

MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS

**ESPECIALIDAD TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
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 Especialidades Técnicas
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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES**

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

**ELABORADO POR:
MSC. MARCO VINICIO CAMPOS CASTRO
ASESOR NACIONAL**



MARZO 2011

REVISADO POR:

MS.c. Damaris Foster Lewis
Jefe Sección Curricular

Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión 19-2011, acuerdo 14-2011 de 23 de mayo 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:

“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.

“Al desarrollo por la educación “

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.

“Al desarrollo por la educación “

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 “

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 Especialidades Técnicas, 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 Hotelería y Eventos Especiales, 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 las profesoras y profesor:

MS.c. MAYRA SANDOVAL SOTO.
Prof. ALEXANDRA ULATE QUESADA.
Prof. MAURICIO CHÁVEZ ESPINOZA.

CTP JACÓ.
CTP POCOCÍ.
CTP JACÓ.

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.

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
DUODÉCIMO AÑO	
Sub. Área cocina básica	64
Sub. Área animación	127
Bibliografía	181
Anexo	182

“Al desarrollo por la educación “

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 se dé 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 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 en hotelería y eventos especiales 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 hotelería y eventos especiales, 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 en hotelería y eventos especiales, 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.

“Al desarrollo por la educación “

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

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

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

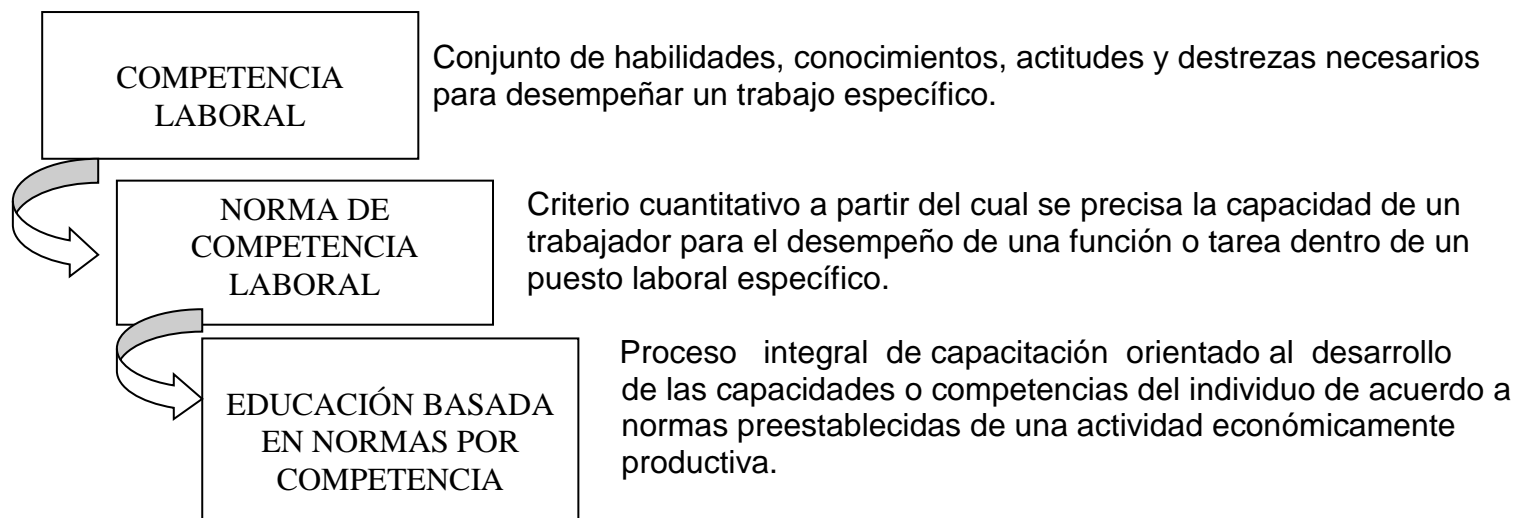
Seguidamente, se **ofrecen recomendaciones generales** que indican el camino para el logro de objetivos y propósitos de la especialidad:

- 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 cognitivas, 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.

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

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

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 las 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 turística 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 con el 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

- Interpreta información técnica relacionada con la especialidad.
- Transmite instrucciones técnicas con claridad, empleando la comunicación apropiada.
- Demuestra habilidad y destreza en las tareas propias de la especialidad.
- Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones de los técnicos superiores.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el proceso de producción.
- Elabora y evalúa proyectos de la especialidad.
- Demuestra calidad en su trabajo.
- 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, calidad y desarrollo del país.
- Demuestra amor por su país, cuidando las tradiciones y las costumbres.
- 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

