

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

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

MSc. Silvia Víquez Ramírez
Viceministra Administrativa de Educación Pública

Lic. Mario Mora Quirós
Viceministro Planificación y Coordinación Regional

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

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

MSc. Damaris Foster Lewis
Jefe de Sección Curricular

San José – Costa Rica
“Al desarrollo por la educación “



MODALIDAD COMERCIAL Y SERVICIOS

ESPECIALIDAD: TURISMO RURAL

NIVEL: UNDÉCIMO

DISEÑO CURRICULAR BAJO EL MODELO DE EDUCACIÓN

BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

ELABORADO POR:

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



OCTUBRE 2010

REVISADO POR:

MS.c. Damaris Foster Lewis

Jefe Sección Curricular

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

“Al desarrollo por la educación “

LA TRANSVERSALIDAD EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO

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

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

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

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

Cultura Ambiental para el Desarrollo Sostenible

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

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

Competencias por desarrollar

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

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

Educación Integral de la Sexualidad

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

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

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

Competencias por desarrollar

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

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

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

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

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

Educación para la Salud

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

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

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

como la actitud crítica y participativa del estudiantado.

Competencias por desarrollar

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

“Al desarrollo por la educación “

Vivencia de los Derechos Humanos para la Democracia y la Paz

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

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

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

Competencias por desarrollar

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

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

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

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

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

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

Valora las diferencias culturales de los distintos modos de vida.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

COMISIÓN TEMAS TRANSVERSALES

MSc. Priscilla Arce León. DANEA.

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

MSc. Mario Segura Castillo. Departamento de Evaluación Educativa.

MSc. Carlos Rojas Montoya. Departamento de Educación Ambiental.

“Al desarrollo por la educación “

AGRADECIMIENTO

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

MSc. SUSANA LEDEZMA ZÚÑIGA.

CTP SANTA ELENA.

MSc. RONAL ROBLES HARLEY.

CTP OROTINA.

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	24
Planeamiento Pedagógico del Docente	27
Perfil Profesional	32
Perfil Ocupacional	33
Objetivos Generales de la Especialidad	35
Estructura Curricular	36
Malla Curricular	37
Mapa Curricular	40
DÉCIMO AÑO	
Sub. Área de empresa turística.	67
Sub. Área de agro ecoturismo.	118
Sub. Área de alimentos de alimentos y bebidas.	224
Bibliografía	317
Anexos	318

FUNDAMENTACIÓN

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

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

Unidades de Estudio:

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

JUSTIFICACIÓN ESPECIALIDAD DE TURISMO

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

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

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA LABOR DOCENTE

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

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

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

“Al desarrollo por la educación “

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

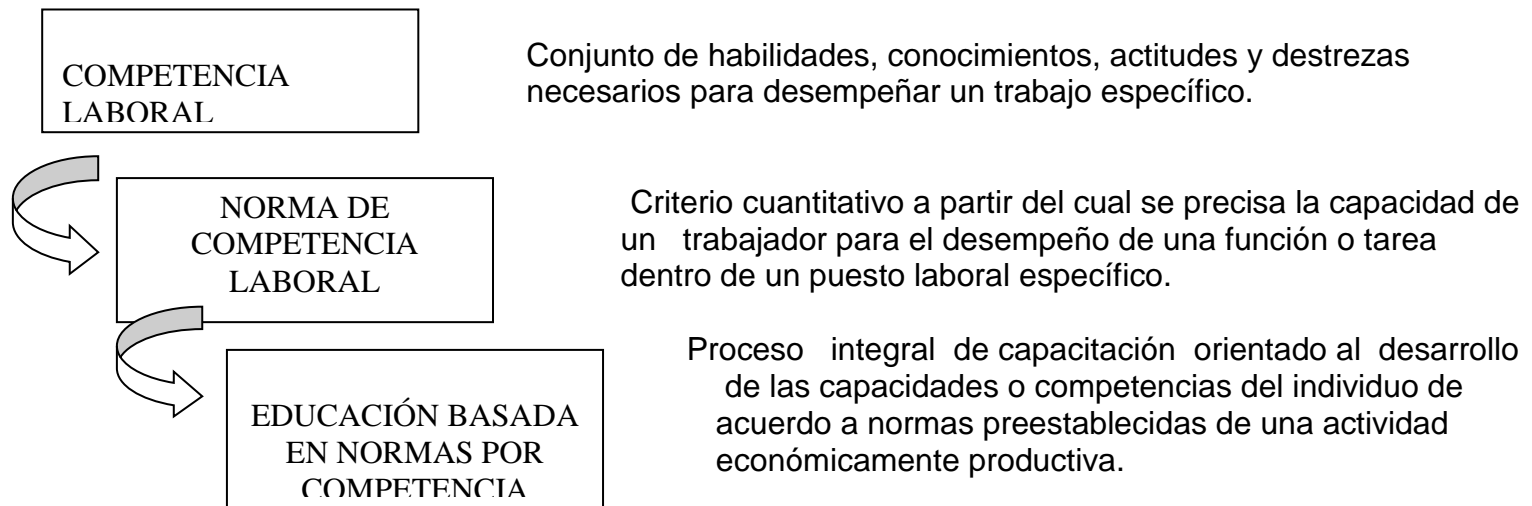
- El colegio en donde se imparte esta especialidad debe contar con equipo e infraestructura adecuada y materiales necesarios.
- El docente de esta especialidad debe estar capacitado y con deseos de actualizarse, para que se pueda desempeñar eficientemente.
- Para el desarrollo de las unidades de estudio,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



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

CONCEPTO DE EDUCACIÓN BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

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



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

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

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

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PLANEAMIENTO PEDAGÓGICO DE LOS Y LAS DOCENTES

1. PLAN ANUAL POR SUB-ÁREA

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

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

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



Esquema para el Plan Anual

PLAN ANUAL

Colegio Técnico Profesional: _____

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

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

2. PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA POR SUB-ÁREA.

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

Plan de Práctica Pedagógica

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

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

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

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

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

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

LINEAMIENTOS PARA TRABAJO DE CAMPO

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

1. Giras Didácticas:

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

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

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

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

2. Excursión o Visita a la empresa:

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

3. Laboratorio de Campo:

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

4. Pasantías:

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

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

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

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

**PERFIL PROFESIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN 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, los equipos y los utensilios que se requieren en la especialidad.

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

Demuestra amor por su país, cuidando las tradiciones y las costumbres.

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

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

- Aplica criterios de gestión empresarial en la administración de una pequeña y mediana empresa.
- Utiliza la mercadotecnia como herramienta en la operación y la venta de productos turísticos 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 el 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 las 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 en 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 la desinfección del área de cocina tomando en cuenta normas de higiene y salud ocupacional.

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

Establece el costo de los diferentes tipos de menús planeados en la oferta.

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 enfrentar los continuos cambios del sistema económico y social del país.
4. Favorecer la concienciación acerca de la necesidad del desarrollo sostenible para conservar los recursos naturales del país.
5. Facilitar la integración del educando a una sociedad cambiante en cuanto a tecnologías, procesos, actitudes y 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
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				
	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	48 h	
			Historia natural	72 h	
			Principios de agroecología	48 h	
			Finca como recurso turístico	56 h	
			Especies tropicales	48 h	
			Total	320 h	
Gestión de alimentos y bebidas 8 horas			Desayunos típicos	48 h	
			Mesa fría	48 h	
			Sopas y salsas	48 h	
			Elaboración de menú	48 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 para la conversación de turismo 4 horas	Reservation and Booking	60	Front Desk	50	Hotel Services	40
	Food and Drinks	40	Tourist Attractions	60	Taking Orders	20
	Special Events	30	Pollution	30	Biodiversity	40
	Types of Hotels	30	Safety at Work	20	Total	100 h
	Total	160 h	Total	160 h		



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MAPA CURRICULAR UNDÉCIMO

**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 los manejos de los libros contables.
- Elaborar transacciones contables de empresas turísticas.
- Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas.

