

**MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS
ESPECIALIDAD TURISMO RURAL
DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN
BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA**

AUTORIDADES SUPERIORES

Dr. Leonardo Garnier Rímolo
Ministro de Educación Pública

Dra. Alejandrina Mata Segreda
Viceministra Académica de Educación Pública

MSc.. Silvia Víquez Ramírez
Viceministra Administrativa de Educación Pública

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

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

MSc. Damaris Foster Lewis.
Jefe de Sección Curricular.

San José – Costa Rica

“Al desarrollo por la educación “



MODALIDAD COMERCIAL Y SERVICIOS

ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL

NIVEL: DÉCIMO

DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN

BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

ELABORADO POR:

MSC. MARCO VINICIO CAMPOS CASTRO
ASESOR NACIONAL DE TURISMO



OCTUBRE DE 2009

REVISADO POR:

MS.c. Damaris Foster Lewis

Jefe Sección Curricular

Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión 57-09, acuerdo 03-57-09 del 7/12/2009.

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.

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.

Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz

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

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

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

Competencias por desarrollar

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

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

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

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

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

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

Valora las diferencias culturales de los distintos modos de vida.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

COMISIÓN TEMAS TRANSVERSALES

MSc. Priscilla Arce León. DANEA.

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

MSc. Mario Segura Castillo. Departamento de Evaluación Educativa.

MSc. Carlos Rojas Montoya. Departamento de Educación Ambiental.

“Al desarrollo por la educación “

AGRADECIMIENTO

El Ministerio de Educación Pública y específicamente el Departamento de Educación Técnica, agradecen profundamente la apertura de los profesionales que hicieron aportes muy valiosos a la Asesoría de turismo. De esta manera, se entrega un programa remozado, en turismo rural, 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 profesores:

| | |
|--|------------------|
| PROF. MSc. SUSANA LEDEZMA ZÚÑIGA. | CTP SANTA ELENA. |
| PROF. MSc. RONAL ROBLES HARLEY. | CTP OROTINA. |
| PROF. MSc. ALEJANDRA RODRÍGUEZ VARGAS. | CTP OROTINA. |

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

“Al desarrollo por la educación “

TABLA DE CONTENIDOS

| | Página |
|---|---------------|
| Fundamentación | 12 |
| Justificación | 16 |
| Orientaciones Generales para la Labor Docente | 17 |
| Lineamientos Generales para la Evaluación | 23 |
| Planeamiento Pedagógico del Docente | 28 |
| Perfil Profesional | 31 |
| Perfil Ocupacional | 32 |
| Objetivos Generales de la Especialidad | 34 |
| Estructura Curricular | 35 |
| Malla Curricular | 36 |
| Mapa Curricular | 40 |
| DÉCIMO AÑO | |
| Sub. Área de empresa turística. | 68 |
| Sub. Área de introducción turística. | 158 |
| Sub. Área de control interno y limpieza de cocina. | 258 |
| Bibliografía | 348 |
| Anexos | 350 |

FUNDAMENTACIÓN

En la actualidad, 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 como 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 estas 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, en este punto, el gran crecimiento que se ha reportado en la plataforma tecnológica instalada en el país. En este contexto, surge un nuevo requerimiento de personal en el área de la 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, a través de la Educación Técnica Profesional, formando técnicos en el nivel medio capaces de dar respuesta a estas nuevas necesidades, partiendo del principio de que es la educación el instrumento fundamental para el desarrollo de los individuos y de la sociedad, reestructurando y mejorando el programa de estudio de la especialidad de turismo en hotelería y eventos especiales.

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

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

Fortalecer los valores fundamentales de la sociedad costarricense a través de una formación integral de cada estudiante.

Estimular el respeto por la diversidad cultural, social y étnica.

Concienciar a los futuros ciudadanos, del compromiso que tienen con el desarrollo sostenible, en lo económico y social, en armonía con la naturaleza y el entorno en general.

Formar un recurso humano que contribuya con el aumento en los niveles de competitividad del país.

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

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 llegadas de turistas a nivel global, 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 la 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 manera que haya articulación entre empresarios locales y mayoristas de turismo.

“Al desarrollo por la educación “

JUSTIFICACIÓN ESPECIALIDAD DE TURISMO

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

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

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

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

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

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 le 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. Le servirán de orientación o de punto de partida para plantear otras consideradas como más apropiadas, sin perder de vista que las mismas, deben propiciar 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, que contribuyan a la formación de un estudiante crítico y analítico.

Se incluye una lista de cotejo que indica los aspectos básicos que debe dominar un estudiante una vez concluida determinada unidad de estudio.

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

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

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

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

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

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

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.

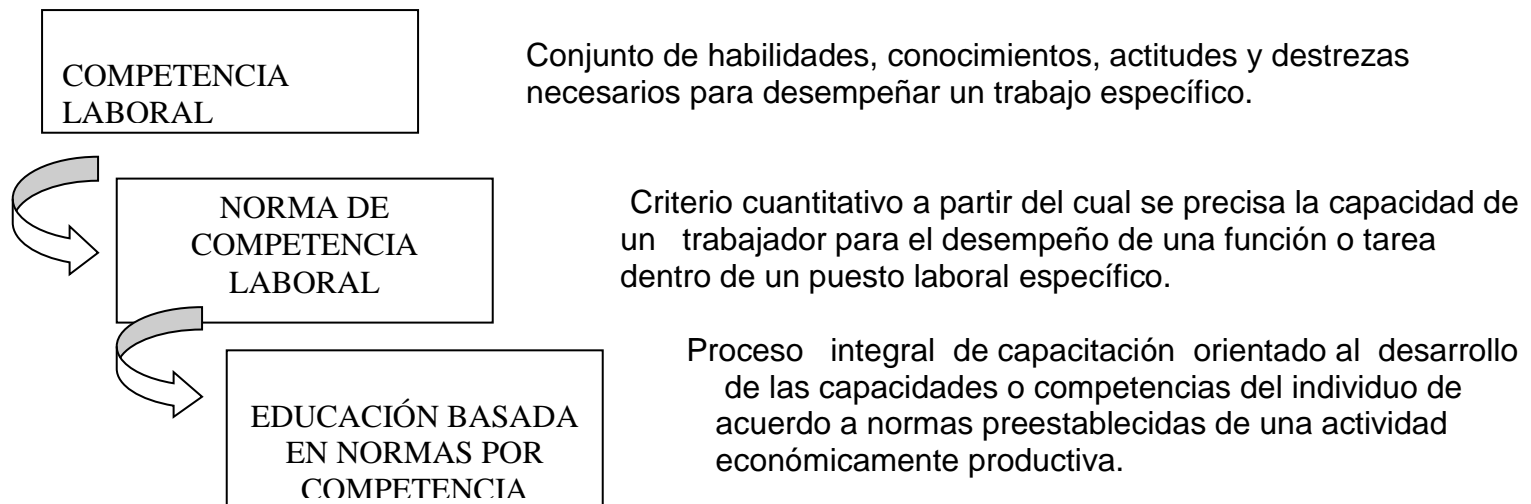
Es imprescindible hacer un buen uso de los avances tecnológicos como son los equipos audiovisuales, servicios y materiales disponibles en Internet, entre otros.

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, etc.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PLANEAMIENTO PEDAGÓGICO DE LOS Y LAS DOCENTES

1. PLAN ANUAL POR SUB-ÁREA

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

Destacar los valores y actitudes que se fomentarán en la sub-área durante el desarrollo de la misma.

Mostrar las horas que se destinarán a cada unidad de estudio que conforman la sub - área y la secuencia lógica de las mismas.

Contemplar la lista de materiales y / o equipo que debe aportar la institución para el desarrollo del programa.

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



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 metodología didáctica que propicie la construcción y reconstrucción del conocimiento, la criticidad y la autogestión, por lo tanto, dentro de los procedimientos se indica claramente el uso del recurso de trabajo de campo establecidos en cuatro modalidades:

1. Giras Didácticas:

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

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

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

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

2. Excursión o Visita a la empresa:

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

3. Laboratorio de Campo:

Se establecen para los programas de Turismo, donde los estudiantes por medio de una guía desarrollen un proyecto, recolecten especies, delimiten senderos, elaboren inventarios, observen aspectos geográficos, entre otros. Su tiempo de duración es de 6 horas máximo y el trabajo se realiza dentro de la institución, finca o área de reserva prestada al colegio 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, destrezas y habilidades.

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

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

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

**PERFIL PROFESIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN RURAL**

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, equipos y 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 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 RURAL

- Aplica criterios de gestión empresarial en la administración de una pequeña y mediana empresa.
- Utiliza la mercadotecnia como herramienta en la operación y venta de productos turísticos rurales.
- Aplica conocimientos contables para el manejo financiero de una pequeña y mediana empresa.
- Realiza inventarios de las diferentes áreas de trabajo.
- Aplica normas de salud e higiene en las diferentes unidades productivas y de servicio.
- Aplica las técnicas de calidad en el servicio al cliente en el desempeño de sus funciones.
- Gestiona proyectos productivos rurales para el aprovechamiento turístico.
- Aplica conceptos de Sostenibilidad en la elaboración de proyectos
- Interpreta el medio agroecológico en el ambiente en que se desempeña.
- Aplica normas de elaboración de senderos aprovechando el recurso agroecológico.
- Ejecuta procedimientos adecuados en la elaboración y manejo de proyectos turísticos sostenibles.
- Aplica técnicas de sostenibilidad en la conducción de grupos.
- Interpreta eficazmente el potencial turístico y geográfico de la región.
- Reconoce las características más representativas de flora y fauna de la región.
- Informa acerca de las familias y especies de flora y fauna más representativas de la región.
- Utiliza adecuadamente los procedimientos y aptitudes para trabajar en equipo.
- Ofrece información de los servicios turísticos a los huéspedes.
- Resuelve solicitudes e inquietudes de los huéspedes en forma eficiente tanto en inglés como en español.

Redacta en inglés y español documentos utilizados en los diferentes departamentos del hotel.

Utiliza el idioma inglés como segundo idioma.

Utiliza la computación como herramienta básica en la venta de servicios promocionales.

Elabora reportes de entrada y salida de los huéspedes y efectúa los trámites correspondientes.

Organiza adecuadamente los procedimientos operativos en el arreglo de habitaciones.

Aplica procedimientos adecuados en el lavado y 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.

Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos.

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.

Elabora diferentes tipos de bebidas utilizando los recursos de la región.

Proporciona información del patrimonio social, económico, histórico y cultural de la región.

Proporciona información histórica de la región

Reconoce las manifestaciones culturales del país y de la región.

Utiliza adecuadamente los instrumentos de orientación y comunicación en la atención al cliente.

Aplica normas en la elaboración de senderos naturales

Maneja y conduce grupos de turistas.

Diseña paquetes rurales turísticos.

Promueve actividades de animación en los diferentes proyectos turísticos rurales.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Preparar técnicos en el nivel medio, acorde con las exigencias del mercado laboral 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 hacerle frente a 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 destrezas necesarias que le permitan al estudiante, administrar con calidad, los principios de la especialidad.

ESTRUCTURA CURRICULAR TURISMO RURAL

| SUBÁREA | DÉCIMO | UNDÉCIMO | DUODÉCIMO |
|--|--------|----------|-----------|
| Empresa turística | 4 | 4 | - |
| Introducción turística | 8 | - | - |
| Control interno y limpieza de cocina | 8 | | |
| Agro ecoturismo | - | 8 | - |
| Gestión de alimentos y bebidas | - | 8 | - |
| Organización de grupos | - | - | 8 |
| Proyectos rurales | - | - | 12 |
| Inglés para la conversación de turismo | 4 | 4 | 4 |
| Total de horas | 24 | 24 | 24 |



MALLA CURRICULAR

MALLA CURRICULAR ESPECIALIDAD DE TURISMO RURAL

| UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|---|-------|-----------|
| SUB-ÁREA | Décimo | | Undécimo | | Duodécimo |
| Empresa turística 4 horas | Contabilidad | 80 h | Tecnologías de información y comunicación | 80 h | |
| | Administración | 20 h | | | |
| | Mercadeo | 20 h | Unidad didáctica empresarial | 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 | 80h | | | |
| | Ética aplicada al turismo | 32 h | | | |
| | Total | 320 h | | | |

**MALLA CURRICULAR
ESPECIALIDAD DE TURISMO RURAL**

| UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL | | | | | | |
|---|---|--------------|------------------------------|--------------|-----------|--|
| SUB-ÁREA | Décimo | | Undécimo | | Duodécimo | |
| Control interno y limpieza de cocina 8 horas | Servicio al cliente | 60 h | | | | |
| | Manipulación de alimentos | 100 h | | | | |
| | Control de bodega y economato | 40 h | | | | |
| | Técnicas básicas de Montaje del salón - comedor | 80 h | | | | |
| | Garnish | 40 h | | | | |
| | Total | 320 h | | | | |
| Agro Ecoturismo 8 horas | | | Turismo rural | 48 h | | |
| | | | Patrimonio rural | 50h | | |
| | | | Historia natura | 72 h | | |
| | | | Principios de agroecología | 50 h | | |
| | | | Finca como recurso turístico | 50 h | | |
| | | | Especies Tropicales | 50 h | | |
| | | | Total | 320 h | | |
| Gestión de alimentos y bebidas | | | Desayunos típicos | 48 h | | |
| | | | Mesa fría | 48 h | | |
| | | | Sopas y salsas | 50 h | | |
| | | | Elaboración de menú | 46 h | | |
| | | | Cocina criolla | 88 h | | |
| | | | Barismo | 40 h | | |
| | | | Total | 320 h | | |

MALLA CURRICULAR ESPECIALIDAD DE TURISMO RURAL

| UNIDADES DE ESTUDIO POR NIVEL | | | | | | |
|---|--------|-------|----------|-------|--------------------------------|-------|
| SUB-ÁREA | Décimo | | Undécimo | | Duodécimo | |
| Organización de grupos 8 horas | | | | | Servicio de hospedaje rural | 96 h |
| | | | | | Servicio de restaurante | 64h |
| | | | | | Planes de negocios turísticos | 40 h |
| | | | | | Total | 200 h |
| Proyectos rurales 12 horas | | | | | Interpretación ambiental | 60 h |
| | | | | | Diseño de senderos | 48 h |
| | | | | | Actividades turísticas | 48 h |
| | | | | | Diseño de productos turísticos | 40 h |
| | | | | | Proyectos rurales productivos | 104 h |
| | | | | Total | 300h | |
| Inglés técnico 4 horas | | 160 h | | 160 h | | 160 h |

MAPA CURRICULAR

ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Empresa turística
160 horas

Contabilidad
80 horas

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

Administración
20 horas

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

Mercadeo
20 horas

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

ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Empresa turística
160 horas

**Salud
 ocupacional**
20 horas

**Cultura de la
 calidad**
20 horas

- 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 tratamiento de los desechos.
- Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales.
- Interpretar filosofías de Justo a Tiempo en los procesos de reingeniería.

ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

| SUB – ÁREA | UNIDADES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|---|
| <p>Introducción turística 320 horas</p> | <p>Introducción a la hotelería 40 horas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. • Utilizar la clasificación y 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 RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Introducción
 turística
 320 horas**

**Generalidades
 del turismo
 72 horas**

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
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 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 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, para poder desarrollarse en el campo de guía de turismo. • Emplear maniobras en la trata y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística. |

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

| SUB – ÁREA | UNIDADES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|---|---|
| Introducción turística 320 horas | Ética aplicada al turismo 32 horas | <ul style="list-style-type: none">• Interpretar: “el Código de Conducta para la Protecciones de niños, niñas y adolescentes, contra la explotación Sexual, Comercial en viajes y Turismo”• Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. |

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

**Servicio al cliente
60 horas**

- Identificar las necesidades básicas que tienen los diferentes tipos de clientes.
- Transmitir actitudes positivas, al prestar un servicio al cliente.
- Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DÉCIMO AÑO**

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

| SUB – ÁREA | UNIDADES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|--|
| <p>Empresa turística 160horas</p> | <p>Tecnologías de información y comunicación 80 horas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar herramientas tecnológicas, disponibles para el manejo de diferentes recursos. • Utilizar 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 acceso de información. |

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

| SUB – ÁREA | UNIDADES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|--|
| <p>Empresa turística 160 horas</p> | <p>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@ para centros de servicios. • Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@ con eficiencia. |

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Agro ecoturismo
 320 horas**

**Turismo rural
 48 horas**

- Interpretar la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.
- Diferencia los hechos relevantes que han contribuido a la expansión turística.
- Determina los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que afecta la región.