- Planifica labores de recepción utilizando procedimientos administrativos.
- Elabora reportes de entradas y salidas de los huéspedes y efectúa los trámites correspondientes.
- Ofrece información de los servicios del hotel a los huéspedes.
- Aplica adecuadamente conocimientos de recursos turísticos para ofrecer información de calidad al cliente.
- Resuelve solicitudes e inquietudes de los huéspedes en forma eficiente en inglés y español.
- Redacta en inglés y español documentos utilizados en los diferentes departamentos del hotel.
- Aplica técnicas de mercadeo y ventas en los servicios de eventos especiales, catering service restaurante, recepción.
- Utiliza adecuadamente los procedimientos y las aptitudes para trabajar en equipo.
- Supervisa labores operativas del personal de recepción.
- Elabora los reportes de cierre de turno.
- Aplica normas de salud ocupacional en las diferentes áreas de trabajo del hotel.
- Aplica la computación como herramienta básica en los diferentes departamentos de hotel, así como la Internet.
- Organiza adecuadamente los procedimientos operativos del área de restaurantes.
- Aplica criterios de gestión empresarial en la administración de una pequeña y mediana empresa.
- Utiliza la mercadotecnia como herramienta en la operación y la venta de productos turísticos.
- Aplica conocimientos contables para el manejo financiero de una pequeña y mediana empresa.
- Aplica técnicas de sostenibilidad en la conducción de grupos.
- Ofrece información de los servicios turísticos a los huéspedes.
- Organiza adecuadamente los procedimientos operativos en el arreglo de habitaciones.
- 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 planeados en la oferta.

- Planifica diferentes tipos de menús para la oferta de servicios de alimentación.
- Prepara diferentes tipos de comida criolla utilizando al máximo los recursos alimenticios de la región.

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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

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

**MALLA CURRICULAR
 ESPECIALIDAD DE TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES**

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL							
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo		
Empresa turística. 4 horas	Contabilidad.	80 h	Unidad didáctica empresarial.	80 h			
	Administración.	20 h					
	Mercadeo.	20 h	Tecnologías de información y la comunicación.	80 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	160 h	Total	160 h	Total	100 h

MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

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.	100h	
			Control de bodega y economato.	40 h	
			Técnicas básicas de montaje del salón - comedor.	80 h	
			Garnish.	40 h	
			Total	320h	
Bar y restaurante. 4 horas			Etiqueta y protocolo.	40 h	
			Operaciones del bar y restaurante.	40 h	
			Barismo.	40 h	
			Eventos.	40 h	
				Total	160h
Gestión hotelera. 8 horas	Operaciones externas de hotel. (Front office)	160 h	Compras.	80 h	
	Operaciones internas de hotel. (Back office)	160 h	Ama de llaves.	80 h	
	Total	320 h	Total	160	

MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL					
SUB-ÁREA	Décimo		Undécimo		Duodécimo
Cocina Básica. 12 horas					Métodos de cocción. 84 h
					Mesa fría. 60 h
					Confección de menú. 48 h
					El pastelero. 108 h
					total 300h
Animación. 8 horas					Bailes populares. 80 h
					Coreografías. 40 h
					Aeróbicos. 40 h
					Teatro. 40 h
					Total 200 h

MAPA CURRICULAR

**ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB -ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística. 160 horas	Contabilidad. 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las características del proceso administrativo. • Diseñar planes de apertura de empresas turísticas.
	Mercadeo. 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar un plan de mercadeo para una empresa turística. • Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
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 las filosofías de Justo a Tiempo en los procesos de reingeniería.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística. 320 horas	Introducción a la hotelería. 40 horas	<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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p align="center">Introducción turística. 320 horas</p>	<p align="center">Generalidades del turismo. 72 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística. 320 horas	Folclor. 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. • Rescatar las costumbres y las tradiciones del pueblo. • Practicar los bailes típicos de su región.
	Legislación turística. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y las actividades turísticas. • Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.
	Manejo y conducción de grupos. 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas, que permitan desarrollarse en el campo de guía de turismo. • Emplear maniobras en la trata y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Introducción
 turística.
 320 horas**

**Ética
 aplicada al
 turismo.
 32 horas**

- Interpretar el Código de Conducta para las 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Gestión hotelera.
320 Horas

**Operaciones
 externas de
 hotel.
 (Front office)**
160 Horas

- Demostrar conocimientos de los procedimientos de los puntos del front office del hotel.
- Explicar lo establecido en el protocolo y manejo de clientes en el hotel.

**Operaciones
 internas de
 hotel.
 (Back office)**
160 Horas

- Demostrar conocimientos de los procedimientos de los puntos de back office del hotel.
- Explicar lo establecido en el protocolo y manejo de clientes en el hotel.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p align="center">Empresa turística. 160 horas</p>	<p align="center">Unidad didáctica empresarial. 80 horas</p>	<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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Control interno y limpieza de cocina. 320 horas</p>	<p>Servicio al cliente. 60 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las necesidades de 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

**Manipulación de
 alimentos.
 100 horas**

- 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

**Técnicas
 básicas de
 montaje del
 salón –
 comedor.
 80 horas**

- 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, según la actividad y el menú.
- Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y restaurante. 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.
Bar y restaurante. 160 horas	Operaciones del bar y restaurante. 40 horas	<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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
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 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 HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Gestión hotelera. 320 horas</p>	<p>Compras. 80 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar el funcionamiento y la organización del departamento de compras en hotel. • Analizar las políticas de compras de hotel. • Identificar los principales elementos que intervienen en las compras de hotel.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Gestión hotelera. 160 horas</p>	<p>Ama de llaves. 80 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar habilidades en la funciones del departamento de ama de llaves de un hotel. • Efectuar los procedimientos para la limpieza de habitaciones y áreas públicas.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina básica. 300 horas	Métodos de cocción 84 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera. • Aplicar las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina. • Demostrar las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.
	Mesa fría 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Efectuar procedimientos en la elaboración de las ensaladas, las entradas y los cocteles. • Emplear las técnicas de garnish, como elemento decorativo. • Aplicar las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina básica. 300 horas	Confección de menú. 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Confeccionar modelos de costo del menú. • Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.
	El pastelero. 108 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica. • Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería. • Preparar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

ESPECIALIDAD: TURISMO HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Animación. 200 horas	Bailes populares. 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las diferentes técnicas de bailes populares latinos. • Desarrollar habilidades en bailes criollos.
	Coreografías. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Montar coreografías nacionales. • Desarrollar coreografías con canciones internacionales.
	Aeróbicos. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar los elementos básicos de los aeróbicos. • Aplicar las técnicas de los aeróbicos recreativos.
	Teatro. 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los elementos básicos del teatro. • Aplicar las técnicas de preparación corporal.