**Administración
20 horas**

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

**Mercadeo
20 horas**

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

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO 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 las tradiciones del pueblo. • Practicar los bailes típicos de su región.
	Legislación turística 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y las actividades turísticas. • Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.
	Manejo y conducción de grupos 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas que permitan desarrollarse en el campo de guía de turismo. • Emplear maniobras en la trata y el manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

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

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Introducción turística 320 horas</p>	<p>Ética aplicada al turismo 32 horas</p>	<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.
- Transferir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente.
- Aplicar los elementos y las habilidades que intervienen en el servicio al cliente.

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

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

**ESPECIALIDAD: TURISMO 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, la loza, la cubertería, la cristalería y la decoración acorde, según la actividad y el menú. • Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.

**ESPECIALIDAD: TURISMO 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
Empresa turística 160horas	Tecnologías de información y comunicación 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar herramientas tecnológicas, disponibles para el manejo de diferentes recursos. • 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 el acceso de información.

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

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

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

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Agro ecoturismo 320 horas	Turismo rural 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible. • Diferenciar los acontecimientos importantes que han contribuido a la expansión turística. • Determinar Determina los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la región.
	Patrimonio rural 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguir los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo. • Desarrollar los principios conceptuales de la agro ecología, con relación al 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 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca. • Relacionar los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales. • Desarrollar sistemas de agricultura orgánica.
	Especies tropicales 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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**

- 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.

**Mesa fría
48 horas**

- 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 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las características básicas de la cocina costarricense por provincias. • Elaborar un menú de recetas de comidas y bebidas típicas por provincia de Costa Rica.
	Barismo 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	Servicio de hospedaje rural 96 horas	<ul style="list-style-type: none">• Interpretar las diferentes técnicas de operaciones de un servicio 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 servicios 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
<p>Proyectos rurales 300 horas</p>	<p>Interpretación ambiental 60 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Costa Rica. • Distinguir la importancia de las especies de mamíferos en la zona donde vive. • Distinguir la importancia de las especies de aves en la zona donde vive. • Distinguir las características generales de la flora de la zona donde vive.

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

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Proyectos rurales 300 horas	Diseño de senderos 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar el proyecto productivo. • Aplicar las técnicas de trabajo, en el proyecto rural aprobado.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS

DESCRIPCIÓN

EMPRESA TURÍSTICA

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

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

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

Por tanto:

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

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

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

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

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

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

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



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

EMPRESA TURÍSTICA



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TECNOLOGÍA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Tecnología de información y comunicación.**

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

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

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

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

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

1-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

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

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Utiliza herramientas tecnológicas para el manejo de diferentes paquetes computacionales.

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

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

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.

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

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

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

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

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

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

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

Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Elabora documentos aplicando las funciones del procesador de texto.

Ejecuta el procedimiento para recuperar y editar los documentos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita conceptos relacionados con los sistemas operativos de ambiente gráfico.

Cita conceptos relacionados con la creación de presentaciones.

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

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Undécimo.

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

Tiempo Estimado: 80 horas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

PROPÓSITO:

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

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

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

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

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

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

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

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
		Distingue los elementos que integran la comunicación a través de internet.	Desempeño	Distingue con claridad los elementos que integran la comunicación a través de internet.
		Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.	Desempeño	Diferencia sin error las herramientas utilizadas en la búsqueda de información.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA EMPRESARIAL

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Unidad didáctica empresarial.**

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

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

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

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

Referencia	Título del Elemento
1-2	Realizar labores empresariales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta labor@.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Identifica la estructura organizacional y funcional del aula Labor@.

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

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

CAMPO DE APLICACIÓN

Categoría	Clase
Servicios	Prestación de servicios de Educación Técnica

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

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

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

Distingue el concepto de microempresa.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

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

EVIDENCIAS DE PRODUCTO

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

Modalidad: Comercial y Servicios.

Especialidad: Turismo rural.

Sub-área: **Empresa turística.**

Año: Undécimo.

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

Tiempo Estimado: 80 horas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Unidad didáctica empresarial.
--

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: Aula Labor@

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

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

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

DESCRIPCIÓN

AGRO ECOTURISMO

La sub-área **agro ecoturismo** incluye las unidades de estudio: Turismo rural, patrimonio rural, historia natural, principios de agroecología, finca como recurso turístico y especies tropicales. Cada una ha sido diseñada de modo que todo estudiante pueda construir su aprendizaje desde aspectos generales a los específicos, de tal forma que se presenta el país desde una perspectiva macroeconómica que le permita interpretar los cambios y relacionarlos con el trabajo cotidiano. El proceso de enseñanza y aprendizaje está estructurado de manera que el conocimiento adquirido sea transmitido brindando información general pero de alto contenido técnico. Además, el y la estudiante pueden desarrollar el pensamiento crítico, buscar soluciones y ser creativos en sus planteamientos, conformando así una plataforma común para todas las modalidades de turismo.

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

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

Por tanto:

La sub-área de **agro ecoturismo**, con 8 horas por semana, está integrada por seis unidades de estudio:

Turismo Rural: Contiene aspectos generales de la actividad turística, los cuales son generalidades importantes para que el estudiante obtenga una serie de conceptos básicos de la especialidad.

Patrimonio Rural: Contempla el análisis del patrimonio turístico, asentando especial cuidado a las riquezas que posee cada zona del país.

Historia Natural: Permite que el estudiante se sitúe en el contexto de las generalidades y los elementos turísticos. Introduce los conceptos más importantes relacionados con la explotación turística de la región donde vive o comunidad.

Principios de agroecología: Se refiere a conceptos básicos de la mezcla del agro con la ecología, con el fin de obtener el máximo provecho para la actividad turística rural.

La Finca como recurso turístico: Desarrolla en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para el manejo de los recursos del ambiente en el desarrollo de proyectos turísticos.

Especies Tropicales: Busca establecer en el estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para la reproducción de plantas tropicales presentes en los huertos mixtos.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO
ECOTURISMO**

Unidades	Nombre	Tiempo estimado en horas	Tiempo estimado en semanas
I.	Turismo rural	48	6
II.	Patrimonio rural	48	6
III.	Historia natural	72	9
IV.	Principios de agroecología	48	6
V.	La finca como recurso turístico	56	6
VI.	Especies tropicales	48	6
	TOTAL	320	40



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TURISMO RURAL

OBJETIVOS

1. Reconocer los diferentes tipos de turismos y los motivos de viaje.
2. Interpretar los diferentes acontecimientos importantes del turismo mundial y nacional.
3. Explicar las actividades turísticas relevantes desarrolladas en el país.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Turismo rural.**

Propósito: Determinar diferentes conceptos de turismo nacional e internacional, con el fin de brindar información turística.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Cita correctamente los conceptos básicos de turismo.	Específica
Diferencia con claridad los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.	Específica
Aplica eficazmente actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.	Específica
Enumera sin error los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.	Específica
Diferencia correctamente los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.	Específica
Interpreta sin error la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.	Específica
Cita puntualmente los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.	Específica
Diferencia sin error los efectos económicos más importantes de la actividad turística.	Específica
Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística.	