**Patrimonio rural
 50 horas**

- Distinguir los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.
- Diseñar paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Agro ecoturismo
320 horas**

**Historia natural
72 horas**

- Determinar los factores que distinguen las zonas de vida del país.
- Diferenciar las características de las zonas de vida de la región.
- Demostrar conocimientos de las zonas de vida del país.

**Principios de
agro ecología
50 horas**

- Distinguir los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.
- Desarrollar los principios conceptuales de la agroecología, en relación con el turismo rural sostenible.
- Interpretar la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Agro ecoturismo
 320 horas**

**La finca como
 recurso turístico
 50 horas**

- Determinar los tipos de unidades productivas de las fincas como actividad turística.
- Relacionar los tipos de ambientes de la finca como actividad para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.
- Efectuar sistemas de agricultura orgánica y sus ventajas.

**Especies
 tropicales
 50 horas**

- Aplicar la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica .
- Distinguir las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola.
- Diferenciar las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Gestión de alimentos
 y bebidas
 320 horas**

**Desayunos
 típicos
 48 horas**

**Mesa fría
 48 horas**

- Elaborar diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.
- Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con los desayunos típicos e internacionales.
- Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.
- Efectuar procedimientos en la elaboración de ensaladas, entradas y cocteles.
- Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos, en la mesa fría.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Gestión de alimentos y
 bebidas
 320 horas**

**Sopas y salsas
 50 horas**

- Elaborar sopas según las técnicas de preparación utilizando normas de manipulación e higiene.
- Elaborar diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados.

**Elaboración de
 menú
 46 horas**

- Desarrollar una pequeña empresa comercializadora de productos, elaborados en la cocina.
- Aplicar las técnicas de preparación de menú a base de pastas.
- Elaborar platillos a base de arroz.
- Efectuar platillos a base de pescado, carnes y aves.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Gestión de alimentos y
 bebidas
 320 horas**

**Cocina criolla
 88 horas**

- Identificar las características básicas de la cocina costarricense por provincias.
- Elaborar un menú de recetas de comidas y bebidas típicas por cada provincia de Costa Rica.

**Barismo
 40 horas**

- Distinguir las variedades de café del país.
- Elaborar infusiones a base de té y café.
- Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Organización de
 grupos
 320 horas**

**Sistema de
 hospedaje rural
 96 horas**

- Interpretar las diferentes técnicas de operaciones de un sistema de hospedaje rural.
- Diseñar protocolos de atención al cliente en un ambiente rural.
- Aplicar técnicas de atención al cliente en los ambientes rurales.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

| SUB – ÁREA | UNIDADES | RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|---|
| <p>Organización de grupos 320 horas</p> | <p>Servicio de restaurante 64 horas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto del bar y el restaurante. • Practicar los diferentes montajes y 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 RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Organización de
 grupos
 320 horas**

**Planes de
 negocios
 turísticos
 40 horas**

- Diferenciar las características de los diferentes tipos de empresas emprendedoras turísticas existentes.
- Diseñar una idea de negocios para el desarrollo de un proyecto grupal del programa de turismo rural.
- Formular los pasos para la redacción de la idea de negocio turístico.
- Distinguir los pasos del planeamiento estratégico del negocio.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Proyectos rurales
 300 horas**

**Interpretación
 ambiental
 60 horas**

- Distinguir las características naturales de la distribución de la fauna de Costa Rica.
- Distinguir especies en peligro de extinción en Costa Rica.
- Reconocer las características de los anfibios de Costa Rica.
- Diferenciar las características de los reptiles de la Costa Rica.
- Distinguir la importancia de las especies de mamíferos en la zona.
- Distinguir la importantes de las especies de aves en la zona
- Distinguir las características generales de la flora de la zona.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Proyectos rurales
 300 horas**

**Diseño de senderos
 48 horas**

- Diseñar el plan de manejo del área boscosa.
- Desarrollar senderos según el menor grado de impacto.
- Interpretar los elementos de eco turístico de un sendero.

**Actividades turísticas
 48 horas**

- Determinar las actividades físicas practicadas al aire libre siguiendo normas de seguridad.
- Inferir en los elementos de seguridad para prevenir accidentes en las actividades al aire libre.
- Aplicar las técnicas de campamento y de supervivencia en la montaña.

**ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL
 MAPA CURRICULAR
 DUODÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Proyectos rurales
 300 horas**

**Diseño del
 producto
 turístico
 40 horas**

- Determinar los elementos del diseño del producto turístico en un entorno competitivo.
- Aplicar los factores que inciden en la responsabilidad social empresarial en el sector turístico.
- Ejemplificar empresas exitosas en el campo del turismo responsable en Costa Rica.
- Discutir el modelo de producto turístico de una empresa de tour operador.

**Proyectos
 rurales
 productivos
 104 horas**

- Planificar el proyecto productivo.
- Aplicar las técnicas de trabajo, al proyecto rural aprobado.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

CONTENIDOS PROGRÁTICOS

OBJETIVOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Preparar técnicos en el nivel medio, acorde con las exigencias del mercado laboral, 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 hacerle frente a 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 y otros.
6. Desarrollar las habilidades y destrezas necesarias que le permitan al estudiante administrar con calidad, los principios de la especialidad.

DESCRIPCIÓN

EMPRESA TURÍSTICA

La sub-área **empresa turística** incluye las unidades de estudio: contabilidad básica, administración, mercadeo, cultura de la calidad, salud ocupacional. 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 logre relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está diseñado para que el conocimiento adquirido pueda ser transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones, ser creativos en sus planteamientos, conformando 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, 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 a 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 a los lineamientos descritos para la labor docente.

Por tanto:

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

Contabilidad: Permite que el estudiante se sitúe en el contexto de las empresas. Introduce los conceptos más importantes sobre la contabilidad, así como los conocimientos de trámites; y los documentos que debe manejar una empresa turística.

Administración: Contiene todos los aspectos referentes a los principios básicos de administración.

Mercadeo: Esta unidad promueve los elementos básicos del mercadeo y la comercialización de productos turísticos.

Salud ocupacional: Contiene todos los aspectos referentes a la higiene, seguridad, riesgos en el trabajo de modo que la comunidad estudiantil pueda aplicarlos en el desempeño de las diferentes tareas que conforman su quehacer diario, así como el manejo de los desechos.

Cultura de la calidad: Se plantea la cultura de la calidad, como un elemento indispensable, en la prestación de servicios turísticos.

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

| Unidades | Nombre | Tiempo estimado en horas | Tiempo estimado en semanas |
|-----------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| I. | Contabilidad | 80 | 20 |
| II. | Administración | 20 | 5 |
| III. | Mercadeo | 20 | 5 |
| IV. | Salud Ocupacional | 20 | 5 |
| V. | Cultura de la Calidad | 20 | 5 |
| | TOTAL | 160 | 40 |

EMPRESA TURÍSTICA

CONTABILIDAD

OBJETIVOS GENERALES

1. Examinar cada uno de los elementos básicos que intervienen en la ecuación contable.
2. Distinguir los elementos básicos de estados financieros de una empresa turística.
3. Aplicar las normas básicas en el registro de transacciones de una empresa turística.
4. Elaborar estados financieros de comprobación, resultados y situación de una empresa turística.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Contabilidad.**

PROPÓSITO: Aplicar los conceptos básicos de contabilidad, con el fin de interpretar los estados financieros de una empresa, valorando la importancia de este proceso.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|---|---------------|
| Cita acertadamente los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. | Específica |
| Interpreta sin error los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. | Específica |
| Nombra correctamente los requisitos para la legalización de libros contables. | Específica |
| Distingue acertadamente las partes del asiento contable. | Específica |
| Identifica eficazmente el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. | Específica |
| Efectúa sin error la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor. | Específica |
| Enumera acertadamente los elementos que componen los balances y estados financieros. | Específica |
| Interpreta con claridad los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística. | Específica |
| Aplica sin error los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

| REFERENCIA | TÍTULO DEL ELEMENTO: |
|------------|--|
| 1-1 | Aplicar la contabilidad según las normas nacionales e internacionales. |

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Diferencia los elementos de la ecuación contable.
- Identifica la legalización y manejos de los libros contables.
- Elabora situaciones de transacciones de empresas turísticas.
- Interpreta situaciones financieras de las empresas turísticas.

CAMPO DE APLICACIÓN:

| CATEGORÍA: | CLASE |
|------------|---|
| SERVICIOS: | PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA |

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Interpreta los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable.
- Identifica el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario.
- Interpreta con claridad los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Efectúa la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor.
- Aplica los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable.

Nombra los requisitos para la legalización de libros contables.

Distingue las partes del asiento contable.

Enumera los elementos que componen los balances y estados financieros.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Décimo.

Unidad de Estudio: **Contabilidad.**

Tiempo Estimado: 80 horas.

Propósito: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas que le permitan elaborar el ciclo contable de una empresa de servicios.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|---|
| 1. Diferenciar los elementos de la ecuación contable. | Clasificación de los componentes por rubros: Activo: <ul style="list-style-type: none"> • Corrientes. • Propiedad, planta y equipo. • Diferido. Pasivo: <ul style="list-style-type: none"> • Corto plazo. • Largo plazo. • Diferido. • Acumulado Patrimonio. Capital. | <u>El o la docente</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. • Describe los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. | <ul style="list-style-type: none"> • Disposición hacia crear información contable para que sea utilizada e interpretada por diferentes usuarios. | <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los elementos de la ecuación contable. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. • Interpreta los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|---|---|
| <p>2. Identificar la legalización y manejos de los libros contables.</p> | <p>Legalización de los libros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos generales. • Requisitos específicos. • Trámites. • Procedimientos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Menciona los requisitos para la legalización de libros contables. | <ul style="list-style-type: none"> • Orden y limpieza en el tratamiento de los libros contables. | <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la legalización y manejos de los libros contables. |

| 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 requisitos para la legalización de libros contables. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|---|--|
| 2. Elaborar situaciones de transacciones de empresas turísticas. | Asiento de Diario: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. Partes: <ul style="list-style-type: none"> • Folio. • Fecha. • Descripción. Columna: parcial. <ul style="list-style-type: none"> • Deudora. • Acreedora. Registro de transacciones con cuentas en el Libro de diario: <ul style="list-style-type: none"> • Asientos simples. • Asientos compuestos. • Orden cronológico. • Mayorización. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las partes del asiento contable. • Describe el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. • Demuestra la resolución de transacciones con cuentas, para utilizar el libro de diario y el libro mayor. | <ul style="list-style-type: none"> • Honradez. | <ul style="list-style-type: none"> • Elabora situaciones de transacciones de empresas turísticas. |

| 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 las partes de los asientos contables. • Identifica el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. • Efectúa la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|---|
| <p>4. Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas.</p> | <p>Balances y Estados Financieros y asientos de cierre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación. • Resultados. • Situación. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos que componen los balances y estados financieros. • Construye los balances y estados financieros. • Elabora los estados de comprobación, de resultados y de situación para empresa turística. | <ul style="list-style-type: none"> • Conciencia al presentar estados financieros, correctos. | <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta situaciones reales financieras de las empresas turísticas. |

| 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 los elementos que componen los balances y estados financieros. • Interpreta los balances y estados financieros. • Aplica los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Contabilidad. PRÁCTICA No. 1

Propósito:

Escenario: Duración:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable.
- Describe los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable.
- Menciona los requisitos para la legalización de libros contables.
- Enumera las partes del asiento contable.
- Describe el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario.
- Demuestra la resolución de transacciones con cuentas, para utilizar el libro de diario y el libro mayor.
- Cita los elementos que componen los balances y estados financieros.
- Construye los balances y estados financieros.
- Elabora los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística.

| | | |
|--|--|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | | Fecha: |
| Nombre del Estudiante: | | |
| <p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño del estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" aquellas observaciones que hayan sido cumplidas por el estudiante durante su desempeño.</p> | | |

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita acertadamente los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. | | | |
| Interpreta sin error los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. | | | |
| Nombra correctamente los requisitos para la legalización de libros contables. | | | |
| Distingue acertadamente las partes del asiento contable. | | | |
| Identifica eficazmente el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. | | | |
| Efectúa sin error la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor. | | | |
| Enumera acertadamente los elementos que componen los balances y estados financieros. | | | |
| Interpreta con claridad los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística. | | | |
| Aplica sin error los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. | | | |

OBSERVACIONES:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Diferenciar los elementos de la ecuación contable. | Diferencia los elementos de la ecuación contable. | Cita los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. | Conocimiento | Cita acertadamente los elementos básicos de contabilidad para que se dé la ecuación contable. |
| | | Interpreta los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. | Desempeño | Interpreta sin error los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Identificar la legalización y manejos de los libros contables. | Identifica la legalización y manejos de los libros contables. | Nombra los requisitos para la legalización de libros contables. | Conocimiento | Nombra correctamente los requisitos para la legalización de libros contables. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|--|---|--------------|---|
| Elabora situaciones de transacciones de empresas turísticas. | Elabora situaciones de transacciones de empresas turísticas. | Distingue las partes del asiento contable. | Conocimiento | Distingue acertadamente las partes del asiento contable. |
| | | Identifica el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. | Desempeño | Identifica eficazmente el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. |
| | | Efectúa la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor. | Producto | Efectúa sin error la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del libro diario y el libro mayor. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|--|
| Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas. | Interpreta situaciones financieras de las empresas turísticas. | Enumera los elementos que componen los balances y estados financieros. | Conocimiento | Enumera acertadamente los elementos que componen los balances y estados financieros. |
| | | Interpreta los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística. | Desempeño | Interpreta con claridad los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística. |
| | | Aplica los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. | Producto | Aplica sin error los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. |

ADMINISTRACIÓN

OBJETIVOS GENERALES

1. Indagar el contexto de la gestión empresarial en nuestro medio.
2. Elaborar un plan de producción de una empresa relacionada con la especialidad.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

Título: **Administración.**

Propósito: Organizar el proceso administrativo, según normativas nacionales e internacionales.

Nivel de competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

| Título | Clasificación |
|---|---------------|
| Menciona con claridad el concepto y los principios generales de cortes y secciones. | Específica |
| Reconoce eficientemente características sobre la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales. | Específica |
| Define con precisión organización formal e informal. | Específica |
| Identifica acertadamente las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video. | Específica |
| Reconoce con eficiencia en una estructura organizacional las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad. | Específica |
| Enumera correctamente los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas. | Específica |
| Aplica eficientemente la técnica del análisis FODA, a una situación específica. | Específica |
| Enumera correctamente las pautas para la creación de una empresa turística. | Específica |
| Identifica acertadamente los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas. | Específica |
| Aplica con exactitud los tiempos de creación de las empresas turísticas. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

| Referencia | Título del Elemento. |
|------------|---|
| 1 – 2 | Administrar de acuerdo con las normativas nacionales e internacionales. |

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

- Identifica las características del proceso administrativo.
- Diseña planes de apertura de empresas turísticas.

CAMPO DE APLICACIÓN

| Categoría | Clase |
|-----------|---|
| Servicios | Prestación de servicios de Educación Técnica. |

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

- Reconoce características sobre la naturaleza y propósito de las estrategias y políticas empresariales.
- Define organización formal e informal.
- Reconoce en una estructura organizacional, las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad.
- Enumera las pautas para la creación de una empresa turística.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Menciona el concepto y los principios generales de cortes y secciones.
- Identifica las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video.
- Enumera los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas.
- Identifica los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica la técnica del análisis FODA a una situación específica.
Aplica los tiempos de creación de las empresas turísticas.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Décimo.

Unidad de Estudio: **Administración.**

Tiempo Estimado: 20 horas.