**CONTENIDOS
PROGRAMÁTICOS**

HOTELERÍA Y EVENTOS ESPECIALES

DESCRIPCIÓN

COCINA BÁSICA

La sub-área **cocina básica** incluye las unidades de estudio: Métodos de cocción, menú, mesa fría y el pastelero. 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 está desarrollando rápidamente en nuestro país y la información está al alcance del turista, 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 **cocina básica**, con 12 horas por semana, está integrada por cuatro unidades de estudio:

Métodos de cocción: Busca el desarrollo de los métodos de cocción en la cocina de un hotel o restaurante, los principios básicos en la elaboración de platillos internacionales.

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

Menú: Permite que el estudiante se sitúe en los requerimientos nacionales e internacionales en el cálculo y la confección de menús para restaurantes.

El pastelero: Busca el desarrollo de técnicas de preparación en pastelería y repostería hotelera, además, introduce los conceptos más importantes sobre el pastas básicas, queques y bizcochuelos.

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

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Métodos de cocción.	84	7
II.	Mesa fría.	60	5
III.	Confección de menú.	48	4
IV.	El pastelero.	108	9
	TOTAL	300	25

MÉTODOS DE COCCIÓN

OBJETIVOS

1. Elaborar platillos internacionales con base en los métodos de cocción en la cocina hotelera.
2. Diferenciar los tipos de cortes realizados en la cocina hotelera.
3. Desarrollar técnicas en la preparación de fondos y salsas básicas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Métodos de cocción.**

PROPÓSITO: Reconocer los métodos de cocción en la elaboración de platillos internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos de calidad.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Distingue claramente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.	Específica
Aplica sin error los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.	Específica
Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.	Específica
Interpreta eficazmente las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.	Específica
Aplicar sin error los métodos de cocción en la cocina hotelera.	Específica
Cita con claridad las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.	Específica
Diferencia acertadamente las diferentes técnicas de preparación de fondos.	Específica
Elabora eficazmente los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Aplicar métodos de cocción en la cocina hotelera , según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Reconoce las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera.
- Aplica las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera.
- Demuestra las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.
- Diferencia las técnicas de preparación de fondos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.
- Aplica los métodos de cocción en la cocina hotelera.
- Elabora los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.

Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.

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

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Cocina básica.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Métodos de cocción.**

Tiempo Estimado: 84 horas.

Propósito: Reconocer los métodos de cocción en la elaboración de platillos internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos de calidad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Reconocer las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera.	Vocabulario técnico internacional. Instalación y organización de una cocina. <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. • Mobiliario. • Equipo. • Utensilios. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera. • Demuestra los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera.

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 diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera. • Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera.	<p>Técnicas de cortado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juliana. • Bastón. • Paja. • Rodaja. • Brunoise. • Paisana. • Dados. • Batalla. • Tornear. • Mire-poix. • Acanalar. • Avellanas o nuez. • Desbastar. • Chips. • Rejilla. • Ondulada. <p>Métodos de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervido. • Estofado. • Braseado. • Salteado. • Asado. • Salteado en salsa. 	<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 hotelera. • Explica las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera. • Efectúa los métodos de cocción en la cocina hotelera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera. • Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera. • Aplica los métodos de cocción en la cocina hotelera. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Demostrar las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.	<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>Tipos de roux:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanco. • Rubio. • Oscuro. • Liquido. 	<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. • Desarrolla los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla marnier. <p>Preparaciones a la vista del cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ave. • Res. • Cerdo. • Pescado. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante. • Diferencia las técnicas de preparación de fondos. • Elabora los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Métodos de cocción.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Reconocer los métodos de cocción en la elaboración de platillos internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos de calidad.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Enuncia los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.
- Demuestra los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.
- Cita los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.
- Explica las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.
- Efectúa los métodos de cocción en la cocina hotelera.
- 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.
- Desarrolla los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.

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	AÚN NO	NO APLICA
Distingue claramente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.			
Aplica sin error los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.			
Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.			
Interpreta eficazmente las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.			
Aplicar sin error los métodos de cocción en la cocina hotelera.			
Cita con claridad las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.			
Diferencia acertadamente las diferentes técnicas de preparación de fondos.			
Elabora eficazmente 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
Reconocer las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera.	Reconoce las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera.	Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.	Conocimiento	Distingue claramente los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina hotelera.
		Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.	Desempeño	Aplica sin error los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera.	Aplica las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera.	Define los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.	Conocimiento	Define acertadamente los diferentes cortes en vegetales, legumbres y otros utilizados en la cocina hotelera.
		Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.	Desempeño	Interpreta eficazmente las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera.
		Aplica los métodos de cocción en la cocina hotelera.	Producto	Aplicar sin error los métodos de cocción en la cocina hotelera.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Demostrar las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.	Demuestra las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente.	Cita las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.	Conocimiento	Cita con claridad las principales características de los diferentes tipos de fondos en la cocina de un hotel o restaurante.
		Diferencia las técnicas de preparación de fondos.	Desempeño	Diferencia acertadamente las diferentes técnicas de preparación de fondos.
		Elabora los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.	Producto	Elabora eficazmente los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas.