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Describe los tipos de turismo rural, bajo las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Interpreta la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.

Diferencia los acontecimientos más importantes 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 distingue la región.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.

Diferencia los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.

Interpreta la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.

Diferencia los efectos económicos más importantes de la actividad turística.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.
Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Cita los conceptos básicos de turismo.
Enumera los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.
Cita los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agro ecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Turismo rural.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 horas.

PROPÓSITO: Determinar diferentes conceptos de turismo nacional e internacional, con el fin de brindar información turística.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Interpretar la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.	<p>Conceptos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo. • Viajes. • Turista. • Excursionista. • Visitante. • Viajero. • Tiempo libre. • Historia. • Ocio. <p>Motivos de los viajes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacaciones. • Negocios. • Saludos. • Estudios. • Familia. • Religión. • Deportes. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos básicos de turismo. • Expresa los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país. • Practica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para mantener relaciones sociales con equidad, sin discriminación ante personas extranjeras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Actividades turísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Windsurf. • Rafting. • Caminatas. • Cabalgatas. • Canotaje. • Buceo. • Canopy. • Spining. • Bungee jumping. <p>Tipos de Turismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultural. • Deportivo. • Placer. • Saludos cordiales. • Congresos. • Negocios. • Aventura. • Religioso. • Científico. • Cultural. • Incentivos. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de turismo. • Diferencia los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país. • Aplica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo de masas. • Turismo alternativo. • Ecoturismo. • Turismo rural. <p>Perfil de los visitantes.</p> <p>Desarrollo sostenible y ecoturismo.</p> <p>Estudio de casos.</p>			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Diferenciar los acontecimientos más importantes que han contribuido a la expansión turística.</p>	<p>Edad Media:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas. • Viajes. • Infraestructura. • Características sociales. <p>Edad Moderna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viajes. • Descubrimientos. <p>Edad Contemporánea:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de los medios de transportes. • Personajes del turismo en la historia. • Proyectos turísticos de relevancia. • Evolución del turismo en Costa Rica. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo. • Describe los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica. • Determina la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para mantener relaciones sociales con equidad, sin discriminación ante personas extranjeras. 	<p>Diferencia los acontecimientos más importantes que han contribuido a la expansión turística.</p>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Historia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes. • Turismo ecológico. • Turismo rural. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo. • Diferencia los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica. • Interpreta la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Determinar los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la región.</p>	<p>Efectos Socioculturales y ambientales.</p> <p>Manifestaciones del turismo en la cultura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explotación sexual. • Comercial. • Pérdida de valores. <p>Efectos económicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generación de empleos. • Multiplicadores económicos. • Fuente generadora de divisas. • Reactivación de la economía local. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país. • Describe sin error los efectos económicos más importantes de la actividad turística. • Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para mantener relaciones sociales con equidad, sin discriminación ante personas extranjeras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la 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"> • Cita los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país. • Diferencia sin error los efectos económicos más importantes de la actividad turística. • Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Define los conceptos básicos de turismo.
- Expresa los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.
- Practica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.
- Relata los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.
- Describe los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.
- Determina la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.
- Cita los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.
- Describe los efectos económicos más importantes de la actividad turística.
- Determina efectos positivos y negativos de la actividad 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	AUN NO	NO APLICA
Cita correctamente los conceptos básicos de turismo.			
Diferencia con claridad los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.			
Aplica eficazmente actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.			
Enumera sin error los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.			
Diferencia correctamente los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.			
Interpreta sin error la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.			
Cita puntualmente los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.			
Diferencia sin error los efectos económicos más importantes de la actividad turística.			
Transfiere correctamente efectos positivos y negativos de la actividad turística.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Interpretar la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.	Interpreta la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible.	Cita los conceptos básicos de turismo.	Conocimiento	Cita correctamente los conceptos básicos de turismo.
		Diferencia los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.	Desempeño	Diferencia con claridad los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país.
		Aplica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.	Producto	Aplica eficazmente actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diferencia los acontecimientos importantes que han contribuido a la expansión turística.	Diferenciar los acontecimientos importantes que han contribuido a la expansión turística.	Enumera los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.	Conocimiento	Enumera sin error los acontecimientos más relevantes de las etapas del turismo.
		Diferencia los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.	Desempeño	Diferencia correctamente los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica.
		Interpreta la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.	Desempeño	Interpreta sin error la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Determinar los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la región.	Determina los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la región.	Cita los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.	Conocimiento	Cita puntualmente los efectos positivos y negativos de la actividad turística para nuestro país.
		Diferencia los efectos económicos más importantes de la actividad turística.	Desempeño	Diferencia sin error los efectos económicos más importantes de la actividad turística.
		Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística.	Producto	Transfiere correctamente efectos positivos y negativos de la actividad turística.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

PATRIMONIO RURAL

OBJETIVOS

1. Describir los elementos del patrimonio turístico nacional.
2. Reconocer la estructura de las unidades de planeamiento del país.
3. Reconocer los elementos del patrimonio en la actividad turística.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Patrimonio rural.**

Propósito: Identificar los elementos que conforman el patrimonio turístico del país, con el fin de brindar información turística.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Distingue con claridad los elementos del patrimonio turístico del país.	Específica
Interpreta correctamente los elementos del patrimonio nacional.	Específica
Emplea sin error mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.	Específica
Cita sin error las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.	Específica
Identifica claramente características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.	Específica
Efectúa eficazmente visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar paquetes turísticos según las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Distingue los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.

Diseña paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Interpreta los elementos del patrimonio nacional.

Identifica características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Emplea mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.

Efectúa visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Distingue los elementos del patrimonio turístico del país.

Cita las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agro ecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Patrimonio rural.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 horas.

PROPÓSITO: Identificar los elementos que conforman el patrimonio turístico del país, con el fin de brindar información turística.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Distinguir los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.	<p>Oferta y demanda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio turístico. <p>Atractivos turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturales. • Antropológicos. • Planta turística. • Infraestructura. • Superestructura. <p>Sitios Naturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montañas. • Planicies. • Costas. • Lagos. • Lagunas, esteros. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los elementos del patrimonio turístico del país. • Ejemplifica los elementos del patrimonio nacional. • Utiliza mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Amplitud de pensamiento con respecto a los problemas globales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Museos y manifestaciones culturales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Museos. • Obras de arte y técnica. • Lugares históricos. • Ruinas y lugares arqueológicos. <p>Folklore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manifestaciones. • Religiosas. • Ferias y mercados. • Música y danza. • Artesanía y arte. • Comidas y bebidas típicas. • Grupos étnicos. • Arquitectura popular. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue los elementos del patrimonio turístico del país. • Interpreta los elementos del patrimonio nacional. • Emplea mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explotaciones mineras. • Agropecuarias industriales. • Obras de arte. <p>Acontecimientos programados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Artísticos. • Deportivos. <p>Patrimonio Natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parques nacionales. • Reservas biológicas. • Reservas forestales. • Reserva nacional absoluta. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Humedal. • Corredor biológico. • Zona protectora. • Monumento nacional. • Estación experimental. • Refugios silvestres. <p>Infraestructura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte rural. • Comunicaciones. • Sanidad. • Energía. <p>Planta turística:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alojamiento. • Alimentación. • Esparcimiento. <p>Instalaciones rurales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lechería. • Granjas. • Zoocriaderos. • Herbarios. • Caballerizas. • Viveros. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Cultivos. • Estanques. • Trapiches. • Superestructura. • Organizaciones. Unidades de planeamiento: • Zona turística. • Área turística. • Núcleos turísticos. • Complejo turístico. • Corredores turísticos. • Unidad turística. • Conjunto turístico. Unidades de planeamiento de Costa Rica. 			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Diseñar paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región.</p>	<p>Unidad de planeamiento de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atractivos de relevancia. • Atractivos potenciales. • Proyectos turísticos rurales. • Actividades turísticas. • Características de la población. • Rutas turísticas. • Imagen turística. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región. • Diferencia características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución. • Planifica visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Amplitud de pensamiento con respecto a los problemas globales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseña paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la 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"> • Cita las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región. • Identifica características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución. • Efectúa visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula.

