cafés fríos. • Describe las técnicas de decoraciones en cafés fríos. • Efectúa preparaciones de cafés fríos. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las diferentes preparaciones de cafés fríos. • Explica las técnicas de decoraciones en cafés fríos. • Aplica preparaciones de cafés fríos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confianza en sí mismo y en los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:	PRÁCTICA No. 1
--------------------	----------------

PROPÓSITO:

ESCENARIO:	DURACIÓN:
------------	-----------

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las características principales del barismo.
- Describe generalidades del café.
- Expresa los beneficios del café.
- Enuncia las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes.
- Explica los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.
- Practica preparaciones de cafés calientes.
- Define las diferentes preparaciones de cafés fríos.
- Describe las técnicas de decoraciones en cafés fríos.
- Efectúa preparaciones de cafés fríos.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Enumera correctamente las características principales del barismo.			
Diferencia sin error generalidades del café.			
Discute con claridad los beneficios del café.			
Define acertadamente las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes.			
Diferencia con precisión los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.			
Desarrolla correctamente preparaciones de cafés calientes.			
Cita eficazmente las diferentes preparaciones de cafés fríos.			
Explica correctamente las técnicas de decoraciones en cafés fríos.			
Aplica sin error preparaciones de cafés fríos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Distinguir las diferentes variedades de café del país.	Distingue las diferentes variedades de café del país.	Enumera las características principales del barismo.	Conocimiento	Enumera correctamente las características principales del barismo.
		Diferencia generalidades del café.	Desempeño	Diferencia sin error generalidades del café.
		Discute los beneficios del café.	Desempeño	Discute con claridad los beneficios del café.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar infusiones a base de té y café.	Elabora infusiones a base de té y café.	Define las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes.	Conocimiento	Define acertadamente las diferencias entre los cafés espresos, los cappuccinos y los lattes.
		Diferencia los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.	Desempeño	Diferencia con precisión los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés.
		Desarrolla preparaciones de cafés calientes.	Producto	Desarrolla correctamente preparaciones de cafés calientes.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.	Aplica técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.	Cita las diferentes preparaciones de cafés fríos.	Conocimiento	Cita eficazmente las diferentes preparaciones de cafés fríos.
		Explica las técnicas de decoraciones en cafés fríos.	Desempeño	Explica correctamente las técnicas de decoraciones en cafés fríos.
		Aplica preparaciones de cafés fríos.	Producto	Aplica sin error preparaciones de cafés fríos.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

EVENTOS

OBJETIVOS

1. Aplicar técnicas en el montaje de eventos sociales y corporativos.
2. Reconocer los tipos de servicios que se brindan en los eventos sociales y corporativos.
3. Desarrollar montajes para eventos especiales dentro o fuera de las instituciones educativas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Eventos.**

PROPÓSITO: Ejecutar situaciones, procedimientos y normas que rigen internacionalmente los eventos especiales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Nombra acertadamente los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.	Específica
Reconoce sin error las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.	Específica
Aplica con precisión técnicas de traslado en el servicio de banquetes.	Específica
Define con claridad los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.	Específica
Discute sin error las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.	Específica
Desarrolla con precisión prácticas de montajes de eventos especiales.	Específica
Distingue sin error los procedimientos administrativos en la organización de eventos.	Específica
Identifica con claridad los pasos y las normas para la realización de eventos.	Específica
Aplica correctamente eventos dentro de la institución.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Ejecutar situaciones, procedimientos y normas que rigen internacionalmente los eventos especiales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Diferencia los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos.

Aplica los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos.

Desarrolla las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Discute las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.

Distingue los procedimientos administrativos en la organización de eventos.

Identifica los pasos y las normas para la realización de eventos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica técnicas de traslado en el servicio de banquetes.

Desarrolla prácticas de montajes de eventos especiales.

Aplica eventos dentro de la institución.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Nombra los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.

Reconoce las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.