MESA FRIA

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, relacionado con el estándar de la cocina hotelera.

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 cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Específica
Práctica eficazmente la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Específica
Describe con claridad los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.	Específica
Efectúa sin error montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.	Específica
Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Específica
Práctica correctamente la elaboración de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

1-2

Elaborar preparaciones frías, relacionado con el estándar de una cocina hotelera.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Efectúa procedimientos en la elaboración de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Emplea las técnicas de garnish, como elemento decorativo.
- Aplica las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

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

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Práctica eficazmente la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Práctica correctamente la elaboración de los emparedados, los canapés y los aperitivos.
- Efectúa sin error montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.

Distingue acertadamente las generalidades de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

Describe con claridad los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo hotelería y eventos especiales.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Mesa fría.**

TIEMPO ESTIMADO: 60 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar diferentes platillos de la partida fría, relacionado con el estándar de la cocina hotelera.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Aderezos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinagreta básica. • Francés. • Italiano. <p>Generalidades de los cócteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aguacate. • Camarón. <p>Ceviche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palmito. • Banano verde. • Pescado. • Pejibaye. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles. <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 cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles. • Practica la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Emplear las técnicas de garnish, como elemento decorativo.	Decoraciones de ensaladas: Montajes: <ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas. • Frutas. • Postres. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet. • Efectúa montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet. • Efectúa montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de las cualidades positivas de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emplea las técnicas de garnish, como elemento decorativo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Aplicar las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los 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>Tipos de emparedados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jamón. • Queso. • Atún. • Huevo. • Mano de piedra ahumada y frijoles. • Pollo. • Club. • Cubano. 	<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 prácticas de elaboración de emparedados, los canapés y los 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 los emparedados, los canapés y los aperitivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Media luna. • Texano. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <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 los emparedados, los canapés y los aperitivos. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Mesa fría.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar diferentes platillos de la partida fría, relacionado con el estándar de la cocina hotelera.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata la clasificación y la composición de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Describe los procedimientos y cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Demuestra la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.
- Describe los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.
- Efectúa montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.
- 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 los emparedados, los canapés y los aperitivos.

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	AÚN 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 cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles.			
Practica eficazmente la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.			
Describe con claridad los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.			
Efectúa sin error montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.			
Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.			
Practica correctamente la elaboración de los emparedados, los canapés y los aperitivos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Efectuar procedimientos en la elaboración de las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Efectúa procedimientos en la elaboración de las ensaladas, las entradas y los 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 cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Desempeño	Identifica con claridad los procedimientos y cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles.
		Practica la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.	Producto	Practica eficazmente la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Emplear las técnicas de garnish, como elemento decorativo.	Emplea las técnicas de garnish, como elemento decorativo.	Describe los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.	Conocimiento	Describe con claridad los elementos a utilizar en los montajes de las ensaladas, las frutas y los postres en la mesa buffet.
		Efectúa montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.	Producto	Efectúa sin error montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Aplica las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los 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 los emparedados, los canapés y los aperitivos.	Producto	Practica correctamente la elaboración de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

CONFECCIÓN DE MENÚ

OBJETIVOS

4. Elaborar menús para todo tipo de servicios.
5. Elaborar menús con base en las normas internacionales establecidas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Confección de menú.**

PROPÓSITO: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.	Específica
Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.	Específica
Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.	Específica
Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA	TÍTULO DEL ELEMENTO:
1-3	Confeccionar menús para restaurantes, según las normas internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Confecciona modelos de costo del menú.
- Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:	CLASE
SERVICIOS:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.
- Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

- Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.
- Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Cocina básica.**

Año: Duodécimo

Unidad de Estudio: **Confección de menú.**

Tiempo Estimado: 48 horas.

Propósito: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Confeccionar modelos de costo del menú.	Generalidades y características del menú. <ul style="list-style-type: none"> • Estudio de mercado. • Estructura. • Ortografía. • Precios. • Impuestos. Receta estándar. <ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica. • Recetas. • Materia prima. • Cantidades. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las reglas y características en la confección de menús. • Describe los elementos que conforman una receta estándar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confecciona modelos de costo del menú.

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"> • Enumera las reglas y características en la confección de menús. • Interpreta los elementos que conforman una receta estándar. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.	Tipos de menú: <ul style="list-style-type: none"> • Desayuno. • Almuerzo. • Cena. • Postres. • Carta de bar. • Carta de vinos. 	<u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante. • Ilustra los tiempos de comida en la elaboración de menús. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los tipos de menús utilizados en el restaurante. • Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Confección de menú.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita las reglas y características en la confección de menús.
- Describe los elementos que conforman una receta estándar.
- Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante.
- Ilustra los tiempos de comida en la elaboración de menús.