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Define los elementos del patrimonio turístico del país.
- Ejemplifica los elementos del patrimonio nacional.
- Utiliza mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.
- Relata las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.
- Diferencia características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.
- Planifica visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.

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 con claridad los elementos del patrimonio turístico del país.			
Interpreta correctamente los elementos del patrimonio nacional.			
Emplea sin error mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.			
Cita sin error las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.			
Identifica claramente características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.			
Efectúa eficazmente visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Distinguir los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.	Distingue los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense.	Distingue los elementos del patrimonio turístico del país.	Conocimiento	Distingue con claridad los elementos del patrimonio turístico del país.
		Interpreta los elementos del patrimonio del país, dentro del territorio nacional.	Desempeño	Interpreta correctamente los elementos del patrimonio del país, dentro del territorio nacional.
		Emplea mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.	Producto	Emplea sin error mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diseñar paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región.	Diseña paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región.	Cita las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.	Conocimiento	Cita sin error las unidades de planeamiento a la cual pertenece su institución y su región.
		Identifica características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.	Desempeño	Identifica claramente características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución.
		Efectúa visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.	Producto	Efectúa eficazmente visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

HISTORIA NATURAL

OBJETIVOS

1. Describir las ventajas de la posición espacial de Costa Rica.
2. Determinar los elementos del clima del país.
3. Reconocer las zonas de vida del país.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Historia natural.**

Propósito: Determinar los elementos de las regiones del país, con el fin de brindar información turística.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Enuncia con claridad las diferentes ventajas de la posición espacial del país.	Específica
Explica sin error la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada.	Específica
Interpreta correctamente las características de los tipos de climas que posee el país.	Específica
Selecciona con claridad según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.	Específica
Diferencia puntualmente las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.	Específica
Determina acertadamente características de las zonas de vida de su provincia.	Específica
Cita correctamente elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.	Específica
Identifica sin error sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.	Específica
Determina con claridad las condiciones del clima, con base a actividades de campo.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Brinda información relacionada con la actividad turística del país, según las normas internacionales de guiado de turismo.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Determina los factores que distinguen las zonas de vida del país.
- Diferencia las características de las zonas de vida de la región.
- Demuestra conocimientos de las zonas de vida del país.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

- Explica la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada.
- Interpreta las características de los tipos de climas que posee el país.
- Diferencia las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.
- Determina características de las zonas de vida de su provincia.
- Identifica sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.
- Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enuncia las diferentes ventajas de la posición espacial del país.

Selecciona según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.

Cita elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agro ecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Historia natural.**

TIEMPO ESTIMADO: 72 horas.

PROPÓSITO: Determinar los elementos de las regiones del país, con el fin de brindar información turística.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Determinar los factores que distinguen las zonas de vida del país.	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Situación geográfica. Puente biológico. Flora y Fauna. Categorías de manejo. <p>Estructura geológica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tectonismo y sismicidad. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nombra las diferentes ventajas de la posición espacial del país. Expresa la formación de los diferentes elementos que hacen del país, una zona privilegiada. Ilustra las características de los tipos de climas que posee el país. 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad para el cambio y la aceptación de pensamientos divergentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Determina los factores que distinguen las zonas de vida del país.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Características físicas del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Volcanes. • Cordilleras. • Valles. • Llanuras. <p>Clima:</p> <p>Elementos que influyen en el clima.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precipitación. • Temperatura. • Brillo solar. • Humedad relativa. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las diferentes ventajas de la posición espacial del país. • Explica la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada. • Interpreta las características de los tipos de climas que posee el país. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
2. Diferenciar las características de las zonas de vida de la región.	<p>Sistemas de Holdridge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación. • Pisos altitudinales. • Características. • Zonas de vida. • Formaciones vegetales. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país. • Discute las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio. • Ilustra características de las zonas de vida de su provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para el cambio y la aceptación de pensamientos divergentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia las características de las zonas de vida de la 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"> • Selecciona según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país. • Diferencia las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio. • Determina características de las zonas de vida de su provincia. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Demostrar conocimientos de las zonas de vida del país.	<p>Elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima. • Hidrografía. • Formaciones vegetales. • Asociaciones animales. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive. • Fundamenta sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución. • Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para el cambio y la aceptación de pensamientos divergentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra conocimientos de las zonas de vida 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"> • Cita elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive. • Identifica sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución. • Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula. DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Nombra las diferentes ventajas de la posición espacial del país.
- Expresa la formación de los diferentes elementos que hacen del país, una zona privilegiada.
- Ilustra las características de los tipos de climas que posee el país.
- Localiza según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.
- Discute las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.
- Ilustra características de las zonas de vida de su provincia.
- Selecciona elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.
- Fundamenta sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.
- Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo.

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	AUN NO	NO APLICA
Enuncia con claridad las diferentes ventajas de la posición espacial del país.			
Explica sin error la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada.			
Interpreta correctamente las características de los tipos de climas que posee el país.			
Selecciona con claridad según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.			
Diferencia puntualmente las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.			
Determina acertadamente características de las zonas de vida de su provincia.			
Cita correctamente elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.			
Identifica sin error sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.			
Determina con claridad las condiciones del clima, con base a actividades de campo.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Determinar los factores que distinguen las zonas de vida del país.	Determina los factores que distinguen las zonas de vida del país.	Enuncia las diferentes ventajas de la posición espacial del país.	Conocimiento	Enuncia con claridad las diferentes ventajas de la posición espacial del país.
		Explica la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada.	Desempeño	Explica sin error la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada.
		Interpreta las características de los tipos de climas que posee el país.	Desempeño	Interpreta correctamente las características de los tipos de climas que posee el país.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diferenciar las características de las zonas de vida de la región.	Diferencia las características de las zonas de vida de la región.	Selecciona según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.	Conocimiento	Selecciona con claridad según Leslie Holdridge, las zonas de vida de las provincias del país.
		Diferencia las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.	Desempeño	Diferencia puntualmente las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio.
		Determina características de las zonas de vida de su provincia.	Desempeño	Determina acertadamente características de las zonas de vida de su provincia.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Demostrar conocimientos de las zonas de vida del país.	Demuestra conocimientos de las zonas de vida del país.	Cita elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.	Conocimiento	Cita correctamente elementos particulares del clima, la hidrografía, las formaciones vegetales y las asociaciones de animales de la región donde vive.
		Identifica sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.	Desempeño	Identifica sin error sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución.
		Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo.	Desempeño	Determina con claridad las condiciones del clima, con base a actividades de campo.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

PRINCIPIOS DE AGROECOLOGÍA

OBJETIVOS

1. Reconocer los diferentes conceptos básicos de agroecología.
2. Identificar información relacionada con los ecosistemas del país.
3. Desarrollar prácticas correctas de producciones agroecológicas.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Principios de agroecología.**

Propósito: Generalizar los conceptos básicos de la mezcla del agro con la ecología, para maximizar la actividad turística rural.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Cita con claridad los conceptos básicos de ecología.	Específica
Expresa sin error los tipos de ecosistemas existentes en el país.	Específica
Interpreta correctamente información de los ecosistemas encontrados en la región aledaña al colegio.	Específica
Define acertadamente los conceptos básicos de agroecología.	Específica
Interpreta correctamente los componentes de los agroecosistemas.	Específica
Efectúa sin error prácticas de cultivos y plantaciones.	Específica
Distingue con claridad las buenas prácticas de agroecología.	Específica
Diferencia correctamente las técnicas de producción agroecológicas.	Específica
Aplica acertadamente procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-4

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Mezclar el agro con la ecología, con el fin de maximizar la actividad turística rural.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Distingue los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.