Propósito: Organizar el proceso administrativo, según normativas nacionales e internacionales.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|---|--|
| 1. Identificar las características del proceso administrativo. | <p>Concepto y principios generales de la Administración.</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestores de la administración: aportes de Frederick Taylor, Henry Fayol y Abraham Maslow. | <p><u>El y la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Define todos los elementos que forman parte del concepto y principios de la administración. Determina la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales. Explica el significado de organización formal e informal. | <ul style="list-style-type: none"> Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> Identifica las características del proceso administrativo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica las funciones del proceso administrativo en la ejemplificación de casos. • Ejemplifica los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas. • Explica la técnica del análisis FODA. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Proceso administrativo:</p> <p>La planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Naturaleza de la planeación. • Pasos en la planeación. • La naturaleza y el propósito de las estrategias y políticas. • El proceso de la planeación estratégica. <p>Organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Organización formal e informal. • Tipos de departa - mentalización por tiempo. | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Menciona el concepto y los principios generales de cortes y secciones. • Reconoce características sobre la naturaleza y propósito de las estrategias y políticas empresariales. • Define organización formal e informal. • Identifica las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| | <p>Funciones de la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clientes • Proceso • Equipo y producto • Organigramas • Naturaleza de las relaciones de línea y de staff. <p>Dirección:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivación y motivadores. • Teoría de la motivación. • Comunicación y relaciones humanas. | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce en una estructura organizacional las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad. • Enumera los diferentes flujos de comunicación que se da en las empresas. • Aplica la técnica del análisis FODA a una situación específica. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--------------------------------------|---------------------|------------------------|
| | <p>Control:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Proceso básico de control. • Establecimiento de estándares. • Medición del desempeño. • Corrección de desviaciones. <p>Principios básicos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Economía o eficiencia. • Puntos críticos. • Excepción. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|---|---|
| <p>2. Diseñar planes de apertura de empresas turísticas.</p> | <p>Etapas del proceso administrativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación. • Organización. • Dirección. • Control. | <p><u>El y la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las pautas para la creación de una empresa turística. • Describe los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas. • Determina los tiempos de creación de las empresas turísticas. | <ul style="list-style-type: none"> • Trato correcto al personal. | <ul style="list-style-type: none"> • Diseña planes de apertura de empresas turísticas. |

| 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 pautas para la creación de una empresa turística. • Identifica los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas turísticas. • Aplica los tiempos de creación de las empresas turísticas. | | |

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

PROPÓSITO:

| | |
|-------------------------|-----------|
| ESCENARIO: Aula -taller | DURACIÓN: |
|-------------------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTAS |
|------------|------------|--------|--------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define todos los elementos que forman parte del concepto y principios de la administración.
- Determina la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales.
- Explica el significado de organización formal e informal.
- Aplica las funciones del proceso administrativo en la ejemplificación de casos.
- Ejemplifica los diferentes flujos de comunicación que se da en las empresas.
- Explica la técnica del análisis FODA.
- Define las pautas para la creación de una empresa turística.
- Describe los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas.
- Determina los tiempos de creación de las empresas turísticas.

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

| |
|-----------------------------|
| NOMBRE DEL O LA ESTUDIANTE: |
|-----------------------------|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Menciona con claridad el concepto y los principios generales de cortes y secciones. | | | |
| Reconoce eficientemente características sobre la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales. | | | |
| Define con precisión organización formal e informal. | | | |
| Identifica acertadamente las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video. | | | |
| Reconoce con eficiencia en una estructura organizacional las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad. | | | |
| Enumera correctamente los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas. | | | |
| Aplica eficientemente la técnica del análisis FODA, a una situación específica. Enumera correctamente las pautas para la creación de una empresa turística. | | | |
| Identifica acertadamente los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas turísticas. | | | |
| Aplica con exactitud los tiempos de creación de las empresas turísticas. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIAS |
|---|---|--|--------------|---|
| Identificar las características del proceso administrativo. | Relaciona las características del proceso administrativo de organización, con la creación de empresas turísticas. | Reconoce características sobre la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales. | Conocimiento | Reconoce eficientemente características sobre la naturaleza, propósito de las estrategias y políticas empresariales. |
| | | Define organización formal e informal. | Conocimiento | Define con precisión organización formal e informal. |
| | | Reconoce en una estructura organizacional las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad. | Conocimiento | Reconoce con eficiencia en una estructura organizacional las relaciones de línea staff, funcional, centralización, descentralización y delegación de autoridad. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---------------------------|------------------------|--|-----------|---|
| | | Menciona el concepto y los principios generales de cortes y secciones. | Desempeño | Menciona con claridad el concepto y los principios generales de cortes y secciones. |
| | | Identifica las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video. | Desempeño | Identifica acertadamente las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video |
| | | Enumera los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas. | Desempeño | Enumera correctamente los diferentes flujos de comunicación que se da en las empresas. |
| | | Aplica la técnica del análisis FODA a una situación específica. | Producto | Aplica eficientemente técnica del análisis FODA a una situación específica. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIAS |
|--|---|---|--------------|---|
| Diseñar planes de apertura de empresas turísticas. | Diseña planes de apertura de empresas turísticas. | Enumera las pautas para la creación de una empresa turística. | Conocimiento | Enumera correctamente las pautas para la creación de una empresa turística. |
| | | Identifica los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas turísticas. | Desempeño | Identifica acertadamente los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas turísticas. |
| | | Aplica los tiempos de creación de las empresas turísticas. | Producto | Aplica con exactitud los tiempos de creación de las empresas turísticas. |

MERCADEO

OBJETIVOS GENERALES

1. Evidenciar el papel que desempeña el mercadeo en las decisiones de compra del turista.
2. Distinguir las etapas de desarrollo de un producto turístico.
3. Considerar los criterios para la segmentación de mercados.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

Título: **Mercadeo.**

Propósito: Desarrollar en el o la estudiante conocimientos, habilidades y destrezas para mercadear correctamente un producto, empleando una cultura de calidad en el servicio al cliente.

Nivel de competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

| Título | Clasificación |
|--|---------------|
| Cita correctamente la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. | Específica |
| Interpreta sin error el origen del comercio internacional. | Específica |
| Desarrolla eficazmente las características principales del comercio internacional. | Específica |
| Selecciona correctamente el vocabulario técnico. | Específica |
| Interpreta con claridad la mercadotecnia. | Específica |
| Aplica sin error la segmentación de mercados. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-3

TITULO DEL ELEMENTO

Desarrollar técnicas de mercadeo para ofrecer o vender un producto o servicio.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Diseña un plan de mercadeo para una empresa turística.
Determina el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.

CAMPO DE APLICACIÓN:

Categoría
Servicios

Clase
Prestación de servicios de Educación Técnica.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta la mercadotecnia.
Interpreta el origen del comercio internacional.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica la segmentación de mercados.
Desarrolla las características principales del comercio internacional.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Selecciona el vocabulario técnico.
Cita correctamente la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Décimo.

Unidad de Estudio: **Mercadeo.**

Tiempo estimado: 20 horas.

Propósito: Desarrollar en el o la estudiante conocimientos, habilidades y destrezas para mercadear correctamente un producto, empleando una cultura de calidad en el servicio al cliente.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|--|---|
| 1. Diseñar un plan de mercadeo para una empresa turística. | <p>Mercadotecnia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Objetivos. • Fundamentos sociales. <p>Tipos de mercadeo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumidores comportamiento de compra. | <p>El o la docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita el vocabulario técnico. • Contextualiza la mercadotecnia. • Describe la segmentación de mercados. • Determina cómo diseñar un producto o servicio. | <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad creativa en el desarrollo de trabajos de mercadeo. | <ul style="list-style-type: none"> • Diseña un plan de mercadeo, para una empresa turística. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| | <p>Segmentos de mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bases para segmentar. • Requisitos y selección de mercados. <p>Posicionamiento en el mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseño del producto o servicio. • Definición. • Clasificación. • Decisión sobre el producto. • Estrategia de fijación de precios. | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona el vocabulario técnico. • Interpreta la mercadotecnia. • Aplica la segmentación de mercados. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Variables de la mezcla de mercado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto. • Clasificación de producto. • Ciclo de vida del producto. • Marcas. • Empaque. • Desarrollo del producto. • Análisis del producto <p>Canales de Distribución:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Funciones. • Clasificación. <p>Precios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Criterios para fijar precios. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | Promoción: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Estrategias de comunicación. • Publicidad. • Formato de presentación de un plan de mercadeo sencillo. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|---|---|
| <p>2. Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.</p> | <p>Conceptos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercado nacional e internacional del turismo. • Economía de mercado. <p>Dimensiones de mercado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tamaño del país • Número de habitantes. • Grado de desarrollo • Obstáculos al comercio internacional. • Condiciones de producto. • Sistema de pago y financiamiento. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. • Evoca el origen del comercio internacional. • Determina las características principales del comercio internacional. | <ul style="list-style-type: none"> • Unión y colaboración mutua para conseguir un fin común. | <ul style="list-style-type: none"> • Determina el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. • Interpreta el origen del comercio internacional. • Desarrolla las características principales del comercio internacional. | | |

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

PROPÓSITO:

| | |
|-------------------------|-----------|
| ESCENARIO: Aula -taller | DURACIÓN: |
|-------------------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTAS |
|------------|------------|--------|--------------|
| | | | |

Procedimientos

- Cita el vocabulario técnico.
- Contextualiza la mercadotecnia.
- Describe la segmentación de mercados.
- Determina cómo diseñar un producto o servicio.
- Define la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional.
- Evoca el origen del comercio internacional.
- Determina las características principales del comercio internacional.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|--|--|
| Nombre del estudiante: | |
| <p>Instrucciones: A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño del estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" aquellas observaciones que hayan sido cumplidas por el estudiante durante su desempeño.</p> | |

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|-----------|
| Cita correctamente la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. | | | |
| Interpreta sin error el origen del comercio internacional. | | | |
| Desarrolla eficazmente las características principales del comercio internacional. | | | |
| Selecciona correctamente el vocabulario técnico. | | | |
| Interpreta con claridad la mercadotecnia. | | | |
| Aplica sin error la segmentación de mercados. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Diseñar un plan de mercadeo para una empresa turística. | Diseña un plan de mercadeo para una empresa turística. | Cita la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. | Conocimiento | Cita correctamente la importancia de los conceptos básicos sobre mercado nacional e internacional del turismo. |
| | | Interpreta el origen del comercio. | Desempeño | Interpreta sin error el origen del comercio |
| | | Desarrolla las características principales del comercio internacional. | Producto | Desarrolla eficazmente las características principales del comercio internacional. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|-------------------------------------|--------------|--|
| Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional. | Determina el funcionamiento del mercado nacional e internacional. | Selecciona el vocabulario técnico. | Conocimiento | Selecciona correctamente el vocabulario técnico. |
| | | Interpreta la mercadotecnia. | Desempeño | Interpreta con claridad la mercadotecnia. |
| | | Aplica la segmentación de mercados. | Producto | Aplica sin error la segmentación de mercados. |

SALUD OCUPACIONAL

OBJETIVOS GENERALES

1. Identificar aspectos relacionados con la Salud Ocupacional, así como los principales conceptos.
2. Deducir la importancia de la seguridad en la prevención de accidentes.
3. Determinar los aspectos relacionados con el manejo de los desechos originados en la especialidad.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

Título: **Salud ocupacional.**

Propósito: Aplicar los conceptos fundamentales relacionados con la salud ocupacional en el campo laboral.

Nivel de competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

| Título | Clasificación |
|---|---------------|
| Cita correctamente los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico. | Específica |
| Identifica eficientemente los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional. | Específica |
| Diferencia con precisión la enfermedad ocupacional de la enfermedad profesional. | Específica |
| Infiere claramente la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. | Específica |
| Cita con claridad los elementos básicos de seguridad según la especialidad. | Específica |
| Expresa claramente por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. | Específica |
| Aplica sin error las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. | Específica |
| Describe correctamente los conceptos de desechos y basura. | Específica |
| Identifica con claridad los tipos de desechos y basura. | Específica |
| Cita eficientemente los métodos para el manejo y eliminación de los desechos y basuras. | Específica |
| Utiliza con exactitud los desechos producidos a partir de las computadoras. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

| Referencia | Título del elemento |
|------------|--|
| 1-4 | Aplicar la salud ocupacional de acuerdo con las normas para un mejor ambiente laboral. |

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Demuestra el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes.
- Efectúa prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional.
- Diseña un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos en su especialidad.

Campo de aplicación:

| Categoría | Clase |
|-----------|---|
| Servicios | Prestación de servicios de Educación Técnica. |

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

- Cita los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico.
- Identifica los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional.
- Cita los elementos básicos de seguridad según la especialidad.
- Describe los conceptos de desechos y basura.
- Identifica los tipos de desechos y basura.
- Identifica métodos para el manejo y eliminación de los desechos y de la basura.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia entre la enfermedad ocupacional y la enfermedad profesional.

Infiere la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo.

Expresa por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad.

Utiliza las formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio.

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Décimo.

Unidad de Estudio: **Salud ocupacional.**

Tiempo estimado: 20 horas.

Propósito: Aplicar los conceptos fundamentales relacionados con la salud ocupacional en el campo laboral.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|---|---|
| 1. Demostrar el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. | <p>Reseña histórica del desarrollo de la salud ocupacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de Trabajo: • Salud. • Ambiente. • Salud ocupacional. • Riesgo del trabajo. • Accidente de trabajo. • Enfermedad ocupacional. • Enfermedad profesional. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe los hechos históricos relacionados con la salud ocupacional. • Define los conceptos básicos relacionados con la salud ocupacional. • Diferencia la enfermedad ocupacional de la enfermedad profesional. • Ilustra con situaciones reales los diferentes conceptos relacionados con la salud ocupacional. | <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad: conciencia acerca de las consecuencias que tiene todo lo que hacemos o dejamos de hacer. | <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Causas inmediatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levantar objetos sin la técnica adecuada. • Almacenamiento de materiales sin respetar las reglas de seguridad. • Hacer bromas, jugar, entre otras. <p>Condiciones inseguras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de trabajo con poco espacio. • Deficiencias en sistemas de advertencia y señalamiento. • Desorden o falta de limpieza en las áreas de trabajo. • Condiciones ambientales peligrosas. | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico. • Identifica los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional. • Diferencia entre la enfermedad ocupacional y la enfermedad profesional. • Infiere la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|--|--|
| <p>2. Efectuar prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional.</p> | <p>Equipo de protección:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de protección para la especialidad. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los elementos básicos de seguridad según la especialidad. • Discute por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. • Determinar las condiciones que se deben tener de equipo y seguridad en su colegio. | <ul style="list-style-type: none"> • Uso correcto del equipo de seguridad de la especialidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Efectúa prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos básicos de seguridad según la especialidad. • Expresa por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. • Aplica las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|---|---|
| 3. Diseñar un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos. | <p>Orden y limpieza en la prevención de accidentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desechos. • Concepto. • Tipos. • Originados a partir de las computadoras. • Eliminación y manejo. <p>Basura Concepto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos. • Clasificación. • Eliminación y manejo. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos e importancia de limpieza y orden. • Define los conceptos de desechos y basura. • Identifica los tipos de desechos y basura. • Identifica métodos para el manejo y eliminación de los desechos y de la basura. • Ilustra diferentes formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. | <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad: conciencia acerca de las consecuencias que tiene todo lo que hacemos o dejamos de hacer. | <ul style="list-style-type: none"> • Diseña un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos. |

| 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"> • Describe los conceptos de desechos y basura. • Identifica los tipos de desechos y basura. • Identifica métodos para el manejo y eliminación de los desechos de la basura. • Utiliza las formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. | | |

| |
|------------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO |
|------------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| UNIDAD DE ESTUDIO: Salud ocupacional. | PRÁCTICA No. 1 |
|---------------------------------------|----------------|

| |
|------------|
| Propósito: |
|------------|

| | |
|-----------------|-----------|
| Escenario: Aula | Duración: |
|-----------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Describe los hechos históricos relacionados con la salud ocupacional.
- Define los conceptos básicos relacionados con la salud ocupacional.
- Diferencia la enfermedad ocupacional de la enfermedad profesional.
- Ilustra con situaciones reales los diferentes conceptos relacionados con la salud ocupacional.
- Distingue los elementos básicos de seguridad según la especialidad.
- Discute del por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad.
- Determinar las condiciones que se deben tener de equipo y seguridad en su colegio.
- Define los conceptos e importancia de limpieza y orden.
- Define los conceptos de desechos y basura.
- Identifica los tipos de desechos y basura.
- Identifica métodos para el manejo y eliminación de los desechos de la basura.
- Ilustra diferentes formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|------------------------|--|
| Nombre del estudiante: | |
|------------------------|--|

Instrucciones:
 A continuación se presentan los criterios que van a ser verificados en el desempeño del estudiante mediante la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una "X" aquellas observaciones que hayan sido cumplidas por el estudiante durante su desempeño.