Define los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo alimentos y bebidas.

SUB ÁREA: **Bar y restaurante.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Eventos.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Ejecutar situaciones, procedimientos y normas que rigen internacionalmente los eventos especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos.	Tipos de servicios. <ul style="list-style-type: none"> • Americano. • Francés. • Inglés. • Ruso o de guerdón. • Buffet. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes. • Describe las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes. • Utiliza técnicas de traslado en el servicio de banquetes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes. • Reconoce las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes. • Aplica técnicas de traslado en el servicio de banquetes. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos.</p>	<p>Tipos de montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I. • U. • T. • E. • Peine. • Espiga. • Mesa imperial. • Auditorio. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los tipos de montaje utilizados en eventos especiales. • Identifica las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales. • Efectúa prácticas de montajes de eventos especiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los tipos de montaje utilizados en eventos especiales. • Discute las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales. • Desarrolla prácticas de montajes de eventos especiales. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Desarrollar las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.</p>	<p>Proceso administrativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación. • Organización. • Dirección. • Ejecución. • Control. • Programa de actividades. • Invitaciones. • Anfitrión. • Maestro de ceremonias. • Lista de regalos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los procedimientos administrativos en la organización de eventos. • Informa los pasos y las normas para la realización de eventos. • Desarrolla eventos dentro de la institución. 	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los procedimientos administrativos en la organización de eventos. • Identifica los pasos y las normas para la realización de eventos. • Aplica eventos dentro de la institución. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:	PRÁCTICA No. 1
--------------------	----------------

PROPÓSITO:

ESCENARIO:	DURACIÓN:
------------	-----------

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.
- Describe las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.
- Utiliza técnicas de traslado en el servicio de banquetes.
- Cita los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.
- Identifica las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.
- Efectúa prácticas de montajes de eventos especiales.
- Relata los procedimientos administrativos en la organización de eventos.
- Informa los pasos y las normas para la realización de eventos.
- Desarrolla eventos dentro de la institución.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
--------------------------	--------

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

<p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño de cada estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una “X” la columna correspondiente, de acuerdo al desempeño de cada estudiante.</p>

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Nombra acertadamente los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.			
Reconoce sin error las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.			
Aplica con precisión técnicas de traslado en el servicio de banquetes.			
Define con claridad los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.			
Discute sin error las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.			
Desarrolla con precisión prácticas de montajes de eventos especiales.			
Distingue sin error los procedimientos administrativos en la organización de eventos.			
Identifica con claridad los pasos y las normas para la realización de eventos.			
Aplica correctamente eventos dentro de la institución.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos.	Diferencia los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos.	Nombra los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.	Conocimiento	Nombra acertadamente los procedimientos en la puesta en práctica de los servicios que se brindan en los banquetes.
		Reconoce las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.	Desempeño	Reconoce sin error las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes.
		Aplica técnicas de traslado en el servicio de banquetes.	Producto	Aplica con precisión técnicas de traslado en el servicio de banquetes.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos.	Aplica los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos.	Define los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.	Conocimiento	Define con claridad los tipos de montaje utilizados en eventos especiales.
		Discute las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.	Desempeño	Discute sin error las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales.
		Desarrolla prácticas de montajes de eventos especiales.	Producto	Desarrolla con precisión prácticas de montajes de eventos especiales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.	Desarrolla las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.	Distingue los procedimientos administrativos en la organización de eventos.	Desempeño	Distingue sin error los procedimientos administrativos en la organización de eventos.
		Identifica los pasos y las normas para la realización de eventos.	Desempeño	Identifica con claridad los pasos y las normas para la realización de eventos.
		Aplica eventos dentro de la institución.	Producto	Aplica correctamente eventos dentro de la institución.