Desarrolla los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible.

Interpreta la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Expresa los tipos de ecosistemas existentes en el país.

Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región aledaña al colegio.

Interpreta los componentes de los agros ecosistemas.

Diferencia las técnicas de producción agroecológicas.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Efectúa prácticas de cultivos y plantaciones.

Aplica procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

- Cita los conceptos básicos de ecología.
- Define los conceptos básicos de agroecología.
- Distingue las buenas prácticas de agroecología.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agro ecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Principios de agroecología.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 horas.

PROPÓSITO: Generalizar los conceptos básicos de la mezcla del agro con la ecología, para maximizar la actividad turística rural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Distinguir los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.	Componentes y conceptos de: <ul style="list-style-type: none"> • Ecología. • Abióticos. • Biótico. • Población. • Comunidad. • Nicho ecológico. • Hábitat. • Ecosistema. • Agroecosistema. • Biodiversidad. • Medio ambiente. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los conceptos básicos de ecología. • Describe los tipos de ecosistemas existentes en el país. • Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región aledaña al colegio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libertad de expresión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Tipos de ecosistemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturales. • Intervenidos. • Artificiales. <p>Otra clasificación:</p> <p>Terrestres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bosques. • Páramos. <p>Costeros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Playas. • Manglares. • Arrecifes de coral. <p>Mar abierto.</p> <p>Humedales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ríos. • Lagunas. <p>Subsuelo:</p>	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de ecología. • Expresa los tipos de ecosistemas existentes en el país. • Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región aledaña al colegio. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none">• Cuevas.• Cavernas.			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Desarrollar los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible.</p>	<p>Agroecología:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Bases teóricas. • Agroecosistema. <p>Componentes del agro ecosistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelo. • Cultivos. • Plagas insectiles. • Enfermedades. • Malezas. <p>Ecosistemas agrícolas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huertos caseros. • Plantaciones. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los conceptos básicos de agroecología. • Explica los componentes de los agroecosistemas. • Diseña prácticas de cultivos y plantaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libertad de expresión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible.

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 conceptos básicos de agroecología. • Interpreta los componentes de los agroecosistemas. • Efectúa prácticas de cultivos y plantaciones. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Interpretar la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.	<p>Sistemas de producción Agroecológica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agricultura tradicional. • Agricultura conservacionista. • Agricultura orgánica. • Policultivos. • Sistemas agroforestales. • Cultivos de cobertura. • Sistemas de labranza mínima. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata las buenas prácticas de agroecología. • Expresa las técnicas de producción agroecológicas. • Demuestra procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libertad de expresión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.

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 las buenas prácticas de agroecología. • Diferencia las técnicas de producción agroecológicas. • Aplica procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

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

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Nombra los conceptos básicos de ecología.
- Describe los tipos de ecosistemas existentes en el país.
- Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región.
- Cita los conceptos básicos de agroecología.
- Explica los componentes de los agroecosistemas.
- Diseña prácticas de cultivos y plantaciones.
- Relata las buenas prácticas de agroecología.
- Expresa las técnicas de producción agroecológicas.
- Demuestra procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.

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 con claridad los conceptos básicos de ecología.			
Expresa sin error los tipos de ecosistemas existentes en el país.			
Interpreta correctamente información de los ecosistemas encontrados en la región.			
Define acertadamente los conceptos básicos de agroecología.			
Interpreta correctamente los componentes de los agroecosistemas.			
Efectúa sin error prácticas de cultivos y plantaciones.			
Distingue con claridad las buenas prácticas de agroecología.			
Diferencia correctamente las técnicas de producción agroecológicas.			
Aplica acertadamente procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Distinguir los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.	Distingue los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo.	Cita los conceptos básicos de ecología.	Conocimiento	Cita con claridad los conceptos básicos de ecología.
		Expresa los tipos de ecosistemas existentes en el país.	Desempeño	Expresa sin error los tipos de ecosistemas existentes en el país.
		Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región.	Desempeño	Interpreta correctamente información de los ecosistemas encontrados en la región.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible.	Desarrolla los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible.	Define los conceptos básicos de agroecología.	Conocimiento	Define acertadamente los conceptos básicos de agroecología.
		Interpreta los componentes de los agroecosistemas.	Desempeño	Interpreta correctamente los componentes de los agroecosistemas.
		Efectúa prácticas de cultivos y plantaciones.	Producto	Efectúa sin error prácticas de cultivos y plantaciones.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Interpretar la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.	Interpreta la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos.	Distingue las buenas prácticas de agroecología.	Conocimiento	Distingue con claridad las buenas prácticas de agroecología.
		Diferencia las técnicas de producción agroecológicas.	Desempeño	Diferencia correctamente las técnicas de producción agroecológicas.
		Aplica procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.	Producto	Aplica acertadamente procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

LA FINCA COMO RECURSO TURÍSTICO

OBJETIVOS

1. Aplicar procedimientos de producción en la finca.
2. Realizar práctica de campo de producción en la finca.
3. Reconocer los beneficios de producción en la finca.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **La finca como recurso turístico.**

Propósito: Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para el manejo de los recursos del ambiente en el desarrollo de proyectos turísticos.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Nombra con claridad las unidades productivas que integran la finca.	Específica
Expresa sin error las características de las fincas.	Específica
Identifica claramente los ambientes ecológicos que componen una finca.	Específica
Interpreta acertadamente mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.	Específica
Cita correctamente los ambientes ecológicos que conforman una finca.	Específica
Interpreta eficientemente los elementos de la finca.	Específica
Aplica claramente la biodiversidad existente en la finca.	Específica
Efectúa correctamente visitas a fincas con características agro turísticas.	Específica
Cita acertadamente la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.	Específica
Elabora correctamente una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.	Específica
Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-5

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar productos de la finca, de acuerdo con el medio ambiente.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Determina los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca.

Relaciona los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.

Desarrolla sistemas de agricultura orgánica.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Expresa las características de la fincas.

Identifica los ambientes ecológicos que componen una finca.

Interpreta mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.

Interpreta los elementos de la finca.

Elabora una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica claramente la biodiversidad existente en la finca.
Efectúa correctamente visitas a fincas con características agro turísticas.
Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Nombra las unidades productivas que integran la finca.
Cita los ambientes ecológicos que conforman una finca.
Cita la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agro ecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **La finca como recurso turístico.**

TIEMPO ESTIMADO: 56 horas.