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita correctamente los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico. | | | |
| Identifica eficientemente los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional. | | | |
| Diferencia con precisión la enfermedad ocupacional de la enfermedad profesional. | | | |
| Infiere claramente la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. | | | |
| Cita con claridad los elementos básicos de seguridad según la especialidad. | | | |
| Expresa claramente por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. | | | |
| Aplica sin error las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. | | | |
| Describe correctamente los conceptos de desechos y basura. | | | |
| Identifica con claridad los tipos de desechos y basura. | | | |
| Cita eficientemente los métodos para el manejo y eliminación de los desechos de la basura. | | | |
| Utiliza con exactitud los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|---|---|--------------|--|
| Demostrar el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. | Demuestra el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. | Cita los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico. | Conocimiento | Cita correctamente los aportes de la salud ocupacional a través del desarrollo histórico. |
| | | Identifica los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional. | Conocimiento | Identifica eficientemente los principales conceptos relacionados con la salud ocupacional. |
| | | Diferencia entre la enfermedad ocupacional y la enfermedad profesional. | Desempeño | Diferencia con precisión la enfermedad ocupacional de la enfermedad profesional. |
| | | Infiere la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. | Desempeño | Infiere claramente la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Efectuar prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. | Efectúa prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. | Cita los elementos básicos de seguridad según la especialidad. | Conocimiento | Cita con claridad los elementos básicos de seguridad según la especialidad. |
| | | Expresa claramente por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. | Desempeño | Expresa claramente por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad. |
| | | Aplica las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. | Producto | Aplica sin error las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Diseñar un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos. | Diseña un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos. | Describe los conceptos de desechos y basura. | Conocimiento | Describe correctamente los conceptos de desechos y basura. |
| | | Identifica los tipos de desechos y basura. | Conocimiento | Identifica con claridad los tipos de desechos y basura. |
| | | Identifica métodos para el manejo y eliminación de los desechos y de la basura. | Conocimiento | Cita eficientemente los métodos para el manejo y eliminación de los desechos y de la basura. |
| | | Utiliza las formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. | Desempeño | Utiliza con exactitud los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

CULTURA DE LA CALIDAD

OBJETIVOS GENERALES

1. Determinar la importancia de la cultura de la calidad en el quehacer cotidiano del individuo, que presta un servicio turístico.
2. Utilizar herramientas y métodos para el mejoramiento continuo.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

Título: Cultura de la calidad.

Propósito: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para aplicar los principios de calidad en su desempeño profesional.

Nivel de competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

| Título | Clasificación |
|--|---------------|
| Cita correctamente los conceptos básicos de cultura de la calidad. | Específica |
| Establece con exactitud la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. | Específica |
| Demuestra con precisión los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad. | Específica |
| Investiga correctamente sobre el Programa Nacional de Calidad. | Específica |
| Define acertadamente conceptos acerca de los Círculos de calidad. | Específica |
| Explica eficazmente el origen de los Círculos de calidad partiendo de la teoría Z. de mercadeo. | Específica |
| Señala con precisión las características de los Círculos de calidad. | Específica |
| Determina correctamente las etapas del proceso de los Círculos de calidad. | Específica |
| Relaciona con claridad los Círculos de calidad en el trabajo en equipo. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

| Referencia. | Título del elemento. |
|-------------|--|
| 1-5 | Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para aplicar los principios de calidad en su desempeño profesional. |

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Identifica los Círculos de calidad en la toma de decisiones empresariales.

Interpreta filosofías de Justo a tiempo en los procesos de reingeniería.

CAMPO DE APLICACIÓN:

| Categoría. | Clase |
|------------|---|
| Servicios. | Prestación de servicios de Educación Técnica. |

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Establece la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización.

Explica el origen de los Círculos de calidad partiendo de la teoría Z.

Determina las etapas del proceso de los Círculos de calidad.

Relaciona los Círculos de calidad en el trabajo en equipo.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Demuestra los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad.

Investiga sobre el Programa Nacional de Calidad.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita correctamente los conceptos básicos de cultura de la calidad.

Define conceptos acerca de los Círculos de calidad.

Señala las características de los Círculos de calidad.

Modalidad: Comercial y de Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Décimo.

Unidad de estudio: **Cultura de la calidad.**

Tiempo estimado: 20 horas.

Propósito: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para aplicar los principios de calidad en su desempeño profesional.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|---|---|
| 1 Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. | <p>Generalidades acerca de la calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Características • Importancia en el proceso de la globalización. • Beneficios. <p>El cambio hacia la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa Nacional de Calidad. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita el concepto, las características y la importancia de la calidad. • Determina los beneficios de la calidad dentro del proceso de globalización. • Concluye acerca del Programa Nacional de Calidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Interés por realizar sus labores con calidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las características de la calidad: • Punto de vista del cliente. • Punto de vista de la globalización. <p>Concepto de círculos de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen de los círculos de calidad. • Características de los círculos de calidad. • Proceso de los círculos de calidad. • Círculos de calidad y el trabajo en equipo. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| | <p>Concepto de mejoramiento continuo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Círculos de calidad y el mejoramiento continuo. | <p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de cultura de la calidad. • Establece la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. • Demuestra los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad. • Investiga sobre el Programa Nacional de Calidad. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|--|--|
| <p>2. Interpretar filosofías de Justo a tiempo en los procesos de reingeniería.</p> | <p>Métodos para el mejoramiento continuo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejora del sistema de producción. • Seis pasos para seis sigmas. • Benchmarking. | <p><u>El o la docente.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera conceptos acerca de los Círculos de calidad. • Cita el origen de los círculos de calidad partiendo de la teoría Z. • Describe las características de los círculos de calidad. • Desarrolla las etapas del proceso de los círculos de calidad. • Diferencia los círculos de calidad en el trabajo en equipo. | <ul style="list-style-type: none"> • Conciencia de mejorar continuamente en su trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta filosofías de Justo a tiempo en los procesos de reingeniería. |

| 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 conceptos acerca de los Círculos de Calidad. • Explica el origen de los Círculos de calidad partiendo de la teoría Z. • Señala las características de los Círculos de calidad. • Determina las etapas del proceso de los Círculos de calidad. • Relaciona los círculos de calidad en el trabajo en equipo. | | |

| |
|------------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO |
|------------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

| | |
|---|----------------|
| UNIDAD DE ESTUDIO: Cultura de la calidad. | PRÁCTICA No. 1 |
|---|----------------|

| |
|------------|
| Propósito: |
|------------|

| | |
|------------|-----------|
| Escenario: | Duración: |
|------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Cita el concepto, características e importancia de la calidad.
- Determina los beneficios de la calidad dentro del proceso de globalización.
- Concluye acerca del programa nacional de calidad.
- Enumera conceptos acerca de los círculos de calidad.
- Cita el origen de los círculos de calidad partiendo de la teoría Z.
- Describe las características de los círculos de calidad.
- Desarrolla las etapas del proceso de los círculos de calidad.
- Diferencia los círculos de calidad en el trabajo en equipo.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|------------------------|--|
| NOMBRE DEL ESTUDIANTE: | |
|------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita correctamente los conceptos básicos de cultura de la calidad. | | | |
| Establece con exactitud la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. | | | |
| Demuestra con precisión los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad | | | |
| Investiga correctamente sobre el Programa Nacional de Calidad | | | |
| Define acertadamente conceptos acerca de los Círculos de calidad. | | | |
| Explica eficazmente el origen de los Círculos de calidad partiendo de la teoría Z. de mercadeo | | | |
| Señala con precisión las características de los círculos de calidad. | | | |
| Determina correctamente las etapas del proceso de los círculos de calidad. | | | |
| Relaciona con claridad los círculos de calidad en el trabajo en equipo. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. | Identifica los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. | Cita los conceptos básicos de cultura de la calidad. | Conocimiento | Cita correctamente los conceptos básicos de cultura de la calidad. |
| | | Establece la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. | Desempeño | Establece con exactitud la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. |
| | | Demuestra los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad. | Producto | Demuestra con precisión los beneficios sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad. |
| | | Investiga sobre el Programa Nacional de Calidad. | Producto | Investiga correctamente sobre el Programa Nacional de Calidad. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Interpretar filosofías de justo a tiempo en los procesos de reingeniería. | Interpreta filosofías de justo a tiempo en los procesos de reingeniería. | Define conceptos acerca de los Círculos de Calidad. | Conocimiento | Define acertadamente conceptos acerca de los Círculos de Calidad. |
| | | Explica el origen de los círculos de calidad partiendo de la teoría Z. de mercadeo. | Desempeño | Explica eficazmente el origen de los círculos de calidad partiendo de la teoría Z. de mercadeo. |
| | | Señala las características de los círculos de calidad. | Conocimiento | Señala con precisión las características de los círculos de calidad. |
| | | Determina las etapas del proceso de los círculos de calidad. | Desempeño | Determina correctamente las etapas del proceso de los círculos de calidad. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---------------------------|------------------------|--|-----------|---|
| | | Relaciona los Círculos de calidad en el trabajo en equipo. | Desempeño | Relaciona con claridad los círculos de calidad en el trabajo en equipo. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

INTRODUCCIÓN TURÍSTICA

DISTRIBUCION DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA
DÉCIMO

| Unidades | Nombre | Tiempo Estimado en horas | Tiempo estimado en semanas |
|-----------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| I. | Introducción a la hotelería | 40 | 5 |
| II. | Generalidades del turismo | 72 | 9 |
| III. | Folclor | 56 | 7 |
| IV. | Legislación turística | 40 | 5 |
| V. | Manejo y conducción de grupos | 80 | 10 |
| VI. | Ética aplicada al turismo | 32 | 4 |
| | TOTAL | 320 | 40 |

INTRODUCCIÓN TURÍSTICA

DESCRIPCIÓN

La sub-área **Introducción turística** incluye las unidades de estudio: Introducción a la hotelería, generalidades de turismo, folclor, legislación turística, ética aplicada al turismo, manejo y conducción de grupos. 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 le presenta el país desde una perspectiva macroeconómica hasta que pueda interpretar los cambios y logre relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está diseñado para que el conocimiento adquirido pueda ser transmitido brindando información general de alto contenido técnico.

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde a las necesidades de los jóvenes y a los recursos que se tiene al alcance. Los rescates de valores y el folclor, son parte del desarrollo de esta sub área. Así que debe buscarse el equilibrio constante entre la teoría y la práctica; por lo tanto debe hacerse uso de las experiencias de campo de acuerdo a los lineamientos descritos para la labor docente.

Por Tanto

La sub-área introducción turística, con 8 horas por semana, está integrada por seis unidades de estudio:

Introducción a la hotelería: La unidad se constituye en los fundamentos básicos de la hotelería mundial y nacional, de tal manera que el estudiante de turismo, reconocerá la oferta y los servicios que se brindan en el campo de la hotelería.

Generalidades del Turismo: Permite que el estudiante se sitúe en el contexto general del turismo, además, introduce los conceptos más importantes de la actividad turística, así como los conocimientos generales del país.

Folclor: Contiene todos los aspectos referentes a los valores costarricenses, de modo que la comunidad estudiantil pueda recorrer el pueblo, apreciando las diferentes tradiciones.

Legislación turística: Conviene atender la legislación vigente, con el fin promover los valores éticos y morales para que el estudiante, cuente posteriormente con la formación profesional que le permita realizarse en su quehacer personal y social, al desempeñarse en su carrera. Esta unidad revisa el campo legal del turismo.

Manejo y conducción de grupos: La unidad de manejo y conducción de grupos enfatiza en la necesidad de desarrollarse con diferentes grupos, con la finalidad de despertar en el estudiante interés y aprecio por la convivencia con los turistas, que son labores propias de su especialidad.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

Ética aplicada al turismo: Para el logro de los objetivos propuestos, en la presente sub-área, se plantea un elemento indispensable en la actividad turística, la ética, con el fin de ejercer prácticas sanas, de manera tal que el estudiante desarrolle su madurez y competitividad en este campo, sin dejar de lado lo moral.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA

OBJETIVOS GENERALES

1. Extraer los acontecimientos más importantes de la hotelería mundial y nacional.
2. Reconocer la clasificación hotelera del país.
3. Explicar los procedimientos para la certificación de criterios de sostenibilidad turística.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Introducción a la hotelería.**

PROPÓSITO: Identificar los diferentes elementos básicos para la clasificación y organización de la hotelería.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA.

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|--|---------------|
| Distingue acertadamente acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. | Específica |
| Enumera correctamente los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. | Específica |
| Reconoce eficazmente la importancia de evolución de la hotelería en Costa Rica. | Específica |
| Localiza sin error los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. | Específica |
| Identifica correctamente los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. | Específica |
| Utiliza acertadamente los servicios turísticos y su clasificación. | Específica |
| Señala con precisión inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. | Específica |
| Diferencia con claridad los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2 -1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar la introducción hotelera, como elemento para la prestación de servicios turísticos.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Reconoce los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional.

Utiliza la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país.

Diferencia criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico.

Diferencia los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Utiliza los servicios turísticos y su clasificación.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial.

Enumera los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país.

Reconoce la importancia de la evolución de la hotelería en Costa Rica.

Localiza los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación.

Señala inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Introducción a la hotelería.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Identificar los diferentes elementos básicos para la clasificación y organización de la hotelería.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|---|--|
| 1. Reconocer los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. | Orígenes de la hotelería mundial y de Costa Rica: <ul style="list-style-type: none"> • Orígenes de la hotelería mundial. • Orígenes de la hotelería en Costa Rica. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. • Nombra los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. • Relata la importancia de la evolución de la hotelería en Costa Rica. | <ul style="list-style-type: none"> • Honestidad en la categorización de hoteles. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. • Enumera los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. • Reconoce la importancia de evolución de la hotelería en Costa Rica. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|--|---|
| <p>2. Utilizar la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país.</p> | <p>Definición de hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de empresas de hospedaje turístico • Categorización de las empresas de hospedaje turístico. <p>Tipos de organigrama:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribución departamental de los hoteles. • Relación entre los diferentes departamentos del hotel. <p>Definición de servicios Turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los servicios turísticos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. • Informa los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. • Determina los servicios turísticos y su clasificación. | <ul style="list-style-type: none"> • Honradez en la clasificación hotelera, (un reto nacional). | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|---|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> Tipos de servicios turísticos ofrecidos de acuerdo al tipo de hotel. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Localiza los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. Identifica los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. Utiliza los servicios turísticos y su clasificación. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|--|---|
| 3. Diferenciar criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas. | <p>Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambientales. • La comunidad. • El personal de la empresa. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formula inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. • Describe los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. | <ul style="list-style-type: none"> • Comunidades organizadas, fuente de desarrollo. | <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. • Diferencia los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. | | |

| |
|------------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO |
|------------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

| | |
|---|---------------|
| UNIDAD DE ESTUDIO: Introducción a la hotelería. | PRÁCTICA Nº 1 |
|---|---------------|

| | |
|------------------|-----------|
| ESCENARIO: Aula. | DURACIÓN: |
|------------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Cita acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial.
- Nombra los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país.
- Relata la importancia de la evolución de la hotelería en Costa Rica.
- Señala los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación.
- Informa de los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico.
- Determina los servicios turísticos y su clasificación.
- Formula inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística.
- Describe los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |
|----------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|--------------|
| Distingue acertadamente acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. | | | |
| Enumera correctamente los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. | | | |
| Reconoce eficazmente la importancia de evolución de la hotelería en Costa Rica. | | | |
| Localiza sin error los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. | | | |
| Identifica correctamente los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. | | | |
| Utiliza acertadamente los servicios turísticos y su clasificación. | | | |
| Señala con precisión inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. | | | |
| Diferencia con claridad los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Reconocer los servicios hoteleros ofrecidos en los diferentes segmentos de mercado nacional, para lograr evaluar los hoteles. | Reconoce los servicios hoteleros ofrecidos en los diferentes segmentos de mercado nacional, para lograr evaluar los hoteles. | Distingue acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. | Conocimiento | Distingue acertadamente acontecimientos relevantes de la historia de la hotelería mundial. |
| | | Enumera los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. | Conocimiento | Enumera correctamente los hoteles que dieron origen a la hotelería en el país. |
| | | Reconoce la importancia de evolución de la hotelería en Costa Rica. | Conocimiento | Reconoce eficazmente la importancia de evolución de la hotelería en Costa Rica. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Utilizar la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. | Utiliza la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. | Localiza los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. | Conocimiento | Localiza sin error los tipos de empresas turísticas de hospedaje y su clasificación. |
| | | Identifica los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. | Desempeño | Identifica correctamente los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. |
| | | Utiliza los servicios turísticos y su clasificación. | Producto | Utiliza acertadamente los servicios turísticos y su clasificación. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|--|
| Diferenciar criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas. | Diferencia criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas. | Señala inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. | Conocimiento | Señala con precisión inquietudes de los criterios de sostenibilidad turística. |
| | | Diferencia los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. | Desempeño | Diferencia con claridad los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

GENERALIDADES DE TURISMO

OBJETIVOS GENERALES

1. Reconocer las diferentes generalidades del país, con el fin de brindar información turística nacional.
2. Utilizar la información relacionada con la estructura turística del país.
3. Elaborar procedimientos de creación de inventarios turísticos.
4. Interpretar la ubicación del país y sus beneficios turísticos.
5. Determinar la importancia de las unidades de planeamiento para el turismo nacional.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Generalidades del turismo.**

PROPÓSITO: Identificar los diferentes elementos básicos de turismo y del país, con el fin de brindar cualquier información de Costa Rica.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA.

| | |
|---|------------|
| Cita acertadamente los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. | Específica |
| Expresa con claridad la evolución del turismo a través de los tiempos. | Específica |
| Interpreta acertadamente los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en sus diferentes formas, así como sus aspectos positivos y negativos. | Específica |
| Desarrolla sin error inventarios turísticos de las diferentes regiones del país. | Específica |
| Define con claridad la información turística más relevante del país. | Específica |
| Interpreta acertadamente de los mapas turísticos, información general del país. | Específica |
| Emplea eficazmente la información, la distribución y organización turística del país. | Específica |
| Cita con claridad las unidades de planeamiento del país. | Específica |
| Diferencia eficazmente de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. | Específica |
| Interpreta sin error las diferentes categorías de manejo y su información turística. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2 -2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Utilizar las generalidades de turismo, para brindar información a los turistas que visitan nuestro país, en las diferentes actividades.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Desarrolla inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico.