BIBLIOGRAFÍA

Muñoz de Antillón, Flora (1994) Protocolo Corporativo y Organización de Eventos Editorial ISBN:
Costa Rica

Musumeci, Graciela Lilliana. Bonina, Augusto. (2004) Como Organizar Eventos
Editorial Valletta Ediciones Argentina

Garcia Ortiz, Francisco. Gil Muela, Mario. Garcia Ortiz, Pedro Pablo. (2000) Técnicas de Servicio y Atención al
Cliente. Editorial Paraninfo: España

E., Loewer. (2004) Cocina para profesionales. Editorial Paraninfo: España

Laza Muñoz, Pascal. Laza Muñoz Jerónima. (2000) Pre elaboración y Conservación de Alimentos.
Editorial Paraninfo: España

Pozuelo Talavera, Juan. Pérez Pérez, Miguel Ángel. (2000) Técnicas Culinarias.
Editorial Paraninfo: España

Laza Muñoz, Pascal. Laza Muñoz, Jerónima. (2000) Elaboración y Productos Culinarios.
Editorial Paraninfo: España

Wright, Jeni. Treuille, Eric. (2003) Guía Completa de las Técnicas Culinarias
Editorial Blume: Italia

Cheng Lo, Kana. (2002) Manual Seminario Manipulación de Alimentos
I.N.A. Costa Rica
Escuela Hostelería y Turismo. Snack Bar y Cafetería.
Editorial Daly España

Escoffier, Augusto. (2002) Mi cocina. Editorial Nauta: España

Ross González, Maryorie. (2006) Entre el Comal y la olla
Editorial EUNED: Costa Rica

Campabadal, Isabel (2003) Cocina Imaginativa. Editorial de la Universidad de Costa Rica
Costa Rica

García Ortiz, Francisco. Gil Muela, Mario. García Ortiz, Pedro Pablo. (2000)
Bebidas. Editorial Paraninfo: España

Peris, Alfredo. Masats, Joan. (2000) Guía, de los vinos. El libro del Vino.
Editorial C.E.: España

Boston, Mr. (2000) Official Bartender's and Party Guide. Editorial Warner Books:
United States of America

Johns, Sherri. (2005) Café Café. Editorial H Kliczkowski. Madrid

ANEXO

Anexo 1

PORTAFOLIOS DE EVIDENCIA

1. CONCEPTO

La integración del Portafolio de Evidencias es el proceso mediante el cual se realiza la recopilación de información de acuerdo con la Norma Técnica de Competencia Laboral que se evalúa y que permiten demostrar la competencia de un estudiante.

El portafolio es un archivo de evidencias conformado por el mismo estudiante, con la guía del docente. Es un instrumento que auxilia en la organización de las evidencias recabadas durante la evaluación y de otros documentos o materiales que son prueba de la demostración del desempeño competente del estudiante. El análisis de las evidencias recabadas en el portafolio, sirve de base para determinar los logros obtenidos por el alumno en cuanto a una competencia.

Es un instrumento que le permite al docente tener una completa colección de elementos de verificación de las evidencias allegadas para poder compararlas con las especificaciones de la norma de competencia con la que está trabajando; y a partir de la información recopilada emitir un juicio de competente o aún no competente para cada estudiante en particular.

2. CARACTERÍSTICAS

- Permite reunir información relacionada tanto con los logros y fortalezas, como con aquellos aspectos que se debe mejorar.
- Es un instrumento que permite implementar procesos de evaluación formativa, permitiendo orientar tanto al docente como al estudiante hacia una toma de decisiones efectiva.
- Facilita la realimentación del proceso de enseñanza y aprendizaje, identificando al mismo tiempo las potencialidades como las debilidades del mismo; con esto contribuye con el mejoramiento continuo del mismo.
- Supone un proceso de recolección de información, sistematización, valoración y toma de decisiones.