PROPÓSITO: Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para el manejo de los recursos del ambiente en el desarrollo de proyectos turísticos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Determinar los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca.	Unidades que integran una finca: <ul style="list-style-type: none"> • Lecherías. • Cultivos. • Ganado. • Especies domésticas. • Cafetales. • Agricultura orgánica. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las unidades productivas que integran la finca. • Menciona las características de la finca. • Explica los ambientes ecológicos que componen una finca. • Determina mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia con relación a la necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca.

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 las unidades productivas que integran la finca. • Expresa las características de la las fincas. • Identifica los ambientes ecológicos que componen una finca. • Interpreta mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Relacionar los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.</p>	<p>Ambientes ecológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zoocriaderos. • Mariposarios. • Herbarios. • Arboretums. • Viveros. <p>Biodiversidad en las fincas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especies nativas. • Especies introducidas. <p>Sistemas agroforestales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cercas vivas. • Rompevientos. • Cultivos anuales con árboles. • Árboles en potreros. • Huertos mixtos tropicales. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los ambientes ecológicos que conforman una finca. • Nombra los elementos de la finca. • Aplica la biodiversidad existente en la finca. • Planea visitas a fincas con características agro turísticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia relacionada con necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relaciona los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Zoocriaderos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Especies en extinción. <p>Características.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especies. • Instalaciones. • Requisitos. • Comercialización. <p>Manejo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitario. • Alimenticio. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los ambientes ecológicos que conforman una finca. • Interpreta los elementos de la finca. • Aplica la biodiversidad existente en la finca. • Efectúa visitas a fincas con características agro turísticas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Desarrollar sistemas de agricultura orgánica.	<p>Agricultura orgánica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Finca orgánica. • Características. • Manejo. <p>Productos orgánicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abono orgánico • Elaboración de insecticidas y fungicidas naturales. <p>Biodigestores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reciclaje. • Manejo de desecho. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica. • Ejemplifica una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet. • Ilustra las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conciencia relacionada con necesidad de mejorar su propio entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla sistemas de agricultura orgánica.

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 la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica. • Elabora una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet. • Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula. DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Cita las unidades productivas que integran la finca.
- Menciona las características de la finca.
- Explica los ambientes ecológicos que conforman una finca.
- Determina mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.
- Cita los ambientes ecológicos que conforman una finca.
- Nombra los elementos de la finca.
- Aplica la biodiversidad existente en la finca.
- Planea visitas a fincas con características agro turísticas.
- Define la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.
- Ejemplifica una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.
- Ilustra las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.

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	AUN NO	NO APLICA
Nombra con claridad las unidades productivas que integran la finca.			
Expresa sin error las características de las fincas.			
Identifica claramente los ambientes ecológicos que componen una finca.			
Interpreta acertadamente mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.			
Cita correctamente los ambientes ecológicos que conforman una finca.			
Interpreta eficientemente los elementos de la finca.			
Aplica claramente la biodiversidad existente en la finca.			
Efectúa correctamente visitas a fincas con características agro turísticas.			
Cita acertadamente la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.			
Elabora correctamente una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.			
Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Determinar los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca.	Determina los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca.	Nombra las unidades productivas que integran la finca.	Conocimiento	Nombra con claridad las unidades productivas que integran la finca.
		Expresa las características de la fincas.	Desempeño	Expresa sin error las características de la finca.
		Identifica los ambientes ecológicos que componen una finca.	Desempeño	Identifica claramente los ambientes ecológicos que componen una finca.
		Interpreta mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.	Desempeño	Interpreta acertadamente mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Relacionar los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.	Relaciona los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.	Cita los ambientes ecológicos que conforman una finca.	Conocimiento	Cita correctamente los ambientes ecológicos que conforman una finca.
		Interpreta los elementos de la finca.	Desempeño	Interpreta eficientemente los elementos de la finca.
		Aplica la biodiversidad existente en la finca.	Producto	Aplica claramente la biodiversidad existente en la finca.
		Efectúa visitas a fincas con características agro turísticas.	Producto	Efectúa correctamente visitas a fincas con características agro turísticas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar sistemas de agricultura orgánica.	Desarrolla sistemas de agricultura orgánica.	Cita la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.	Conocimiento	Cita acertadamente la importancia de los zocriaderos como alternativa agroecológica.
		Elabora una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.	Desempeño	Elabora correctamente una investigación, relacionada con zocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso de la internet.
		Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.	Producto	Interpreta puntualmente las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

ESPECIES TROPICALES

OBJETIVOS

1. Aplicar los cuidados requeridos en el mantenimiento y la reproducción de plantas tropicales.
2. Describir las diferentes regiones del país donde se producen plantas tropicales.
3. Desarrollar sistemas de producción de plantas tropicales.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Título: **Especies tropicales.**

Propósito: Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas relacionada con la reproducción de plantas tropicales presentes en los huertos mixtos.

Nivel de Competencia: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA LABORAL QUE CONFORMAN LA NORMA

Título	Clasificación
Expresa con claridad las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.	Específica
Relaciona sin error el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico.	Específica
Interpreta correctamente el campo agropecuario como recurso turístico.	Específica
Relata con claridad la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.	Específica
Relaciona acertadamente las plantas de mayor producción agrícola de la región.	Específica
Aplica eficazmente las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.	Específica
Cita sin error los conceptos relacionados con las plantas tropicales.	Específica
Identifica claramente las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.	Específica
Desarrolla puntualmente la producción de las especies tropicales en el colegio.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

2-6

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar destrezas para la reproducción de plantas tropicales presentes en los huertos mixtos.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

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.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Relaciona el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico.
Interpreta el campo agropecuario como recurso turístico.
Relaciona las plantas de mayor producción agrícola de la región.
Identifica las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.
Desarrolla puntualmente la producción de las especies tropicales en el colegio.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Expresa las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.
Relata la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.
Cita los conceptos relacionados con las plantas tropicales.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Agroecoturismo.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Especies tropicales.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 horas.

PROPÓSITO: Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas relacionada con la reproducción de plantas tropicales presentes en los huertos mixtos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Aplicar la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica.	<p>Regionalización agropecuaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sector agrícola. • Sector pecuario. <p>Recursos del agro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutales. • Raíces y tubérculos. • Granos básicos. • Ormanentales. • Medicinales. • Especies. <p>Ganadería mayor de carne y leche.</p>	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país. • Identifica el desarrollo productivo de las zonas por especializaciones productivas. • Determina el campo pecuario costarricense como recurso turístico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad ante las necesidades que podrían ser diferentes a las suyas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Plantas tropicales alimenticias.</p> <p>Especies frutales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verduras. • Cucurbitáceas. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Expresa las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país. • Relaciona el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico. • Interpreta el campo agropecuario como recurso turístico. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Distinguir las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola.</p>	<p>Generalidades de las plantas tropicales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plantas ornamentales. • Plantas medicinales. • Especies saborizantes y colorantes. <p>Granos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de reproducción. • Particularidades agronómicas. • Históricas. • Ecológicas. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica. • Expresa las plantas de mayor producción agrícola de la región. • Demuestra las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad ante las necesidades que podrían ser diferentes a las suyas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola.

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 la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica. • Relaciona las plantas de mayor producción agrícola de la región. • Aplica las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Diferenciar las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales.</p>	<p>Plantas en huertos</p> <p>Mixtos tropicales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Importancia. • Principios taxonómicos. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los conceptos relacionados con las plantas tropicales. • Describe las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola. • Emplea la producción de las especies tropicales en el colegio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilidad ante las necesidades que podrían ser diferentes a las suyas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales.