Utiliza información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística.

Interpreta 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.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO.

Interpreta los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en sus diferentes formas, así como sus aspectos positivos y negativos.

Interpreta de los mapas turísticos, información general del país.

Diferencia de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento.

Interpreta las diferentes categorías de manejo y su información turística.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla inventarios turísticos de las diferentes regiones del país.
Emplea eficazmente la información, la distribución y organización turística del país.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico.
Expresa la evolución del turismo a través de los tiempos.
Define con claridad la información turística más relevante del país.
Cita las unidades de planeamiento del país.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Generalidades del turismo.**

TIEMPO ESTIMADO: 72 Horas.

PROPÓSITO: Identificar los diferentes elementos básicos de turismo y del país, con el fin de brindar cualquier información de Costa Rica.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|--|--|
| 1. Desarrollar inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. | Definiciones de turismo. <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de tiempo libre. • Evolución del turismo internacional. • Clasificación del turismo. • Tipos y formas. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Define los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. • Explica la evolución del turismo a través de los tiempos. | <ul style="list-style-type: none"> • Amor por nuestro país. | <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Aspectos positivos y negativos del turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efectos ambientales. • Turismo y conservación del ambiente. • Como controlador de las áreas de protección. • Efectos directos e indirectos sobre la flora y fauna. • Turismo en ecosistemas. • Relación simbiótica. • Falta de planificación de los desarrollos turísticos. • Efectos socioculturales. • Turismo como preservador o destructor de la cultura. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en sus diferentes formas así como aspectos positivos y negativos. • Diseña inventarios turísticos de las diferentes regiones del país. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Patrimonio turístico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones. • Jerarquías. • Inventario turístico. <p>Elementos del patrimonio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turísticos. • Naturales. • Antropológicos. • Planta turística. • Infraestructura. • Superestructura. • Ámbito geográfico. • Participación. • Actividad. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. • Expresa la evolución del turismo a través de los tiempos. • Interpreta los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en sus diferentes formas y así como aspectos positivos y negativos. • Desarrolla sin error inventarios turísticos de las diferentes regiones del país | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|---|---|
| <p>2. Utilizar información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística.</p> | <p>Generalidades y características.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Población. • Actividades económicas. • Áreas protegidas. • Hidrografía. • Relieve. • Atractivos. <p>Situación del país en el mundo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puente biológico. • Flora y fauna. • Categorías de manejo. <p>Clima.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos que influyen en el clima. • Precipitación. • Temperatura. • Brillo solar. • Humedad relativa. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia la información más relevante de nuestro país. • Extrae de los mapas turísticos, información general del país. • Demuestra la distribución y organización del país, así como el mapeo climático. | <ul style="list-style-type: none"> • Proteger el ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define la información más relevante de nuestro país. • Interpreta de los mapas turísticos, información general del país. • Emplea la información, la distribución y organización turística del país. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|--|
| <p>3. 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.</p> | <p>Unidades de planeamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zona turística. • Área turística. • Núcleos turísticos. • Complejo turístico. • Corredores turísticos de traslado y estadía. • Unidad turística. • Conjunto turístico. <p>Categorías de manejo de las áreas de conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parque nacional. • Reserva biológica. • Reserva forestal. • Reserva natural absoluta. • Humedal. • Corredor biológico. • Zona protectora. • Monumento Nacional. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las unidades de planeamiento del país. • Extraer de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. • Compara las diferentes categorías de manejo y la información de las áreas protegidas. | <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilidad por el ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta 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. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Estación experimental. • Refugio silvestre. • Refugios nacionales. (estatales). • Refugios mixtos. • Refugios privados. Áreas de Conservación. • Guanacaste. • Tempisque. • Arenal Huetar Norte. • Arenal, Tempisque. • Cordillera Volcánica Central. • Tortuguero. • La Amistad Caribe. • La Amistad Pacífico. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las unidades de planeamiento del país. • Diferencia los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. • Interpreta sin error las diferentes categorías de manejo y su información turística. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Generalidades de turismo.

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico.
- Explica la evolución del turismo a través de los tiempos.
- Distingue los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en diferentes formas, así como sus aspectos positivos y negativos.
- Diseña inventarios turísticos de las diferentes regiones.
- Enuncia la información más relevante de nuestro país.
- Extrae de los mapas turísticos, información general del país.
- Demuestra la distribución y organización del país, así como el mapeo climático.
- Enuncia las unidades de planeamiento del país.
- Extraer de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento.
- Compara las diferentes categorías de manejo y la información de las áreas protegidas.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |
|----------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|-----------|
| Cita acertadamente los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. | | | |
| Expresa con claridad la evolución del turismo a través de los tiempos. | | | |
| Interpreta acertadamente los principales acontecimientos relacionados con la actividad turística mundial, clasificando sus tipos de turismo en diferentes formas, así como aspectos positivos y negativos. | | | |
| Desarrolla sin error inventarios turísticos de las diferentes regiones. | | | |
| Define con claridad la información más relevante de nuestro país. | | | |
| Interpreta acertadamente de los mapas turísticos, información general del país. | | | |
| Emplea eficazmente la información, la distribución y organización turística del país. | | | |
| Cita con claridad las unidades de planeamiento del país. | | | |
| Diferencia eficazmente de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. | | | |
| Interpreta sin error las diferentes categorías de manejo y su información turística. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Desarrollar inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. | Desarrolla inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. | Cita los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. | Conocimiento | Cita acertadamente los principales aspectos básicos de la actividad turística y del patrimonio turístico. |
| | | Expresa la evolución del turismo a través de los tiempos. | Conocimiento | Expresa con claridad la evolución del turismo a través de los tiempos. |
| | | Interpreta los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en diferentes formas, así como sus aspectos positivos y negativos. | Desempeño | Interpreta acertadamente los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en sus diferentes formas, así como aspectos positivos y negativos. |
| | | Desarrolla inventarios turísticos del las diferentes regiones. | Producto | Desarrolla sin error inventarios turísticos del las diferentes regiones. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Utilizar información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística. | Utiliza información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística. | Define la información más relevante de nuestro país. | Conocimiento | Define con claridad la información más relevante de nuestro país. |
| | | Interpreta los mapas turísticos, información general del país. | Desempeño | Interpreta acertadamente los mapas turísticos, información general del país. |
| | | Emplea la información, la distribución y organización turística del país. | Producto | Emplea eficazmente la información, la distribución y organización turística del país. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| 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. | Interpreta 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. | Cita las unidades de planeamiento del país. | Conocimiento | Cita con claridad las unidades de planeamiento del país. |
| | | Diferencia de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. | Desempeño | Diferencia eficazmente de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. |
| | | Interpreta las diferentes categorías de manejo y su información turística. | Desempeño | Interpreta sin error las diferentes categorías de manejo y su información turística. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

FOLCLOR

OBJETIVOS GENERALES

1. Interpretar las diferentes manifestaciones y tradiciones del pueblo.
2. Transferir la idiosincrasia de los pueblos de la región aledaña a la institución.
3. Elaborar platillos típicos costarricenses, tomando los productos de la zona.
4. Interpretar los bailes típicos de cada región.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Folclor.**

PROPÓSITO: Interpretar las manifestaciones del pueblo, con el fin de conservar su idiosincrasia.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

| | |
|---|------------|
| Cita correctamente las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside. | Específica |
| Menciona con claridad las características de los tipos de folclor. | Específica |
| Reconoce con precisión los tipos de folclor. | Específica |
| Determina con exactitud las situaciones que causan la pérdida de la identidad. | Específica |
| Distingue correctamente las costumbres y las tradiciones de los pueblos. | Específica |
| Desarrolla con precisión dominio de las manifestaciones de nuestros pueblos. | Específica |
| Diferencia con exactitud las particularidades de cada región. | Específica |
| Aplica con eficiencia habilidades en la ejecución de comidas típicas. | Específica |
| Cita correctamente las características de los bailes típicos y populares del país. | Específica |
| Enumera con precisión pasos de bailes típicos y populares. | Específica |
| Desarrolla con exactitud habilidades en la creación de coreografías típicas y populares. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Aplicar tradiciones culturales, para conservar la idiosincrasia del país.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Revisa las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo.

Rescata las costumbres y tradiciones del pueblo.

Practicar los bailes típicos de su región.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Reconoce con precisión los tipos de folclor.

Determina con exactitud las situaciones que causan la pérdida de identidad.

Diferencia con exactitud las particularidades de cada región.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla con exactitud habilidades en la creación de coreografías típicas y populares.

Aplica con eficiencia habilidades en la ejecución de comidas típicas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera con precisión pasos de bailes típicos y populares.

Menciona con claridad las características de los tipos de folclor.

Cita correctamente las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside.

Distingue correctamente costumbres y tradiciones de los pueblos.

Cita correctamente las características de los bailes típicos y populares del país.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Folclor.**

TIEMPO ESTIMADO: 56 Horas.

PROPÓSITO: Interpretar las manifestaciones del pueblo, con el fin de conservar su la idiosincrasia.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|---|--|
| 1. Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. | <p>Manifestaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Folclor • Tipos de folclor • Amenazas que causan la pérdida de nuestras tradiciones | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las características más relevantes de las manifestaciones culturales, importantes de cada pueblo. • Identifica los elementos más importantes de los tipos de folclor. • Describe los tipos de folclor. • Explica las causas más frecuentes de la pérdida de nuestra identidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Sinceridad. | <ul style="list-style-type: none"> • Revisa las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside. • Menciona las características que de los tipos de folclor. • Reconoce los tipos de folclor. • Determina las situaciones que causan la pérdida de identidad. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|--|--|
| 2. Rescatar las costumbres y tradiciones del pueblo. | <p>Tradiciones :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuentos. • Leyendas. • Bombas. • Historias • Tradiciones. • Bodas. • Bautizos. • Curandería. • Plantas medicinales. • Comidas típicas. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las diferentes costumbres y tradiciones de nuestros pueblos. • Demuestra cada una de las diferentes manifestaciones culturales. • Interpreta los acontecimientos más importantes de la región. • Demuestra conocimientos y destrezas, en la presentación de comidas típicas. | <ul style="list-style-type: none"> • Superación al estar dispuestos (as) a ofrecer mayor empeño en la búsqueda de nuestras tradiciones. | <ul style="list-style-type: none"> • Rescata las costumbres y tradiciones del pueblo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue costumbres y tradiciones de sus pueblos. • Desarrolla dominio de las manifestaciones de nuestros pueblos. • Diferencia las particularidades de cada región. • Aplica habilidades en la ejecución de comidas típicas. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|---|--|---|
| 3. Practicar los bailes típicos de su región. | <p>Bailes típicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bailes regionales. • Bailes populares. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las características de la región donde reside, en cuanto a bailes típicos. • Describe los pasos básicos de bailes típicos y populares. • Demuestra las coreografías utilizadas por nuestros antepasados y sus interpretaciones. | <ul style="list-style-type: none"> • Disciplina y compromiso. | <ul style="list-style-type: none"> • Practica los bailes típicos de su región. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Menciona las características de los bailes típicos y populares de nuestro país. • Enumera pasos de bailes típicos y populares. • Desarrolla coreografías típicas y populares. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Folclor.

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define las características más relevantes de las manifestaciones culturales importantes de cada pueblo.
- Identifica los elementos más importantes de los tipos de folclor.
- Describe los tipos de folclor.
- Explica las causas más frecuentes en la pérdida de nuestra identidad.
- Define las diferentes costumbres y tradiciones de nuestros pueblos.
- Demuestra cada una de las diferentes manifestaciones culturales.
- Interpreta los acontecimientos más importantes de la región.
- Demuestra conocimientos y destrezas, en la presentación de comidas típicas.
- Cita las características de la región donde reside, en cuanto a bailes típicos.
- Describe los pasos básicos de bailes típicos y populares.
- Demuestra las coreografías utilizadas por nuestros antepasados y sus interpretaciones.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |
|----------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita correctamente las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside. | | | |
| Menciona con claridad las características que de los tipos de folclor. | | | |
| Reconoce con precisión los tipos de folclor. | | | |
| Determina con exactitud las situaciones que causan la pérdida de identidad. | | | |
| Distingue correctamente costumbres y tradiciones de sus pueblos. | | | |
| Desarrolla con precisión dominio de las manifestaciones de nuestros pueblos. | | | |
| Diferencia con exactitud las particularidades de cada región. | | | |
| Aplica con eficiencia habilidades en la ejecución de comidas típicas. | | | |
| Cita correctamente las características de los bailes típicos y populares de nuestro país. | | | |
| Enumera con precisión pasos de bailes típicos y populares. | | | |
| Desarrolla con exactitud habilidades en la creación de coreografías típicas y populares. | | | |

OBSERVACIONES:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. | Revisa las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. | Cita las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside. | Conocimiento | Cita correctamente las manifestaciones más importantes que se practica en el pueblo donde reside. |
| | | Menciona las características que de los tipos de folclor. | Conocimiento | Menciona con claridad las características que de los tipos de folclor. |
| | | Reconoce los tipos de folclor. | Desempeño | Reconoce con precisión los tipos de folclor. |
| | | Determina las situaciones que causan la pérdida de identidad. | Desempeño | Determina con exactitud las situaciones que causan la pérdida de identidad. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Rescatar las costumbres y tradiciones del pueblo. | Rescata las costumbres y tradiciones del pueblo. | Distingue costumbres y tradiciones de sus pueblos. | Conocimiento | Distingue correctamente costumbres y tradiciones de sus pueblos. |
| | | Desarrolla dominio de las manifestaciones de nuestros pueblos. | Conocimiento | Desarrolla con precisión dominio de las manifestaciones de nuestros pueblos. |
| | | Diferencia la las particularidades de cada región. | Desempeño | Diferencia con exactitud las particularidades de cada región. |
| | | Aplica habilidades en la ejecución de comidas típicas. | Producto | Aplica con eficiencia habilidades en la ejecución de comidas típicas. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|--|--|--------------|--|
| Demostrar los bailes típicos de su región. | Demuestra los bailes típicos de su región. | Cita las características de los bailes típicos y populares del país. | Conocimiento | Cita correctamente las características de los bailes típicos y populares del país. |
| | | Enumera pasos de bailes típicos y populares. | Conocimiento | Enumera con precisión pasos de bailes típicos y populares. |
| | | Desarrolla habilidades en la creación de coreografías típicas y populares. | Producto | Desarrolla con exactitud habilidades en la creación de coreografías típicas y populares. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

LEGISLACIÓN TURÍSTICA

OBJETIVOS GENERALES

1. Emplear la legislación turística en la vida cotidiana, para darle apoyo legal al turista.
2. Utilizar la legislación turística, en situaciones de conflicto.
3. Interpretar la legislación turística vigente, de acuerdo con sus necesidades.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Legislación turística.**

PROPÓSITO: Interpretar la legislación turística nacional, en situaciones de la vida reales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|---|---------------|
| Selecciona con precisión las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. | Específica |
| Localiza correctamente los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. | Específica |
| Interpreta acertadamente situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. | Específica |
| Distingue con claridad criterios para la certificación C.S.T. | Específica |
| Selecciona acertadamente los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T | Específica |
| Desarrolla sin error ejemplos de empresas, certificadas con las normas C.S.T. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2 -4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Interpretar la legislación turística nacional, aplicando situaciones de la vida real, para descifrar situaciones reales en la actividad turística.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Determina los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas.