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	AÚN NO	NO APLICA
Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.			
Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.			
Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.			
Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Confeccionar modelos de costo del menú.	Confecciona modelos de costo del menú.	Enumera las reglas y características en la confección de menús.	Conocimiento	Enumera sin error las reglas y características en la confección de menús.
		Interpreta los elementos que conforman una receta estándar.	Desempeño	Interpreta con claridad los elementos que conforman una receta estándar.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo a los tiempos de servicio.	Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo a los tiempos de servicio.	Relata los tipos de menús utilizados en el restaurante.	Conocimiento	Relata eficazmente los tipos de menús utilizados en el restaurante.
		Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús.	Desempeño	Identifica correctamente los tiempos de comida en la elaboración de menús.

EL PASTELERO

OBJETIVOS

1. Reconocer las generalidades en la preparación de la pastelería hotelera.
2. Elaborar delicatesen en pastelerías y reposterías.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **El pastelero.**

PROPÓSITO: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.	Específica
Identifica eficazmente las recetas de los panes y las pastas.	Específica
Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.	Específica
Nombra claramente los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.	Específica
Explica puntualmente los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.	Específica
Elabora sin error recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.	Específica
Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.	Específica
Elabora sin error los queques y los postres.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

1-4

Elaborar pastelería, según las especificaciones de la hotelería y turismo.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Prepara repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.
Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.
Prepara diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica eficazmente las recetas de los panes y las pastas.
Explica puntualmente los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.
Elabora sin error recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
Nombra claramente los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.
Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales..

Sub-área: **Cocina básica.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **El pastelero.**

Tiempo Estimado: 108 horas.

Propósito: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Preparar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	<p>Especificaciones de la repostería y pastelería:</p> <p>Equipo y utensilios necesarios en la repostería.</p> <p>Panes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cena • Buffet. • Con amapola. • Con especias. • Butifarras. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías. • Diferencia las recetas de los panes y las pastas. • Ilustra los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Pasta americana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De pollo. • De carne. • Quich. <p>Pasta quebrada dulce o salada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasteles. • Galletas. <p>Quesadillas o empanaditas.</p> <p>Pasta hojaldre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palitos de queso. • Palmeritas. • Enchiladas. <p>Pasta choux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cremitas. • Palitos cremosos. • Leonesas. • Cisnes. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías. • Identifica las recetas de los panes y las pastas. • Aplica los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	<p>Generalidades de las mermeladas.</p> <p>Mermeladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piña. • Papaya. • Fresa. • Maracuyá. • Mango. • Limón. • Melocotón. • Guayaba. • Mora. <p>Cremas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastelera. • Catalana. • Natilla de convento. • Bischoff. <p>Glass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chantilly. • Merengue. • Merengue italiano. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados. • Describe los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados. • Planifica las recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.

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"> • Nombra los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados. • Explica los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados. • Elabora recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Preparar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	<p>Biscocho base para diversas preparaciones queques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vainilla. • De chocolate. • De banano. • Mufins. <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tres leches. • Chesscake. • Flanes. • Bavarois. • Mouses. • Panacota. • Macedonia de frutas. • Helados. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos. • Explica los pasos en la elaboración de los queques y los postres. <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos. • Elabora los queques y los postres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de la equidad en el trato con compañeros y profesores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: El pastelero.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Preparar pastelería con base en especificaciones de la hotelería y el turismo.

ESCENARIO: Laboratorio.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
- Diferencia las recetas de los panes y las pastas.
- Ilustra los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.
- Describe los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.
- Describe los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.
- Planifica las recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.
- Cita los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.
- Explica los pasos en la elaboración de los queques y los postres.

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	AÚN NO	NO APLICA
Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.			
Identifica eficazmente las recetas de los panes y las pastas.			
Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.			
Nombra claramente los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.			
Explica puntualmente los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.			
Elabora sin error recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.			
Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.			
Elabora sin error los queques y los postres.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Preparar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	Prepara repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	Enuncia las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.	Conocimiento	Enuncia con claridad las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías.
		Identifica las recetas de los panes y las pastas.	Desempeño	Identifica eficazmente las recetas de los panes y las pastas.
		Aplica los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.	Producto	Aplica sin error los pasos en la realización de recetas de los panes y las pastas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	Nombra los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.	Conocimiento	Nombra claramente los diferentes tipos de los dulces, las cremas y los glaseados.
		Explica los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.	Desempeño	Explica puntualmente los procesos de elaboración de los dulces, las cremas y los glaseados.
		Elabora recetas de los dulces, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.	Producto	Elabora sin error recetas de los dulce, las cremas y glaseados utilizados en la pastelería de hotel.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Preparar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	Prepara diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.	Define los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.	Conocimiento	Define acertadamente los procedimientos en la elaboración de los queques y los biscochos.
		Elabora los queques y los postres.	Producto	Elabora sin error los queques y los postres.

ANIMACIÓN

DESCRIPCIÓN

La sub-área **Animación**, incluye las unidades de estudio bailes populares, coreografías, aeróbicos y teatro : 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 del turista, 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 lo tanto:

La sub-área: **Animación**, con 8 horas por semana, está integrada por cuatro unidades de estudio:

Bailes populares: La unidad se constituye en los fundamentos básicos de los ritmos latinoamericanos, de tal manera que el estudiante de turismo, reconocerá los pasos de cada ritmo.