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 relacionados con las plantas tropicales. • Identifica las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola. • Desarrolla la producción de las especies tropicales en el colegio. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula. DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Cita las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.
- Identifica el desarrollo productivo de las zonas por especializaciones productivas.
- Determina el campo pecuario costarricense como recurso turístico.
- Distingue la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.
- Expresa las plantas de mayor producción agrícola de la región.
- Demuestra las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.
- Define los conceptos relacionados con las plantas tropicales.
- Describe las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.
- Emplea la producción de las especies tropicales en el colegio.

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	AUN NO	NO APLICA
Expresa con claridad las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.			
Relaciona sin error el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico.			
Interpreta correctamente el campo agropecuario como recurso turístico.			
Relata con claridad la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.			
Relaciona acertadamente las plantas de mayor producción agrícola de la región.			
Aplica eficazmente las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.			
Cita sin error los conceptos relacionados con las plantas tropicales.			
Identifica claramente las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.			
Desarrolla puntualmente la producción de las especies tropicales en el colegio.			

Observaciones:

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica.	Aplica la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica.	Expresa las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.	Conocimiento	Expresa con claridad las principales características de la regionalización agrícola y pecuaria del país.
		Relaciona el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico.	Desempeño	Relaciona sin error el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico.
		Interpreta el campo agropecuario como recurso turístico.	Desempeño	Interpreta correctamente el campo agropecuario como recurso turístico.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Distinguir las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola.	Distingue las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola.	Relata la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.	Conocimiento	Relata con claridad la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio que se cultivan en Costa Rica.
		Relaciona las plantas de mayor producción agrícola de la región.	Desempeño	Relaciona acertadamente las plantas de mayor producción agrícola de la región.
		Aplica las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.	Producto	Aplica eficazmente las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Diferenciar las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales.	Diferencia las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales.	Cita los conceptos relacionados con las plantas tropicales.	Conocimiento	Cita sin error los conceptos relacionados con las plantas tropicales.
		Identifica las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.	Desempeño	Identifica claramente las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola.
		Desarrolla la producción de las especies tropicales en el colegio.	Producto	Desarrolla puntualmente la producción de las especies tropicales en el colegio.

DESCRIPCIÓN

GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

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

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

Por tanto:

La sub-área de **gestión de alimentos y bebidas**, con 8 horas por semana, está integrada por seis unidades de estudio:

Desayunos típicos: Se busca implementar las elaboraciones básicas de preparación de desayunos típicos e internacionales, con la finalidad de comprender las diferentes culturas y sus técnicas.

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

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

Elaboración de menú: Establece los diferentes factores que debe cumplir un menú de restaurante, con el fin de brindar precios y productos de calidad.

Cocina criolla: Promueve la preparación de recetas típicas costarricenses, con el fin de rescatar las tradiciones del país.

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



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

DESAYUNO TÍPICO

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Desayunos típicos.**

PROPÓSITO: Elaborar desayunos nacionales e internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.	Específica
Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.	Específica
Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.	Específica
Nombra correctamente elementos básicos de los desayunos internacionales.	Específica
Relaciona eficazmente los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.	Específica
Efectúa sin error presentaciones de desayunos internacionales.	Específica
Nombra correctamente las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.	Específica
Identifica acertadamente componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.	Específica
Aplica sin error los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-1

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Elaborar desayunos típicos en el campo de la hotelería y el turismo rural.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Elabora diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.

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

Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

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

Relaciona los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.

Identifica componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

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

Efectúa presentaciones de desayunos internacionales.

Aplica los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

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

Nombra elementos básicos de los desayunos internacionales.

Nombra las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Gestión de alimentos y bebidas.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Desayunos típicos.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 Horas.

PROPÓSITO: Elaborar desayunos nacionales e internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Elaborar diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.	Desayunos: Típico: <ul style="list-style-type: none"> • Guanacasteco. • Limón. • De la región. • Campesino. 	<u>El o la docente:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales. • Describe los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos. • Emplea materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.</p>	<p>Tipos de desayunos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Continental. • Americano. • Tropical. • Brunch. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relata elementos básicos de los desayunos internacionales. • Informa los procedimientos para la realización de desayunos internacionales. • Demuestra presentaciones de desayunos internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra elementos básicos de los desayunos internacionales. • Relaciona los procedimientos para la realización de desayunos internacionales. • Efectúa presentaciones de desayunos internacionales. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>3. Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.</p>	<p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Configuración del montaje. • Colocación de la mantelería: • Mantel largo. • Plegado de faldón. • Cubre mantel. • Doblaje de servilletas. • Colores. • Traslado de Loza • Marcado de Cubertería. • Colocado de Cristalería. • Disposición de Menaje. • Disposición de alimentos <p>Servicio de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulación e higiene. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita las normas para la realización del montaje de una mesa buffet. • Relaciona componentes necesarios para armonizar la mesa buffet. • Determina los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRAEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra las normas para la realización del montaje de una mesa buffet. • Identifica componentes necesarios para armonizar la mesa buffet. • Aplica los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO:

PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO:

DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Cita los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.
- Describe los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.
- Emplea materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.
- Relata elementos básicos de los desayunos internacionales.
- Informa los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.
- Demuestra presentaciones de desayunos internacionales.
- Cita las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.
- Relaciona componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.
- Determina los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.			
Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.			
Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.			
Nombra correctamente elementos básicos de los desayunos internacionales.			
Relaciona eficazmente los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.			
Efectúa sin error presentaciones de desayunos internacionales.			
Nombra correctamente las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.			
Identifica acertadamente componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.			
Aplica sin error los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.	Elabora diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense.	Define los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.	Conocimiento	Define correctamente los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos nacionales e internacionales.
		Identifica los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.	Desempeño	Identifica sin error los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos.
		Usa materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.	Producto	Usa acertadamente materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.	Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.	Nombra elementos básicos de los desayunos internacionales.	Conocimiento	Nombra correctamente elementos básicos de los desayunos internacionales.
		Relaciona los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.	Desempeño	Relaciona eficazmente los procedimientos para la realización de desayunos internacionales.
		Efectúa presentaciones de desayunos internacionales.	Producto	Efectúa sin error presentaciones de desayunos internacionales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.	Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense.	Nombra las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.	Conocimiento	Nombra correctamente las normas para la realización del montaje de una mesa buffet.
		Identifica componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.	Desempeño	Identifica acertadamente componentes necesarios para armonizar la mesa buffet.
		Aplica los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.	Producto	Aplica sin error los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

MESA FRÍA

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Mesa fría.**

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

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

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

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-2

TÍTULO DEL ELEMENTO:

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

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Selecciona ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles.

Aplica las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Identifica los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles.

Diferencia con exactitud los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica eficazmente la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles.

Practica correctamente la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

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

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

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Cocina básica.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Mesa fría.**

TIEMPO ESTIMADO: 48 Horas.

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

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

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

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

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

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

PROPÓSITO:

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

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

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

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

SOPAS Y SALSAS

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Sopas y salsas.**

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

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO	CLASIFICACIÓN
Nombra correctamente los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.	Específica
Diferencia sin error las fases de los fondos.	Específica
Aplica correctamente prácticas de elaboración de fondos y sopas.	Específica
Enumera acertadamente los elementos básicos en la preparación de salsas madres.	Específica
Identifica sin error el uso de las salsas, según el género que se acompañe.	Específica
Desarrolla correctamente los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.	Específica

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-3

TÍTULO DEL ELEMENTO:

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

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

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

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia las fases de los fondos.