3. USOS Y APLICACIONES

- **Para el docente**
 - Permite realizar una toma de decisiones más pertinente y acorde con las características particulares de cada estudiante.
 - Facilita el seguimiento del progreso y alcance de los resultados de aprendizaje para cada estudiante.
 - Posibilita el desarrollo de un proceso de formación y desarrollo de competencias continuo e individualizado.
- **Para el estudiante**
 - Permite una participación más activa y responsable en la construcción de sus conocimientos, habilidades y destrezas.
 - Posibilita el desarrollo de procesos de autoevaluación, objetivos y acordes con los resultados de aprendizaje que se proponen para cada área de aprendizaje.

4. ESTRATEGIAS PARA SU CONFORMACIÓN

Algunos de los elementos que se deben considerar a la hora de construir el portafolio de evidencias son:

- **Evidencias directas**
 - Prácticas.
 - Listas de cotejo, hojas de observación, escalas de calificación.
 - Producto realizado.
- **Evidencias indirectas**
 - Reportes.
 - Informes.
 - Proyectos.
- **Evidencias complementarias**
 - Entrevistas (preguntas orales).
 - Cuestionarios.
 - Ensayos.
 - Simulaciones.

Es importante recordar que el portafolio de evidencias es un medio para reunir información que luego permita realizar una toma de decisiones acertada. Por esto es necesario :

- Diseñar un modelo de fácil construcción y bajo costo para el estudiante.
- Explicar a los estudiantes al inicio del curso lectivo las reglas básicas para su construcción.
- Informar por escrito, utilizando algún medio para la verificación, a los padres de familia de la importancia y uso que se hará de este material dentro del proceso de evaluación del estudiante.
- Definir las normas por las cuales se regirá el uso, transporte y manejo del portafolio de evidencias por parte de los estudiantes o docentes.

Se debe tener presente que, los portafolios de evidencias pueden ser diferentes tanto en su contenido como en su forma de presentación, pero debe existir una normalización con respecto a los materiales mínimos que deberán integrarlo, de modo que:

- El docente tenga una idea clara de qué elementos va a requerir para poder emitir un juicio sobre la competencia del estudiante, de modo que pueda diseñar una estructura organizativa completa y atinente para el portafolio.
- Se le permita al estudiante manejarlo como un elemento personal, y que por ende refleje su creatividad. Para esto debe considerarse como un instrumento flexible.

5. ESTRUCTURA BÁSICA DEL PORTAFOLIO

Se recomienda que como mínimo el portafolio de evidencias contenga los siguientes elementos:

- **PORTADA**
- **TABLA DE CONTENIDOS**
- **INFORMACIÓN GENERAL**
 - Nombre del Colegio Técnico Profesional.
 - Nombre de la especialidad.
 - Nivel.
- **INFORMACIÓN GENERAL DE LA SUB – ÁREA**
 - Nombre de la sub – área.
 - Nombre del docente que desarrolla la sub – área.
 - Número de horas.

- **INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTUDIANTE**
 - Nombre y apellidos
 - Dirección exacta de la residencia
 - Teléfonos (casa, celular, otros)
 - Correo electrónico
 - Nombre de los padres de familia o encargados
 - Teléfonos donde ubicar a los padres de familia o encargados
- **ANTECEDENTES ACADÉMICOS**
 - Cursos recibidos
 - Pasantías realizadas
 - Prácticas empresariales
- **DIAGNÓSTICO**
 - Pruebas.
 - Cuestionarios.
 - Entrevistas.
- **PLAN DE EVALUACIÓN**
 - Desglose de la evaluación para la sub – área, entregada por el docente al inicio del curso lectivo
- **EVIDENCIAS**
 - **CONOCIMIENTO**
 - Cuestionarios.
 - Pruebas escritas.
 - Otros.
 - **DESEMPEÑO**
 - Prácticas de laboratorio o taller.
 - Pruebas de ejecución.
 - Otros.
 - **PRODUCTO**
 - Muestras de productos desarrollados.
 - Hojas de verificación.
 - Otros.