Coreografías: Permite que el estudiante se sitúe en el contexto general de las coreografías, además, introduce los conceptos más importantes de los bailes típicos, así como los conocimientos generales de agrupaciones internacionales.

Aeróbicos: Contiene todos los aspectos referentes de el acondicionamiento físico, de modo que la estudiante pueda desarrollar una rutina de ejercicios en un hotel.

Teatro: Cuenta con la formación profesional, que le permita realizar la puesta a punto de obras de teatro, el desempeño de técnicas escénicas.

DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
ANIMACIÓN
DUODÉCIMO

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Bailes populares.	80	10
II.	Coreografías.	40	5
III.	Aeróbicos.	40	5
IV.	Teatro.	40	5
	TOTAL	200	25

BAILES POPULARES

OBJETIVOS

1. Reconocer la cultura popular de los pueblos latinoamericanos, relacionados con los ritmos tropicales.
2. Practicar bailes populares de diferentes países latinoamericanos.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Bailes populares.**

PROPÓSITO: Practicar bailes populares latinoamericano, con el fin de brindar espectáculos en el equipo de animación de un hotel.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enuncia con claridad las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.	Específica
Identifica correctamente los pasos de bailes latinoamericanos.	Específica
Desarrolla eficazmente bailes latinoamericanos.	Específica
Selecciona claramente pasos de bailes criollos.	Específica
Expresa eficazmente los bailes criollos de los bailes internacionales.	Específica
Practica sin error bailes criollos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Practicar bailes populares latinoamericanos, según los ritmos internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Aplica las diferentes técnicas de bailes populares latinos.
Desarrolla habilidades en bailes criollos.

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica correctamente los pasos de bailes latinoamericanos.
Expresa eficazmente los bailes criollos de los bailes internacionales.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla eficazmente bailes latinoamericanos.
Practica sin error bailes criollos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enuncia con claridad las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.
Selecciona claramente pasos de bailes criollos.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Animación.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Bailes populares.**

Tiempo Estimado: 80 horas.

Propósito: Practicar bailes populares latinoamericano, con el fin de brindar espectáculos en el equipo de animación de un hotel.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Aplicar las diferentes técnicas de bailes populares latinos.	Ritmos: <ul style="list-style-type: none"> • Salsa. • Merengue. • Cumbia. • Bolero. • Mambo. • Reggaetón. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas. • Describe los pasos de bailes latinoamericanos. • Aplica bailes latinoamericanos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las diferentes técnicas de bailes populares latinos.

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"> • Enuncia las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas. • Identifica los pasos de bailes latinoamericanos. • Desarrolla bailes latinoamericanos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Desarrollar habilidades en bailes criollos.	Ritmo. <ul style="list-style-type: none"> • Swing criollo. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define pasos de bailes criollos. • Diferencia los bailes criollos de los bailes internacionales. • Demuestra bailes criollos. <u>El o la estudiante:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona pasos de bailes criollos. • Expresa los bailes criollos de los bailes internacionales. • Practica bailes criollos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla habilidades en bailes criollos.

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Bailes populares.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Practicar bailes populares latinoamericano, con el fin de brindar espectáculos en el equipo de animación de un hotel.

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Nombra las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.
- Describe los pasos de bailes latinoamericanos.
- Aplica bailes latinoamericanos.
- Define pasos de bailes criollos.
- Diferencia los bailes criollos de los bailes internacionales.
- Demuestra bailes criollos.

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	AÚN NO	NO APLICA
Enuncia con claridad las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.			
Identifica correctamente los pasos de bailes latinoamericanos.			
Desarrolla eficazmente bailes latinoamericanos.			
Selecciona claramente pasos de bailes criollos.			
Expresa eficazmente los bailes criollos de los bailes internacionales.			
Practica sin error bailes criollos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las diferentes técnicas de bailes populares latinos.	Aplica las diferentes técnicas de bailes populares latinos.	Enuncia las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.	Conocimiento	Enuncia con claridad las diferentes técnicas de bailes populares latinoamericanas.
		Identifica los pasos de bailes latinoamericanos.	Desempeño	Identifica correctamente los pasos de bailes latinoamericanos.
		Desarrolla bailes latinoamericanos.	Producto	Desarrolla eficazmente bailes latinoamericanos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar habilidades en bailes criollos.	Desarrolla habilidades en bailes criollos.	Selecciona pasos de bailes criollos.	Conocimiento	Selecciona claramente pasos de bailes criollos.
		Expresa los bailes criollos de los bailes internacionales.	Desempeño	Expresa eficazmente los bailes criollos de los bailes internacionales.
		Practica bailes criollos.	Producto	Practica sin error bailes criollos.

COREOGRAFIAS

OBJETIVOS

1. Practica coreografías de artistas nacionales e internacionales.
2. Rescatar coreografías de bailes típicos del país.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Coreografías.**

PROPÓSITO: Brindar técnicas coreográfica, con el fin de pertenecer al equipo de animación de un hotel.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Distingue correctamente coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Específica
Identifica los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Específica
Practica sin error coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Específica
Muestra correctamente coreografías internacionales de artistas de renombre.	Específica
Expresa con claridad pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.	Específica
Aplica eficazmente coreografías de artista internacionales.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar coreografías de artistas nacionales e internacionales, para formar parte del equipo de animación de un hotel.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Monta coreografías nacionales.

Desarrolla coreografías con canciones internacionales.