Aplica los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Localiza los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad.

Interpreta situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo.

Selecciona los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Selecciona las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística.
Distingue criterios para la certificación C.S.T.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Legislación turística.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Interpretar la legislación turística nacional, en situaciones de la vida reales.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|--|---|
| 1. Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. | <p>Legislación turística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley orgánica del Instituto Costarricense de Turismo. • Agencias de viajes. • Ley de hospedaje y recaudación de 3,39%. • Ley de casino. • Empresas y actividades turísticas. • Arrendamiento de vehículos. • Legislación ambiental. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. • Cita los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. • Expresa situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. | <ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad en la expresión de sus ideas. | <ul style="list-style-type: none"> • Determina los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. • Localiza los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. • Interpretar situaciones reales, para poner en prácticas la legislación nacional en relación con el turismo. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|--|--|
| 2. Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística. | <p>Criterio Sostenibilidad Turísticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Social. • Ambiental. • Comunidad. • Personal. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define criterios para la certificación C.S.T. • Nombra los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T • Ilustra ejemplos de empresas, certificadas con las normas C.S.T. | <ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad en la expresión de sus ideas. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue criterios para la certificación C.S.T. • Selecciona los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T • Desarrolla ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Legislación turística.

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Nombra las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística.
- Cita los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad.
- Expresa situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo.
- Define criterios para la certificación C.S.T.
- Nombra los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T
- Ilustra ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |
|----------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|--------------|
| Selecciona con precisión las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. | | | |
| Localiza correctamente los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. | | | |
| Interpreta acertadamente situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. | | | |
| Distingue con claridad criterios para la certificación C.S.T. | | | |
| Selecciona acertadamente los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T | | | |
| Desarrolla sin error ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Identificar los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. | Identifica los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. | Selecciona las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. | Conocimiento | Selecciona con precisión las diferentes leyes y reglamentos que regulan la actividad turística. |
| | | Localiza los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. | Desempeño | Localiza correctamente los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. |
| | | Interpreta situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. | Desempeño | Interpreta acertadamente situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Interpretar los aspectos de la legislación turística y ambiental. | Interpreta los aspectos de la legislación turística y ambiental. | Distingue criterios para la certificación C.S.T. | Conocimiento | Distingue con claridad criterios para la certificación C.S.T. |
| | | Selecciona los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T. | Desempeño | Selecciona acertadamente los principales elementos de cambio en las empresas para la certificación C.S.T. |
| | | Desarrolla ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T. | Producto | Desarrolla sin error ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MANEJO Y CONDUCCIÓN DE GRUPOS

OBJETIVOS GENERALES

1. Diferenciar los tipos de guías turísticos, así como las labores que desarrollan en el campo del turismo.
2. Aplicar maniobras básicas en caso de accidentes en la guiada de turistas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: Manejo y conducción de grupos.

PROPÓSITO: Ofrecer una alternativa, en la cual el alumno, conozca las diferentes técnicas de conducción de grupos, con el fin de prestar servicios de calidad en la comunidad.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|---|---------------|
| Cita correctamente los conceptos básicos de turismo. | Específica |
| Describe sin error los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. | Específica |
| Interpreta con claridad situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. | Específica |
| Aplica eficazmente experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. | Específica |
| Cita acertadamente los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. | Específica |
| Extrae correctamente procedimientos en el manejo de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. | Específica |
| Aplica sin error situaciones reales, para atender al turista. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-5

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Aplicar manejo y conducción de grupos, con el propósito de guiar turismo, en diferentes situaciones.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Aplica conceptos básicos de conducción de turistas, para desarrollarse en el campo como guía de turismo.
Practica maniobras en el tratamiento y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo.
Extrae correctamente procedimientos en el manejo de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo.
Aplica situaciones reales, para atender al turista en situaciones de accidentes.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los conceptos básicos de turismo.
Describe los elementos básicos de operaciones de guías de turismo.
Cita los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Manejo y conducción de grupos.**

TIEMPO ESTIMADO: 80 Horas.

PROPÓSITO: Ofrecer una alternativa, en la cual el alumno, conozca las diferentes técnicas de conducción de grupos, con el fin de prestar servicios de calidad en la comunidad.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|---|--|
| 1. Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas, para desarrollarse en el campo como guía de turismo. | <p>Concepto de turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El guía de turismo. • Ética profesional. • Agencias de viajes. • Tour operador y hotelería. • Reglamento de guías de turismo. • Manejo de información • Tarifas, honorarios, propinas e incentivos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos básicos de turismo. • Cita los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. • Expresa situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. • Desarrolla experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. | <ul style="list-style-type: none"> • Honestidad al expresarse con la verdad. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica conceptos básicos de conducción de turistas, para desarrollarse en el campo como guía de turismo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| | <p>Técnicas de comunicación oral y escrita.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operación de tours • Expresión corporal y oral. • Tipos de inspecciones. • Evaluación de servicio. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de turismo. • Describe los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. • Interpreta situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. • Aplica experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|--|
| <p>2. Practicar maniobras en el tratamiento y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.</p> | <p>Conceptos básicos de primeros auxilios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteger. • Alertar. • Socorrer. <p>Legislación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos éticos. • Aspectos morales. <p>Procedimientos para la revisión primaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la escena. • Pasos a realizar. <p>Fracturas y quemaduras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inmovilización de miembros. • Tipos de fracturas. • Tipos de quemaduras. • Asfixias. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. • Describe procedimientos en el manejo de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. • Desarrolla situaciones reales, para atender al turista. | <ul style="list-style-type: none"> • Honestidad al expresarse con la verdad. | <ul style="list-style-type: none"> • Practica maniobras en el tratamiento y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. • Extraer procedimientos en el manejo de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. • Aplica situaciones reales, para atender al turista. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manejo y conducción de grupos. | PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define los conceptos básicos de turismo.
- Cita los elementos básicos de operaciones de guías de turismo.
- Expresa situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo.
- Desarrolla experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo.
- Relata los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas.
- Describe procedimientos de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias.
- Desarrolla situaciones reales para atender al turista.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |
|----------------------------|--|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita correctamente los conceptos básicos de turismo. | | | |
| Describe sin error los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. | | | |
| Interpreta con claridad situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. | | | |
| Aplica eficazmente experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. | | | |
| Cita acertadamente los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. | | | |
| Extraer correctamente procedimientos de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. | | | |
| Aplica sin error situaciones reales para atender al turista. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|---|
| Aplicar conceptos básicos en la guiada de turistas. | Aplica conceptos básicos en la guiada de turistas. | Cita los conceptos básicos de turismo. | Conocimiento | Cita correctamente los conceptos básicos de turismo. |
| | | Describe los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. | Conocimiento | Describe sin error los elementos básicos de operaciones de guías de turismo. |
| | | Interpreta situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. | Desempeño | Interpreta con claridad situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. |
| | | Aplica experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. | Producto | Aplica eficazmente experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Ejecutar maniobras de primeros auxilios, en la guiada de turistas. | Ejecuta maniobras de primeros auxilios, en la guiada de turistas. | Cita los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. | Conocimiento | Cita acertadamente los conceptos básicos de primeros auxilios básicos, contemplando los aspectos éticos y morales del socorrismo de personas. |
| | | Extraer procedimientos de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. | Desempeño | Extraer correctamente procedimiento de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. |
| | | Aplica situaciones reales, para atender al turista. | Producto | Aplica sin error situaciones reales, para atender al turista. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

ÉTICA APLICADA AL TURISMO

OBJETIVOS GENERALES

1. Determinar los elementos del Código de Conducta para la Protección de Niños, Niñas y Adolescentes contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.
2. Describir las normas que regulan el turismo responsable.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Ética aplicada al turismo.**

PROPÓSITO: Formular conciencia en el estudiante, con el fin de mejorar la atención al turista, calidad y ética en el servicio.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|--|---------------|
| Distingue acertadamente los conceptos básicos del Código de Conducta. | Específica |
| Identifica sin error las obligaciones que promueven el Código de Conducta. | Específica |
| Interpreta eficazmente la importancia de contar con un Código de Conducta para la sociedad en que se vive y el país. | Específica |
| Señala sin error inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. | Específica |
| Identifica correctamente los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo. | Específica |
| | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-6

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Aplicar la ética en la actividad turística para promover la protección de la niñez y la adolescencia, en zonas vulnerables del país.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Interpreta el código de Conducta para la Protección de la Niñez y la Adolescencia contra la Explotación Sexual Comercial.

Describe las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica las obligaciones que promueven el Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.

Interpreta la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país.

Identifica los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.

Señala inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Introducción turística.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Ética aplicada al turismo.**

TIEMPO ESTIMADO: 32 Horas.

PROPÓSITO: Formular conciencia en el estudiante, con el fin de mejorar la atención al turista, calidad y ética en el servicio.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|---|---|
| 1. Interpretar el Código de Conducta para la Protección de la Niñez y la Adolescencia contra la Explotación Sexual Comercial. | <p>Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechazamos. • Denunciamos y condenamos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. • Describe las obligaciones que promueve el Código de Conducta para la Protección de | <ul style="list-style-type: none"> • Honradez en el trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta el Código de Conducta para la Protección de la Niñez y la Adolescencia contra la Explotación Sexual Comercial. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p>Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. • Identifica las obligaciones que promueve el Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Interpreta la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|---------------------|--|
| 2. Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. | <p>Turismo responsable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfoque turismo responsable y sostenible. • Código Mundial de Ética para el Turismo. (Art 1,2, 5). | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formula inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. • Describe los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo. | | <ul style="list-style-type: none"> • Describe las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. • Identifica los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Ética aplicada al turismo.

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Enuncia los conceptos básicos del código de conducta.
- Describe las obligaciones que promueve el Código de Conducta, para la Protección de Niños, Niñas y Adolescentes contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.
- Explica la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país.
- Formula inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible.
- Describe los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo.

| | |
|--------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
|--------------------------|--------|

| |
|----------------------------|
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: |
|----------------------------|

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Distingue acertadamente los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. | | | |
| Identifica sin error las obligaciones que promueve el Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. | | | |
| Interpreta eficazmente la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. | | | |
| Señala sin error inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. | | | |
| Identifica correctamente los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el Código Mundial de Ética para el Turismo. | | | |

OBSERVACIONES:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Interpretar el código de conducta para la protección de la niñez y la adolescencia contra la explotación sexual comercial. | Interpreta el código de conducta para la protección de la niñez y la adolescencia contra la explotación sexual comercial. | Distingue los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. | Conocimiento | Distingue acertadamente los conceptos básicos del Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo. |
| | | Identifica las obligaciones que promueve el código de conducta, para la protección de niños, niñas y adolescentes contra la explotación sexual, comercial en viajes y turismo. | Desempeño | Identifica sin error las obligaciones que promueve el código de conducta, para la protección de niños, niñas y adolescentes contra la explotación sexual, comercial en viajes y turismo. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---------------------------|------------------------|--|-----------|--|
| | | Interpreta la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. | Desempeño | Interpreta eficazmente la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. | Describe las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. | Señala inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. | Conocimiento | Señala sin error inquietudes acerca del turismo responsable y sostenible. |
| | | Identifica los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el código mundial de ética para el turismo. | Desempeño | Identifica correctamente los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el código mundial de ética para el turismo. |

CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA

CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA

DESCRIPCIÓN

La sub-área **Control interno y limpieza de oficina**, incluye las unidades de estudio: Servicio al cliente, manipulación de alimentos, control de bodega y economato, técnicas básicas de montaje del salón, comedor y garnish. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje está diseñado para que el conocimiento adquirido pueda ser transmitido brindando información general de alto contenido técnico. Además, el estudiante y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico y ser creativos en sus planteamientos.

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

La labor mediadora de cada docente debe circunscribirse en el planteamiento de un proceso acorde a las necesidades de los jóvenes y a los recursos que se tiene al alcance.

Por lo tanto:

La sub-área: Control interno y limpieza de cocina, con 8 horas por semana, está integrada por cinco unidades de estudio:

Servicio al cliente: La unidad de servicio al cliente, propone las herramientas básicas para brindar un servicios turísticos de calidad.

Manipulación de alimentos: Permite que el estudiante se sitúe en los requerimientos del Ministerio de Salud, además introduce los conceptos más importantes en la prevención de enfermedades alimentarias.

Control de bodega: Contiene todos los aspectos referentes al manejo, control de las bodegas y el economato.

Técnicas básicas de montaje del salón y comedor: Está basada en el servicio al cliente, la etiqueta y el protocolo, con el fin de contar con muchachos capaces de atender eventos especiales.

Garnish: La unidad de garnish promueve las habilidades de confección de decoraciones en frutas y verduras, desarrollando técnicas en la elaboración de diferentes figuras, con el fin de decorar todo tipo de platos y mesas buffet.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA
DÉCIMO**

| Unidades | Nombre | Tiempo estimado en horas | Tiempo estimado en semanas |
|-----------------|---|---------------------------------|-----------------------------------|
| I. | Servicio al cliente | 60 | 8 |
| II. | Manipulación de alimentos | 100 | 12 |
| III. | Control de bodega y economato | 40 | 5 |
| IV. | Técnicas básicas de montaje del salón - comedor | 80 | 10 |
| V. | Garnish | 40 | 5 |
| | TOTAL | 320 | 40 |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

SERVICIO AL CLIENTE

OBJETIVOS GENERALES

1. Desarrollar una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente en la actividad turística.
2. Demostrar habilidades que intervienen en el servicio al cliente en la actividad turística.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Servicio al cliente.**

Propósito: Brindar herramientas básicas en la atención de clientes, en el campo de la hotelería y el turismo.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

| Título | Clasificación |
|---|---------------|
| Cita correctamente los tipos de clientes. | Específica |
| Diferencia acertadamente características de los tipos de clientes. | Específica |
| Aplica con exactitud ejemplos de tipos de clientes. | Específica |
| Distingue con claridad las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio. | Específica |
| Diferencia correctamente las formas de expresión humana, en la atención al cliente. | Específica |
| Determina sin error los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio. | Específica |
| Define acertadamente los elementos que intervienen en el servicio. | Específica |
| Identifica con precisión los pasos para dar el servicio al cliente. | Específica |
| Dramatiza correctamente propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Expresar el servicio al cliente en el momento de la verdad, de la prestación turística.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Identifica las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes.

Transmite una actitud positiva al brindar servicio al cliente.

Aplica los elementos y las habilidades que intervienen en el servicio al cliente.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia características de los tipos de clientes.

Diferencia las formas de expresión humana, en la atención al cliente.

Determina los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente.

Identifica los pasos para dar el servicio al cliente.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica ejemplos de tipos de clientes.

Dramatiza propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los tipos de clientes.

Distingue las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio.

Define los elementos que intervienen en el servicio al cliente.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de oficina.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Servicio al cliente.**

TIEMPO ESTIMADO: 80 horas.