- **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- Trabajo cotidiano – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
- Trabajos extraclase – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
- Otros instrumentos utilizados

- **INSTRUMENTOS DE REVISIÓN DEL PORTAFOLIO**

- Hojas o instrumentos utilizados por el docente para la revisión del portafolio

- **OTROS MATERIALES RELEVANTES**

6. REVISIÓN DEL PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

El docente deberá establecer un cronograma para las revisiones del portafolio, de modo que se haga de forma periódica; este cronograma debe ser entregado al estudiante al inicio del curso lectivo, conjuntamente con el desglose de los criterios de evaluación para la sub – área.

Se deben diseñar rubros específicos para la revisión del portafolio, de modo que se disponga de una tabla completa y objetiva para la realización de esta tarea. Estos instrumentos, una vez aplicados, serán entregados al estudiante para que los adjunte en su portafolio de evidencias.

**EJEMPLO.
FORMATO PARA LA CONSTRUCCIÓN
DE UN PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS**



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACION TÉCNICA
COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL.....**

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Estudiante:

Lugar y fecha



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TABLA DE CONTENIDOS

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Colegio Técnico Profesional:	
Especialidad:	
Nivel:	
Sub – área:	
Unidad de Estudio:	
Número de horas:	

Nombre y apellidos del o la docente:

--

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES	
•	Nombre:
•	Fecha de nacimiento:
•	Dirección:
•	Teléfono:
•	Correo electrónico:
•	Nombre de los padres de familia o encargado:
•	Dirección y teléfono de los padres de familia o encargado:

ANTECEDENTES ACADÉMICOS	
•	Escuela:
•	Colegio:
•	Cursos recibidos: 1. 2.



PASANTÍAS Y PRÁCTICAS EMPRESARIALES	
Empresa:	
Dirección:	
Teléfono:	
Actividades desempeñadas:	

EVIDENCIAS

En las siguientes hojas se introducen todas las evidencias necesarias para que el o la estudiante demuestre su competencia.

Cada evidencia según corresponda (conocimientos, desempeño y producto) se incluye en la tabla de contenidos.

HOJA DE COMPARACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Unidad de estudio					
Título:					
Propósito:					
Resultado de aprendizaje	Criterios de desempeño	Evidencias	Competente		
			Sí	Aún no	
Nombre del o la estudiante:			Firma:		
Nombre del o la docente:			Firma:		
Lugar y fecha de revisión:					

HOJA DE CONCLUSIONES

Observaciones:

1. De acuerdo con la revisión de las evidencias presentadas (nombre del estudiante), después de haber hecho la comparación con los resultados de aprendizaje, se puede afirmar lo siguiente:
 - Para el resultado de aprendizaje (escribir el resultado de aprendizaje), quedó demostrado que ...

Sugerencias:

Estas sugerencias deben ir en dos sentidos y de acuerdo con la evaluación realizada:

- A. Validación del alcance de los resultados de aprendizaje, según conclusiones
- B. Recomendación de medidas de refuerzo, especificando cuál es la o las debilidades y el tipo de estrategias pedagógicas: participar en alguna actividad específica, recibir un reforzamiento por parte del docente, realizar más prácticas o la que se estime pertinente, hasta que presente la evidencia para demostrar que ha desarrollado el conocimiento, habilidad o destreza requerida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bertrand, Olivier. Evaluación y certificación de competencias y cualificaciones profesionales. IBERFORP. 1997.
CONALEP. Formación de Formadores - Módulo 4: Evaluación. México. 2000.

REFERENCIAS EN INTERNET

Crispín, María Luisa y otra. El portafolio como herramienta para mejorar la calidad. Publicación Web – Universidad Iberoamericana. 2005.
Feixas, Mónica y Otro. El portafolio como herramienta. Publicación WEB de Universidades de Barcelona y Cataluña. OEI. 2005.
OEI. Las 40 preguntas más frecuentes sobre EBNC. - www.oei.org