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica con claridad los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.

Expresa con claridad pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica sin error coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.

Aplica eficazmente coreografías de artista internacionales.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue correctamente coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.

Muestra correctamente coreografías internacionales de artistas de renombre.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Animación.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Coreografías.**

Tiempo Estimado: 40 horas.

Propósito: Brindar técnicas coreográfica, con el fin de formar parte del equipo de animación de un hotel.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Montar coreografías nacionales.	Coreografías nacionales: <ul style="list-style-type: none"> • Bailes típicos. • Grupos nacionales. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. • Describe los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. • Planifica coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monta coreografías nacionales.

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 coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. • Identifica los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. • Practica coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Desarrollar coreografías con canciones internacionales.	Coreografías internacionales: Variety Show: <ul style="list-style-type: none"> • Queen. • Madonna. • Vaselina. • Michael Jackson. • Tango. • Flamenco. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona coreografías internacionales de artistas de renombre. • Extrae pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre. • Dramatiza coreografías de artista internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla coreografías con canciones internacionales.

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"> • Muestra coreografías internacionales de artistas de renombre. • Expresa pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre. • Aplica coreografías de artista internacionales. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Coreografías.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Brindar técnicas coreográfica, con el fin de pertenecer al equipo de animación de un hotel.

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Localiza coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.
- Describe los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.
- Planifica coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.
- Selecciona coreografías internacionales de artistas de renombre.
- Extrae pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.
- Dramatiza coreografías de artista internacionales.

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	AÚN NO	NO APLICA
Distingue correctamente coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.			
Identifica con claridad los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.			
Practica sin error coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.			
Muestra correctamente coreografías internacionales de artistas de renombre.			
Expresa con claridad pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.			
Aplica eficazmente coreografías de artista internacionales.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Montar coreografías nacionales.	Monta coreografías nacionales.	Distingue coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Conocimiento	Distingue correctamente coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.
		Identifica los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Desempeño	Identifica con claridad los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.
		Practica coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.	Producto	Practica sin error coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar coreografías con canciones internacionales.	Desarrolla coreografías con canciones internacionales.	Muestra coreografías internacionales de artistas de renombre.	Conocimiento	Muestra correctamente coreografías internacionales de artistas de renombre.
		Expresa pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.	Desempeño	Expresa con claridad pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre.
		Aplica coreografías de artista internacionales.	Producto	Aplica eficazmente coreografías de artista internacionales.

AERÓBICOS

OBJETIVOS

1. Reconocer los diferentes elementos que componen los aeróbicos en un equipo de animación de un hotel.
2. Practicar diferentes tipos y técnicas de aeróbicos.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Aeróbicos.**

PROPÓSITO: Aplicar aeróbicos recreativos, con el fin de formar parte de la animación de un hotel.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Enumera con claridad los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.	Específica
Identifica eficazmente las técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.	Específica
Desarrolla correctamente las prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.	Específica
Distingue acertadamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.	Específica
Diferencia correctamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.	Específica
Aplica sin error los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

2-3

Aplicar aeróbicos, según las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Utiliza los elementos básicos de los aeróbicos.

Aplica las técnicas de aeróbicos recreativos.

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica eficazmente las técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.

Diferencia correctamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla correctamente las prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.

Aplica sin error los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera con claridad los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.

Distingue acertadamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Animación.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Aeróbicos.**

Tiempo Estimado: 40 horas.

Propósito: Aplicar aeróbicos recreativos, con el fin de formar parte de la animación de un hotel.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Utilizar los elementos básicos de los aeróbicos.	<p>Ropa deportiva para realizar aeróbicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zapatos. • Medias. • Ropa. <p>Materiales recomendados.</p> <p>Calentamiento previo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relajamiento. • Cabeza y cuello. • Parte superior de la espalda, hombros y brazos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel. • Explica técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. • Planifica prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza los elementos básicos de los aeróbicos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Pecho, parte inferior de la espalda, tórax y cintura. • Abdomen y nalgas. • Muslos. • Pantorrillas. • Tobillos y pies. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel. • Identifica técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. • Desarrolla prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar las técnicas de los aeróbicos recreativos.	<p>Pasos básicos de aeróbicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marcha. • Lado a lado. • Salto sobre un mismo sitio. • Levantar la rodilla. • Uve adelante. • Step. <p>Tipos de aeróbicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cardio. • Aquaerobic. • Aerobic step. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos. • Ejemplifica los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos. • Demuestra los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de aeróbicos recreativos.

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 pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos. • Diferencia los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos. • Aplica los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Aeróbicos.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Aplicar aeróbicos recreativos, con el fin de formar parte de la animación de un hotel.

ESCENARIO: Aula

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Distingue los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.
- Explica técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.
- Planifica prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.
- Señala los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.
- Ejemplifica los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.
- Demuestra los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.