PROPÓSITO: Brindar herramientas básicas en la atención de clientes, en el campo de la hotelería y el turismo.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|---|
| 1. Identificar las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes. | El cliente <ul style="list-style-type: none"> Tipos de cliente. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> Define los tipos de cliente. Describe características de los tipos de clientes. Utiliza ejemplos de tipos de clientes. | <ul style="list-style-type: none"> Capacidad de trabajar en grupo. | <ul style="list-style-type: none"> Identifica las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los tipos de clientes. • Diferencia características de los tipos de clientes. • Aplica ejemplos de tipos de clientes. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|---|--|--|
| 2. Transmitir una actitud positiva al brindar servicio al cliente. | <p>Actitud Positiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lenguaje corporal. • Relación con el cliente. • El servicio. • Servicio al cliente. • Confianza. • Habilidades. • Necesidades humanas. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las actitudes que debe tener un profesional en servicio. • Explica las formas de expresión humana, en la atención al cliente. • Demuestra los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Demostrar positivismo en el servicio al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Transmite una actitud positiva al brindar servicio al cliente. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue con claridad las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio. • Diferencia las formas de expresión humana, en la atención al cliente. • Determina los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|---|--|
| <p>3. Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente.</p> | <p>El servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio al cliente. • Confianza. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Necesidades humanas. • Necesidades del cliente. • Satisfacción. • Servicio de calidad. <p>Manejo de clientes insatisfechos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los enemigos del servicio. • Estudio de casos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos que intervienen en el servicio. • Describe los pasos para dar el servicio al cliente. • Desarrolla propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de trabajo en el servicio al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los elementos que intervienen en el servicio. • Identifica los pasos para dar el servicio al cliente. • Dramatiza propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. | | |

| |
|------------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO |
|------------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

| | |
|---|---------------|
| UNIDAD DE ESTUDIO: Servicio al cliente. | PRÁCTICA Nº 1 |
|---|---------------|

| | |
|------------------|-----------|
| ESCENARIO: Aula. | DURACIÓN: |
|------------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Define los tipos de clientes.
- Describe características de los tipos de clientes.
- Utiliza ejemplos de tipos de clientes.
- Enuncia las actitudes que debe tener un profesional en servicio al cliente.
- Explica las formas de expresión humana, en la atención al cliente.
- Demuestra los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente.
- Cita los elementos que intervienen en el servicio al cliente.
- Describe los pasos para dar el servicio al cliente.
- Desarrolla propuestas, prácticas, para dar servicio al cliente con calidad.

| | |
|----------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Cita correctamente los tipos de cliente. | | | |
| Diferencia acertadamente características de los tipos de clientes. | | | |
| Aplica con exactitud ejemplos de tipos de clientes. | | | |
| Distingue con claridad las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio. | | | |
| Diferencia correctamente las formas de expresión humana, en la atención al cliente. | | | |
| Determina sin error los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio. | | | |
| Define acertadamente los elementos que intervienen en el servicio. | | | |
| Identifica con precisión los pasos para dar el servicio al cliente. | | | |
| Dramatiza correctamente propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Identificar las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes. | Identifica las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes. | Cita los tipos de clientes. | Conocimiento | Cita correctamente los tipos de cliente. |
| | | Diferencia características de los tipos de clientes. | Desempeño | Diferencia acertadamente características de los tipos de clientes. |
| | | Aplica ejemplos de tipos de clientes. | Producto | Aplica con exactitud ejemplos de tipos de clientes. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Aprender a transmitir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente. | Aprende a transmitir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente. | Distingue las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio al cliente. | Conocimiento | Distingue con claridad las actitudes que debe asumir los profesionales en servicio al cliente. |
| | | Diferencia las formas de expresión humana, en la atención al cliente. | Desempeño | Diferencia correctamente las formas de expresión humana, en la atención al cliente. |
| | | Determina los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente. | Desempeño | Determina sin error los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente. | Aplica los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente. | Define los elementos que intervienen en el servicio al cliente. | Conocimiento | Define acertadamente los elementos que intervienen en el servicio al cliente. |
| | | Identifica los pasos para dar el servicio al cliente. | Desempeño | Identifica con precisión los pasos para dar el servicio al cliente. |
| | | Dramatiza propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. | Producto | Dramatiza correctamente propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVOS GENERALES

1. Aplicar normas de manejo de los alimentos en la cocina de hotel.
2. Explicar los procedimientos para mantener una salud alimentaria en los establecimientos gastronómicos.
3. Promover métodos de conservación de alimentos naturales.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Manipulación de alimentos.**

PROPÓSITO: Emplear técnicas adecuadas en el control y desinfección de la cocina, con la intención, de que cuando ingrese a la misma, ejecute correctamente las normas establecidas internamente.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|--|---------------|
| Distingue con claridad reglas y cuidados para la selección de materia prima. | Específica. |
| Diferencia sin error características de las materias primas utilizadas en la cocina. | Específica |
| Demuestra con precisión buenas prácticas de compra de productos. | Específica |
| Define con claridad los problemas de no mantener una salud alimentaria. | Específica |
| Expresa claramente la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. | Específica |
| Ilustra con precisión conductas en el aula, sobre salud alimentaria. | |
| Señala con precisión los pasos en el proceso de limpieza y desinfección. | Específica |
| Relaciona con claridad equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. | Específica |
| Efectúa sin error procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. | Específica |
| Enuncia con claridad los métodos de conservación. | Específica |
| Describe correctamente los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. | Específica |
| Opera sin error métodos de conservación en sus casas. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Transferir prácticas correctas de manipulación de alimentos en la cocina y en el comedor de huéspedes.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Demuestra el cuidado necesario en la adquisición, el almacenamiento y el traslado de los alimentos.
Aplica las normas de higiene en la manipulación de los alimentos.
Aplica la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y el restaurante.
Emplea los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia características de las materias primas utilizadas en la cocina.
Expresa la responsabilidad de mantener la salud alimentaria.
Ilustra conductas en el aula, sobre salud alimentaria.
Relaciona equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.
Demuestra buenas prácticas de compra de productos.
Describe los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Efectúa procesos de la limpieza y la desinfección de diferentes áreas del taller.
Opera métodos de conservación en las actividades de la especialidad.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue reglas y cuidados para la selección de materia prima.
Define los problemas de no mantener una salud alimentaria.
Señala los pasos en el proceso de limpieza y desinfección.
Enuncia los métodos de conservación.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de cocina.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Manipulación de alimentos.**

TIEMPO ESTIMADO: 100 Horas.

PROPÓSITO: Emplear técnicas adecuadas en el control y desinfección de la cocina, con la intención, de que cuando ingrese a la misma, ejecute correctamente las normas establecidas internamente.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|---|--|---|
| 1. Demostrar el cuidado necesario en la adquisición, el almacenamiento y el traslado de los alimentos. | <p>Selección de materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas y hortalizas. • Leche y sus derivados. • Carnes. • Abarrotes. <p>Adecuado almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Edificios. • Temperatura. • Humedad. • Luz. • Ventilación. • Acondicionamiento. • Limpieza. • Categorizar. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita reglas y cuidados para la selección de materia prima. • Describe características de las materias primas utilizadas en la cocina, su almacenamiento y transporte. • Ilustra buenas prácticas de compra de productos. | <ul style="list-style-type: none"> • Ética en el uso de materias primas de calidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra el cuidado necesario en la adquisición, el almacenamiento y el traslado de los alimentos. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|---|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Espacio. <p>Transporte de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vehículos. • Canastas. • Refrigeración. • Medio ambiente. • Contaminación cruzada. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue reglas y cuidados para la selección de materia prima. • Diferencia características de las materias primas utilizadas en la cocina, su almacenamiento y transporte. • Demuestra buenas prácticas de compra de productos. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|--|---|
| 2. Aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. | <p>Problemática de salud alimentaria, nacional y mundial.</p> <p>Responsabilidades de autoridades de salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidades de instituciones sanitarias. Responsabilidades de empresas alimentarias. Responsabilidades del manipulador de alimentos. <p>Definición.</p> <ul style="list-style-type: none"> Qué son los microorganismos? Dónde se encuentran? Cómo se multiplican? | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cita los problemas de no mantener una salud alimentaria. Discute la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. Aplica conductas en el aula, sobre salud alimentaria. <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Define los problemas de no mantener una salud alimentaria. Expresa la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. Ilustra conductas en el aula, sobre salud alimentaria. | <ul style="list-style-type: none"> La pobreza no es sinónimo de suciedad. | <ul style="list-style-type: none"> Aplica las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Relación con el ser humano. <p>Microorganismos benignos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microorganismos benéficos. • Microorganismos de deterioro. • Microorganismos patógenos. <p>Enfermedades Alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infecciones alimentarias. • Intoxicación alimentaria. • Toxi-Infecciones. • Síntomas. • Transmisión de las enfermedades. <ul style="list-style-type: none"> • Agentes de contaminación. • Animal. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Vegetal. • Materia fecal. • El suelo. • Agua. <p>Alteración de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores internos. • Factores externos. • Biológicos. • Por microorganismos. <ul style="list-style-type: none"> • Físico. • Temperatura. • Humedad. • Heridas. • La luz. • El tiempo. <p>Normas de higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con el uniforme. • Lavado de manos. • Aseo personal. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • No fumar. • No mascar chiche. • No comer ni beber, a no ser para probar las preparaciones. • No manipular alimentos con heridas o cortadas. | | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|--|---|
| 3. Aplicar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y restaurante. | <p>Importancia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferencias entre lavado y desinfectado. • Lavado de equipos y utensilios. • Desinfectado de equipos y utensilios. • Productos de desinfección. • Productos químicos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los pasos en el proceso de limpieza y desinfección. • Identifica equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. • Desarrolla procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. | <ul style="list-style-type: none"> • Orden y limpieza en la cocina. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y restaurante. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Señala los pasos en el proceso de limpieza y desinfección. • Relaciona equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. • Efectúa procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|--|---|
| 4. Emplear los diferentes métodos de conservación de los alimentos. | <p>Métodos de conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasteurización. • Concentración. • Asepsia. • Esterilización. • Desecación y • Deshidratación. • Refrigeración y congelación. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los métodos de conservación. • Relaciona los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. • Planifica métodos de conservación en sus en las actividades de la especialidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Orden y limpieza en la cocina. | <ul style="list-style-type: none"> • Emplea los diferentes métodos de conservación de los alimentos. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|--|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los métodos de conservación. • Describe los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. • Opera métodos de conservación en las actividades de la especialidad. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Manipulación de alimentos. | PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula | DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Cita reglas y cuidados para la selección de materia prima.
- Describe características de las materias primas utilizadas en la cocina, su almacenamiento y transporte.
- Ilustra buenas prácticas de compra de productos.
- Cita los problemas de no mantener una salud alimentaria.
- Discute la responsabilidad de mantener la salud alimentaria.
- Aplica conductas en el aula, sobre salud alimentaria.
- Enuncia los pasos en el proceso de limpieza y desinfección.
- Identifica equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.
- Desarrolla procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller.
- Cita los métodos de conservación.
- Relaciona los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente.
- Planifica métodos de conservación en las actividades de la especialidad.

| | |
|----------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|---|----|----|-----------|
| Define con claridad los problemas de no mantener una salud alimentaria | | | |
| Ilustra con precisión conductas en el aula, sobre salud alimentaria. | | | |
| Expresa claramente la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. | | | |
| Cita sin error las responsabilidades de las autoridades de salud del país. | | | |
| Describe con claridad la responsabilidad de las instituciones de salud alimentaria. | | | |
| Efectúa sin error conductas en el aula, sobre manipulación de alimentos. | | | |
| Enumera acertadamente las diferentes definiciones de microorganismos. | | | |
| Identifica correctamente las enfermedades alimentarias. | | | |
| Interpreta eficazmente los factores que causan las enfermedades alimentarias. | | | |
| Enuncia con claridad los métodos de conservación. | | | |
| Describe correctamente los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. | | | |
| Opera sin error métodos de conservación en las actividades de la especialidad. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|---|--|--------------|--|
| Demostrar el cuidado necesario en la adquisición, almacenamiento traslado de los alimentos. | Demuestra el cuidado necesario en la adquisición, almacenamiento traslado de los alimentos. | Distingue reglas y cuidados para la selección de materia prima. | Conocimiento | Distingue con claridad reglas y cuidados para la selección de materia prima. |
| | | Diferencia características de las materias primas utilizadas en la cocina. | Desempeño | Diferencia sin error características de las materias primas utilizadas en la cocina. |
| | | Demuestra buenas prácticas de compra de productos. | Desempeño | Demuestra con precisión buenas prácticas de compra de productos. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|---|
| Aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. | Aplica las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. | Define los problemas de no mantener una salud alimentaria. | Conocimiento | Define con claridad los problemas de no mantener una salud alimentaria. |
| | | Expresa la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. | Desempeño | Expresa claramente la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. |
| | | Ilustra conductas en el aula, sobre salud alimentaria. | Desempeño | Ilustra con precisión conductas en el aula, sobre salud alimentaria. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|--|
| Aplicar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y restaurante. | Aplica la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y restaurante. | Señala los pasos en el proceso de limpieza y desinfección. | Conocimiento | Señala con precisión los pasos en el proceso de limpieza y desinfección. |
| | | Relaciona equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. | Desempeño | Relaciona con claridad equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. |
| | | Efectúa procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. | Producto | Efectúa sin error procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Emplear los diferentes métodos de conservación de los alimentos. | Emplea los diferentes métodos de conservación de los alimentos. | Enuncia los métodos de conservación. | Conocimiento | Enuncia con claridad los métodos de conservación. |
| | | Describe los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. | Desempeño | Describe correctamente los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. |
| | | Opera métodos de conservación en sus en las actividades de la especialidad. | Producto | Opera sin error métodos de conservación en las actividades de la especialidad. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

CONTROL DE BODEGA Y ECONOMATO

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: Control de bodega y economato.

PROPÓSITO: Aplicar diferentes técnicas y procedimientos en la coordinación, control de bodegas, con el fin de proporcionar procesos de vigilancia en las cocinas.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

| | |
|--|-------------|
| Enumera claramente reglas e instrumentos de control de inventarios. | Específica. |
| Identifica con precisión características de los controles en la recepción de materiales. | Específica |
| Desarrolla con exactitud buenas prácticas de control de mercaderías. | Específica |
| Cita sin error los ajustes de inventarios. | Específica. |
| Expresa con claridad ajustes de inventarios. | Específica |
| Aplica con precisión ajustes de inventarios. | Específica |
| Nombra con claridad los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. | Específica. |
| Interpreta con precisión los tratamientos de los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. | Específica |
| Planifica sin error métodos de almacenamiento de materias primas. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Efectuar control de bodegas y economatos dentro de la actividad hotelera.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Emplea los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías.

Aplica los procesos de ajuste de inventarios.

Desarrolla el ciclo de almacenamiento de los alimentos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica características de los controles en la recepción de materiales.

Expresa ajustes de inventario.

Interpreta los tratamientos de los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil.

Planifica métodos de almacenamiento de materias primas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Desarrolla buenas prácticas de control de mercaderías.

Aplica ajustes de inventarios.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera reglas e instrumentos de control de inventarios.

Cita los ajustes de inventarios.

Nombra los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de cocina.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Control de bodegas y economato.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Aplicar diferentes técnicas y procedimientos en la coordinación y control de bodegas, con el fin de proporcionar procesos de vigilancia en las cocinas.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---|---|
| 1. Emplear los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. | <p>Control administrativo de mercadería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catálogo de mercadería. • Recepción de mercadería. • Clasificación y ubicación. • Estantes y cuartos fríos. <p>Acomodamiento de mercadería, según su:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Característica. • Solicitud de mercadería. • Distribución y entrega. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue reglas e instrumentos de control de inventarios. • Diferencia características de los controles en la recepción de materiales. • Demuestra buenas prácticas de control de mercaderías. | <ul style="list-style-type: none"> • Interés por el logro de metas que beneficien a todos. | <ul style="list-style-type: none"> • Emplea los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera reglas e instrumentos de control de inventarios. • Identifica características de los controles en la recepción de materiales. • Desarrolla buenas prácticas de control de mercaderías. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|---|---|
| 2. Aplicar los procesos de ajuste de inventarios. | <p>Ajustes de inventarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perecederos. • Faltantes. • Robos, pérdidas. • Por valuación. • Cambio de métodos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los ajustes de inventarios. • Diferencia ajustes de inventario. • Desarrolla ajustes de inventarios. <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los ajustes de inventarios. • Expresa ajustes de inventario. • Aplica ajustes de inventarios. | <ul style="list-style-type: none"> • Honradez. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los procesos de ajuste de inventarios. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|--|---|---|
| 3. Desarrollar el ciclo de almacenamiento de los alimentos. | Gestión de almacenamiento. <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento de mercadería. • Categorías de almacenamiento. • No perecederos. • Estables. • Semi perecederos. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. • Describe los tratamientos de los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. • Desarrolla métodos de almacenamiento de materias primas. | <ul style="list-style-type: none"> • Valorar la salud alimentaria. | <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla el ciclo de almacenamiento de los alimentos. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. • Interpreta los tratamientos de los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. • Planifica métodos de almacenamiento de materias primas. | | |

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Control de bodega y economato. | PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTA |
|------------|------------|--------|-------------|
| | | | |

Procedimientos

- Distingue reglas e instrumentos de control de inventarios.
- Diferencia características de los controles en la recepción de materiales.
- Demuestra buenas prácticas de control de mercaderías.
- Define los ajustes de inventarios.
- Diferencia ajustes de inventario.
- Desarrolla ajustes de inventarios.
- Enuncia los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas.
- Describe los tratamientos a los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil.
- Desarrolla métodos de almacenamiento de materias primas.

| | |
|----------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|-----------|
| Enumera claramente reglas e instrumentos de control de inventarios. | | | |
| Identifica con precisión características de los controles en la recepción de materiales. | | | |
| Desarrolla con exactitud buenas prácticas de control de mercaderías. | | | |
| Cita sin error los ajustes de inventarios. | | | |
| Expresa con claridad ajustes de inventario. | | | |
| Aplica con precisión ajustes de inventarios. | | | |
| Nombra con claridad los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. | | | |
| Interpreta con precisión los tratamientos de los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. | | | |
| Planifica sin error métodos de almacenamiento de materias primas. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Emplear los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. | Emplea los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. | Enumera reglas e instrumentos de control de inventarios. | Conocimiento | Enumera claramente reglas e instrumentos de control de inventarios. |
| | | Identifica características de los controles en la recepción de materiales. | Desempeño | Identifica con precisión características de los controles en la recepción de materiales. |
| | | Desarrolla buenas prácticas de control de mercaderías. | Producto | Desarrolla con exactitud buenas prácticas de control de mercaderías. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|----------------------------------|--------------|--|
| Aplicar los procesos de ajuste de inventarios. | Aplica los procesos de ajuste de inventarios. | Cita los ajustes de inventarios. | Conocimiento | Cita sin error los ajustes de inventarios. |
| | | Expresa ajustes de inventarios. | Desempeño | Expresa con claridad ajustes de inventarios. |
| | | Aplica ajustes de inventarios. | Producto | Aplica con precisión ajustes de inventarios. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|---|--------------|---|
| Desarrollar el ciclo de almacenamiento de los alimentos. | Desarrolla el ciclo de almacenamiento de los alimentos. | Nombra los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. | Conocimiento | Nombra con claridad los pasos en el ciclo del almacenamiento de materias primas. |
| | | Interpreta los tratamientos a los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. | Desempeño | Interpreta con precisión los tratamientos a los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. |
| | | Planifica métodos de almacenamiento de materias primas. | Desempeño | Planifica sin error métodos de almacenamiento de materias primas. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TÉCNICAS BÁSICAS DE MONTAJE DE SALÓN - COMEDOR

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: Técnicas básicas de montaje de salón - comedor.

PROPÓSITO: Determinar las principales características de las técnicas básicas de montajes y salón, con el propósito de contar con un técnico capaz de desarrollar eventos sociales y especiales.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|--|---------------|
| Cita acertadamente los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. | Específica. |
| Interpreta eficazmente las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. | Específica |
| Desarrolla sin error los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. | Específica |
| Relata correctamente los tipos de montajes utilizados en un evento especial. | Específica |
| Relaciona con exactitud el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. | Específica |
| Desarrolla con precisión situaciones de montaje en eventos especiales. | Específica |
| Distingue acertadamente normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. | Específica |
| Diferencia correctamente los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. | Específica |
| Aplica con exactitud situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. | Específica |
| Relata correctamente pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. | Específica |
| Relaciona eficazmente diferentes situaciones de protocolo en la mesa. | Específica |
| Practica sin error soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Aplicar técnicas básicas de montaje de salón y comedor, en el desarrollo de eventos especiales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Demuestra los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas.
Utiliza los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente.
Aplica las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, a la actividad y el menú.
Emplea las normas de etiqueta y protocolo en el servicio.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo.
Relaciona el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos.
Diferencia los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar.
Relaciona diferentes situaciones de protocolo en la mesa.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Desarrolla los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel.
- Desarrolla situaciones de montaje en eventos especiales.
- Aplica situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración.
- Practica soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

- Cita los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales.
- Relata los tipos de montajes utilizados en un evento especial.
- Distingue normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas.
- Relata pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de cocina.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Técnicas básicas de montaje de salón - comedor.**

TIEMPO ESTIMADO: 80 horas.

PROPÓSITO: Determinar las principales características de las técnicas básicas de montajes y salón, con el propósito de contar con un técnico capaz de desarrollar eventos sociales y especiales.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|---|--|--|
| 1. Demostrar los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. | <p>Proceso administrativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación. • Organización. • Dirección. • Ejecución. • Control. <p>Programa de actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Invitaciones. • Anfitrión. • Maestro de ceremonias. • Lista de regalos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. • Diferencia las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. • Demuestra los eventos sociales y corporativos que se desarrollan en las actividades de un | <ul style="list-style-type: none"> • Orden en el trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Eventos Sociales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumpleaños. • Bodas. • Bautizos. • Aniversario. • Primera comunión. • Despedida de soltera. • Té de canastilla. • Graduaciones. • Cenas bailables. <p>Eventos .Corporativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conferencias. • Congresos. • Jornadas. • Convenciones. • Seminario. • Simposio. • Mesa redonda. • Panel. • Foro. • Asamblea. • Taller. • Coloquio. • Exposición. | <p>hotel.</p> | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|---|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Muestra. • Encerrona. • Comisión. • Entrevista pública. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. • Interpreta las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. • Desarrolla los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|---|--|
| <p>2. Utilizar los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente.</p> | <p>Tipos de montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I. • U. • T. • E. • Peine. • Espiga. • Americano. • Mesa imperial. • Mesa cuadrada. <p>Equipo y mobiliario de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliario. • Equipo de eventos. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los tipos de montajes utilizados en un evento especial. • Revisa el equipo y mobiliario a utilizar en la prestación de eventos especiales. • Determina situaciones de montaje en eventos especiales. | <ul style="list-style-type: none"> • Orden en la puesta a punto del salón. | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los tipos de montajes utilizados en un evento especial. • Relaciona el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. • Desarrolla situaciones de montaje en eventos especiales. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|---|---|--|
| 3. Aplicar las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. | <p>Menaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantelería. • Servilletas. • Loza. • Cubertería. • Cristalería. • Pequeño menaje. <p>Menú</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos. <p>Decoración de mesas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colores. • Tipos de bases. • Rellenos. • Acabado final. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fija normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. • Relaciona los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. • Demuestra situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de los utensilios. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|--|--|---------------------|------------------------|
| | <p>Centros de mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circular. • Barrocos. • De altura. • Madera Country. • Esfera con rosas. • Caja de vidrio cuadrada o rectangular. • Candelas en esferas. | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. • Diferencia los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. • Aplica situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|---|--|--|--|
| 4. Emplear las normas de etiqueta y protocolo, en el servicio. | Protocolo en la mesa. Tipos de servicios. <ul style="list-style-type: none"> • Americano. • Francés. • Inglés. • Ruso o de guerdón. • Buffet. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. • Plantea diferentes situaciones de protocolo en la mesa. • Determina soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. | <ul style="list-style-type: none"> • Orden al servir los platillos. | <ul style="list-style-type: none"> • Emplea las normas de etiqueta y protocolo, en el servicio. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. • Relaciona diferentes situaciones de protocolo en la mesa. • Practica soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. | | |

| |
|-----------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO |
|-----------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

| |
|---|
| UNIDAD DE ESTUDIO: Técnicas básicas de montaje del salón - comedor. |
|---|

| |
|----------------|
| PRÁCTICA No. 1 |
|----------------|

| |
|------------|
| PROPÓSITO: |
|------------|

| |
|--------------------------|
| ESCENARIO: Aula –taller. |
|--------------------------|

| |
|-----------|
| DURACIÓN: |
|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTAS |
|------------|------------|--------|--------------|
| | | | |

Procedimientos

- Enuncia pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales.
- Diferencia las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo.
- Demuestra los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel.
- Enuncia los tipos de montajes utilizados en un evento especial.
- Revisa el equipo y mobiliario a utilizar en la prestación de eventos especiales.
- Determina situaciones de montaje en eventos especiales.
- Fija normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas.
- Relaciona los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar.
- Demuestra situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración.
- Enumera pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa.
- Plantea diferentes situaciones de protocolo en la mesa.
- Determina soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa.

| | |
|----------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|-----------|
| Cita acertadamente los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. | | | |
| Interpreta eficazmente las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. | | | |
| Desarrolla sin error los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. | | | |
| Relata correctamente los tipos de montajes utilizados en un evento especial. | | | |
| Relaciona con exactitud el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. | | | |
| Desarrolla con precisión situaciones de montaje en eventos especiales. | | | |
| Distingue acertadamente normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. | | | |
| Diferencia correctamente los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. | | | |
| Aplica con exactitud situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. | | | |
| Relata correctamente pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. | | | |
| Relaciona eficazmente diferentes situaciones de protocolo en la mesa. | | | |
| Practica sin error soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|--|--|--------------|--|
| Demostrar los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. | Demuestra los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. | Cita los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. | Conocimiento | Cita acertadamente los pasos a tomar en cuenta en el desarrollo de los diferentes tipos de servicios, para eventos especiales. |
| | | Interpreta las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. | Desempeño | Interpreta eficazmente las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. |
| | | Desarrolla los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. | Producto | Desarrolla sin error los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Utilizar los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. | Utiliza los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. | Relata los tipos de montajes utilizados en un evento especial. | Conocimiento | Relata correctamente los tipos de montajes utilizados en un evento especial. |
| | | Relaciona el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. | Desempeño | Relaciona con exactitud el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. |
| | | Desarrolla situaciones de montaje en eventos especiales. | Producto | Desarrolla con precisión situaciones de montaje en eventos especiales. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|---|--------------|---|
| Aplicar las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. | Aplica las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. | Distingue normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. | Conocimiento | Distingue acertadamente normas para utilizar los menajes en el montaje de mesas. |
| | | Diferencia los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. | Desempeño | Diferencia correctamente los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. |
| | | Aplica situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. | Producto | Aplica con exactitud situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|---|--|--------------|--|
| Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio. | Emplea las normas de etiqueta y protocolo en el servicio. | Relata pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. | Conocimiento | Relata correctamente pautas para el desarrollo de los diferentes tipos de servicios en la mesa. |
| | | Relaciona diferentes situaciones de protocolo en la mesa. | Desempeño | Relaciona eficazmente diferentes situaciones de protocolo en la mesa. |
| | | Practica soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. | Producto | Practica sin error soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. |



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TÉCNICAS DE GARNISH

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Garnish.**

PROPÓSITO: Emplear técnicas básicas de decoración con frutas y verduras, para embellecer los platos y mesas en el área de restaurante.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA.

| TÍTULO | CLASIFICACIÓN |
|--|---------------|
| Enumera acertadamente los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. | Específica |
| Reconoce con claridad pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con frutas y verduras. | Específica |
| Aplica correctamente habilidades en la decoración con frutas y verduras. | Específica |
| Cita correctamente montajes y decoraciones con frutas y verduras. | Específica |
| Diferencia con precisión normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. | Específica |
| Desarrolla eficazmente técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. | Específica |

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

3-5

Aplicar técnicas de garnish, para decoración de platos y mesas buffet.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Aplica técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales.
Elabora diferentes montajes en la mesa buffet.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Reconoce pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras.
Diferencia normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica habilidades en la decoración con frutas y verduras.
Desarrolla técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

Enumera los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras.
Cita montajes y decoraciones con frutas y verduras.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de cocina.**

NIVEL: Décimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Garnish.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

PROPÓSITO: Emplear técnicas básicas en las decoraciones en frutas y verduras, con el fin de embellecer los platos y mesas en el área de restaurante.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|--|--|--|---|--|
| 1. Aplicar técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales. | Equipo para garnish. <ul style="list-style-type: none"> • Puntilla. • Saca bocados. • Acanalador. • Pela papas. • Descorazonador. <ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras. | <u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. • Describe pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. • Demuestra habilidades en la decoración con frutas y verduras. | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza del área de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. • Reconoce pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. • Aplica habilidades en la decoración con frutas y verduras. | | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---|--|--|---------------------|--|
| <p>2. Elaborar diferentes montajes en la mesa buffet.</p> | <p>Niveles de decoración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturalidad. • Sensación de abundancia. • Relieve. • Formas y colores • Frescura. • Revisión final. | <p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia montajes y decoraciones. • Expresa normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. • Ilustra técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. | | <ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes montajes en la mesa buffet. |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CONTENIDOS | ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE | VALORES Y ACTITUDES | CRITERIOS DE DESEMPEÑO |
|---------------------------|------------|---|---------------------|------------------------|
| | | <p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita montajes y decoraciones con frutas y verduras. • Diferencia normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. • Desarrolla técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. | | |

| |
|-----------------------------|
| PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO |
|-----------------------------|

| |
|---------------------------|
| DESARROLLO DE LA PRÁCTICA |
|---------------------------|

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

| |
|------------|
| PROPÓSITO: |
|------------|

| | |
|-------------------------|-----------|
| ESCENARIO: Aula -taller | DURACIÓN: |
|-------------------------|-----------|

| MATERIALES | MAQUINARIA | EQUIPO | HERRAMIENTAS |
|------------|------------|--------|--------------|
| | | | |

Procedimientos

- Cita los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras.
- Describe pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras.
- Demuestra habilidades en la decoración con frutas y verduras.
- Cita los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras.
- Describe pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras.
- Demuestra habilidades en la decoración con frutas y verduras.

| | |
|----------------------------|--------|
| LISTA DE COTEJO SUGERIDA | Fecha: |
| NOMBRE DE CADA ESTUDIANTE: | |

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

| DESARROLLO | SI | NO | NO APLICA |
|--|----|----|-----------|
| Enumera acertadamente los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. | | | |
| Reconoce con claridad, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. | | | |
| Aplica correctamente habilidades en la decoración con frutas y verduras. | | | |
| Cita correctamente montajes y decoraciones con frutas y verduras. | | | |
| Diferencia con precisión normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. | | | |
| Desarrolla eficazmente técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. | | | |

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|---|--|--|--------------|--|
| Aplicar técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales. | Aplica técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales. | Enumera los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. | Conocimiento | Enumera acertadamente los diferentes cuchillos y puntas utilizadas en decoraciones de frutas y verduras. |
| | | Reconoce pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. | Desempeño | Reconoce con claridad, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. |
| | | Aplica habilidades en la decoración con frutas y verduras. | Producto | Aplica correctamente habilidades en la decoración con frutas y verduras. |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE DESEMPEÑO | EVIDENCIAS | TIPO | SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA |
|--|--|---|--------------|---|
| 2. Elaborar diferentes montajes en la mesa buffet. | Elabora diferentes montajes en la mesa buffet. | Cita montajes y decoraciones con frutas y verduras. | Conocimiento | Cita correctamente montajes y decoraciones con frutas y verduras. |
| | | Diferencia normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. | Desempeño | Diferencia con precisión normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. |
| | | Desarrolla técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. | Producto | Desarrolla eficazmente técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. |

BIBLIOGRAFÍA

- Alcaraz, R. (1995) El emprendedor de éxito.: MC Graw Hill. México, DF
- Arentz, I. ¿Qué es folclore? Universidad de Costa Rica. Escuela de Bellas Artes (mimeografiado).
- Acerenza, M.A. (1991).Administración del Turismo. Trillas, México, DF.
- Boza, Mario, (/1987) Parques Nacionales de Costa Rica. INCAFO, San José, CR.
- Flores, E. (2000) Geografía de Costa Rica. Editorial UNED San José, CR.
- Gurría, M. (1999) Introducción al Turismo. Trillas. México, DF.
- Gurría, M. (1999) Contabilidad Hotelera Trillas. México, DF.
- Müller de la Lama, E (1999).Cultura de Calidad de servicio. Trillas, México, DF.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

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

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

Vargas, G. La vegetación de Costa Rica: su riqueza, diversidad y protección. Editorial Guayacán. 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

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 evidencias de acuerdo a 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 instrumentos 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 qué elementos va a requerir para poder emitir un juicio sobre la competencia del estudiante, de modo que pueda diseñar una estructura organizativa completa y atinente para el portafolio.
- Se le permita al estudiante manejarlo como un 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 instrumentos específicos para la revisión del portafolio, de modo que se disponga de un instrumento completo y objetivo para la realización de esta tarea. Estos instrumentos, una vez aplicados, serán entregados al estudiante para que los adjunte en su portafolio de evidencias.

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



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

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

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Estudiante:

Lugar y fecha



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TABLA DE CONTENIDOS

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

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

| |
|--------------------------------------|
| Nombre y apellidos del o la docente: |
|--------------------------------------|

HOJA DE VIDA

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

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



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



EVIDENCIAS

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

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

HOJA DE COMPARACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HOJA DE CONCLUSIONES

Observaciones:

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

Sugerencias:

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

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

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

REFERENCIAS EN INTERNET

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