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	AÚN NO	NO APLICA
Enumera con claridad los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.			
Identifica eficazmente las técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.			
Desarrolla correctamente las prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.			
Distingue acertadamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.			
Diferencia correctamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.			
Aplica sin error los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Utilizar los elementos básicos de los aeróbicos.	Utiliza los elementos básicos de los aeróbicos.	Enumera los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.	Conocimiento	Enumera con claridad los diferentes elementos básicos en la ropa deportiva, para realizar aeróbicos en el equipo de animación de un hotel.
		Identifica técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.	Desempeño	Identifica eficazmente las técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.
		Desarrolla prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.	Producto	Desarrolla correctamente las prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de los aeróbicos recreativos.	Aplica las técnicas de aeróbicos recreativos.	Distingue los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.	Conocimiento	Distingue acertadamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.
		Diferencia los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.	Desempeño	Diferencia correctamente los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos.
		Aplica los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.	Producto	Aplica sin error los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales.

TEATRO

OBJETIVOS

1. Reconocer técnicas básicas de teatro y su puesta a punto.
2. Demostrar habilidades en las artes escénicas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Teatro.**

PROPÓSITO: Montar la puesta en escena de obras de teatro, con el fin de desarrollar habilidades en la actuación.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Relata correctamente los diferentes géneros del arte de la actuación.

Específica

Explica con claridad las características de los diferentes géneros de la actuación.

Específica

Define correctamente los elementos de la actuación.

Específica

Ejemplifica con claridad cada uno de los elementos de la actuación.

Específica

Desarrolla sin error obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.

Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Practicar obras de teatro, según las características del género.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Conoce los elementos básicos del teatro.

Aplica técnicas de preparación corporal.

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica con claridad las características de los diferentes géneros de la actuación.

Ejemplifica con claridad cada uno de los elementos de la actuación.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla sin error obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Relata correctamente los diferentes géneros del arte de la actuación.

Define correctamente los elementos de la actuación.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo hotelería y eventos especiales.

Sub-área: **Animación.**

Año: Duodécimo.

Unidad de Estudio: **Teatro.**

Tiempo Estimado: 40 horas.

Propósito: Montar la puesta en escena de obras de teatro, con el fin de desarrollar habilidades en la actuación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Conocer los elementos básicos del teatro.	Géneros: <ul style="list-style-type: none"> • La tragedia. • Tragicomedia. • La comedia. Sub géneros: <ul style="list-style-type: none"> • Auto sacramental. • Sainete. • Paso. • Entremés. • Farsa. • Melodrama. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los diferentes géneros del arte de la actuación. • Explica las características de los diferentes géneros de la actuación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce los elementos básicos del teatro.

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"> • Relata los diferentes géneros del arte de la actuación. • Explica las características de los diferentes géneros de la actuación. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Aplicar técnicas de preparación corporal.	Actuación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación. • Movimiento. • Voz. • Música. Montar obras de teatro.	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos de la actuación. • Interpreta cada uno de los elementos de la actuación. • Planifica obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asignación de deberes, para que todos los estudiantes tengan la misma oportunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas de preparación corporal.

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"> • Define los elementos de la actuación. • Ejemplifica cada uno de los elementos de la actuación. • Desarrolla obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Teatro.

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO: Montar la puesta en escena de obras de teatro, con el fin de desarrollar habilidades en la actuación.

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Relata los diferentes géneros del arte de la actuación.
- Explica las características de los diferentes géneros de la actuación.
- Cita los elementos de la actuación.
- Interpreta cada uno de los elementos de la actuación.
- Planifica obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.

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	AÚN NO	NO APLICA
Relata correctamente los diferentes géneros del arte de la actuación.			
Explica con claridad las características de los diferentes géneros de la actuación.			
Define correctamente los elementos de la actuación.			
Ejemplifica con claridad cada uno de los elementos de la actuación.			
Desarrolla sin error obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Conocer los elementos básicos del teatro.	Conoce los elementos básicos del teatro.	Relata los diferentes géneros del arte de la actuación.	Conocimiento	Relata correctamente los diferentes géneros del arte de la actuación.
		Explicar las características de los diferentes géneros de la actuación.	Desempeño	Explicar con claridad las características de los diferentes géneros de la actuación.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar técnicas de preparación corporal.	Aplica técnicas de preparación corporal.	Define los elementos de la actuación.	Conocimiento	Define correctamente los elementos de la actuación.
		Ejemplifica cada uno de los elementos de la actuación.	Desempeño	Ejemplifica con claridad cada uno de los elementos de la actuación.
		Desarrolla obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.	Producto	Desarrolla sin error obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones.

BIBLIOGRAFÍA

Alcaraz, R. (1995) El emprendedor de éxito.: MC Graw Hill. México, DF

Gurría, M. (1999) Introducción al Turismo. Trillas. México, DF

Plan Nacional de Desarrollo Turístico Sostenible: 2002-2012. ICT. San José, CR.

Quesada, Renato. (2000).Elementos del Turismo. Editorial UNED, San José, CR.

Ramírez, C. (2003). Gestión para Empresas Turísticas. Trillas México, DF.

Sutton B y Harmon, P. Fundamentos de Ecología. México, DF: LIMUSA.WWW.visitcostarica

Escuela Hostelería y Turismo. Snack Bar y Cafetería.
Editorial Daly España

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

Milio Balanza Isabel (2000), organización y control de alojamiento, cengage , España.

Jiménez Garay María(2002) Regiduría de pisos, cengage , España.

www.fitness.com , *www.portalfitness.com* , <http://personal.telefonica.terra.es> .

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 que:

- 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 que 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 instrumento 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 EDUCACION PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACION TÉCNICA
COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL.....**

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Estudiante:

Lugar y fecha

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