Identifica el uso de las salsas, según el género que se acompañe.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica prácticas de elaboración de fondos y sopas.

Desarrolla los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Nombra los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.

Enumera los elementos básicos en la preparación de salsas madres.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Gestión de alimentos y bebidas.**

NIVEL: Undécimo.

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

TIEMPO ESTIMADO: 50 Horas.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Elaborar sopas según las técnicas de preparación, utilizando normas de manipulación e higiene.	<p>Tipos de fondos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oscuro. • De ave. • Fumet. <p>Puesta a punto</p> <p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpiado. • Lavado. • Cortado. • Espumado. • Colado. • Desgrasado. • Almacenado. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera. • Expresa las fases de los fondos. • Desarrolla prácticas de elaboración de fondos y sopas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora sopas según las técnicas de preparación, utilizando normas de manipulación e higiene.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Clasificación de las sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopas. • Consomé. • Cremas. <p>Puesta a punto.</p> <p>Técnicas de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espumado. • Clarificado. • Ligado. • Sazón. <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopas. • Consomé. • Cremas. 	<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera. • Diferencia las fases de los fondos. • Aplica prácticas de elaboración de fondos y sopas. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Elaborar diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados.</p>	<p>Terminología básica</p> <p>Técnicas de preparación de salsas básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roux blanco, dorado y oscuro. • Consistencia correcta. • Variaciones. • Bechamel. • Velouté. • Demi glace. • Emulsificadas. • Mayonesa clásica. • Holandesa. • Bernesa. • Tomate. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombra los elementos básicos en la preparación de salsas madres. • Diferencia el uso de las salsas, según el género que se acompañe. • Demuestra los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición respetuosa de los materiales que se le brindan para su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		<p><u>El o la estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera los elementos básicos en la preparación de salsas madres. • Identifica el uso de las salsas, según el género que se acompañe. • Desarrolla los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas. 		

PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

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

PROPÓSITO:

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

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

- Define los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.
- Expresa las fases de los fondos.
- Desarrolla prácticas de elaboración de fondos y sopas.
- Nombra los elementos básicos en la preparación de salsas madres.
- Diferencia el uso de las salsas, según el género que se acompañe.
- Demuestra los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

DESARROLLO	SI	AUN NO	NO APLICA
Nombra correctamente los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.			
Diferencia sin error las fases de los fondos.			
Aplica correctamente prácticas de elaboración de fondos y sopas.			
Enumera acertadamente los elementos básicos en la preparación de salsas madres.			
Identifica sin error el uso de las salsas, según el género que se acompañe.			
Desarrolla correctamente los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar sopas según las técnicas de preparación, utilizando normas de manipulación e higiene.	Elabora sopas según las técnicas de preparación, utilizando normas de manipulación e higiene.	Nombra los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.	Conocimiento	Nombra correctamente los diferentes tipos de fondos que se realizan en la cocina hotelera.
		Diferencia las fases de los fondos.	Desempeño	Diferencia sin error las fases de los fondos.
		Aplica prácticas de elaboración de fondos y sopas.	Producto	Aplica correctamente prácticas de elaboración de fondos y sopas.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados.	Elabora diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados.	Enumera los elementos básicos en la preparación de salsas madres.	Conocimiento	Enumera acertadamente los elementos básicos en la preparación de salsas madres.
		Identifica el uso de las salsas, según el género que se acompañe.	Desempeño	Identifica sin error el uso de las salsas, según el género que se acompañe.
		Desarrolla los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.	Producto	Desarrolla correctamente los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

ELABORACIÓN DE MENÚ

OBJETIVOS

1. Preparar diferentes tipos de menús para restaurante.
2. Preparar diferentes platillos internacionales y nacionales.
3. Reconocer diferentes características en las materias primas de arroz y pasta.
4. Diferenciar los adobos y marinados utilizados en las preparaciones de diferentes géneros en la cocina.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES

TÍTULO: **Elaboración de menú.**

PROPÓSITO: Determinar los diferentes factores que deben cumplir los menús de un restaurante, con el fin de brindar precios y productos de calidad.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Cita acertadamente los criterios técnicos para la elaboración de un menú.	Específica.
Diferencia sin error los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.	Específica.
Efectúa eficazmente prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.	Específica.
Define con claridad las diferentes preparaciones con pastas y su composición.	Específica.
Diferencia con precisión las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pastas.	Específica.
Practica correctamente técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pastas.	Específica.
Nombra correctamente las diferentes preparaciones con arroz y su composición.	Específica.
Identifica acertadamente las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.	Específica.
Efectúa sin error técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.	Específica.
Registra sin error los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.	Específica.
Relaciona con claridad técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.	Específica.
Aplica eficazmente prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.	Específica.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

TÍTULO DEL ELEMENTO:

3-4

Elabora menús para restaurantes, según las normas nacionales e internacionales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

- Desarrolla una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina.
- Aplica las técnicas de preparación de menús a base de pastas.
- Elabora menú a base de arroz.
- Efectúa platillos a base de pescado, carne y aves.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

CLASE

SERVICIOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

- Diferencia los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.
- Diferencia las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pastas.
- Identifica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.
- Relaciona técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

- Efectúa prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.
- Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pastas.
- Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.
- Aplica prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

Cita los criterios técnicos para la elaboración de un menú.

Define las diferentes preparaciones con pastas y su composición.

Nombra las diferentes preparaciones con arroz y su composición.

Registra los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Gestión de alimentos y bebidas.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Elaboración de menú.**

TIEMPO ESTIMADO: 46 horas.

PROPÓSITO: Determinar los diferentes factores que deben cumplir los menús de un restaurante, con el fin de brindar precios y productos de calidad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Desarrollar una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina.	<p>Ficha técnica de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes. • Peso. • Preparación. • Tiempo. • Grado de dificultad. • Costo aproximado. <p>Composición de un menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada. • Plato fuerte. • Guarnición. • Postre. • Bebida. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia los criterios técnicos para la elaboración de un menú. • Describe los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante. • Desarrolla prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Humildad al reconocer sus propios errores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina.

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 criterios técnicos para la elaboración de un menú. • Diferencia los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante. • Efectúa prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Aplicar las técnicas de preparación de menús a base de pastas.</p>	<p>Pastas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orígenes. • Características. • Tipos. • Ingredientes. <p>Pasta Aschiutta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes. • Amasado. • Reposo. • Cocido. • Farsas. <p>Cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocido. • Pre-cocido. • Al dente. • Conservación. <p>Clases de pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macarrones. • Spaghetti. • Canelones. • Lasaña. • Pizza. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enuncia las diferentes preparaciones con pasta y su composición. • Explica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta. • Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pastas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Humildad al reconocer sus propios errores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas de preparación de menús a base de pastas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Quesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella. • Parmesano. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define las diferentes preparaciones con pasta y su composición. • Diferencia las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta. • Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
3. Elaborar menús a base de arroz.	<p>Arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orígenes. • Características. • Tipos. • Ingredientes. <p>Preparación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavado. • Erogado. • Cristalizado. • Cocción. • Mezclado. <p>Arroz tipo hotelero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casero. • Hotelero. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumera las diferentes preparaciones con arroz y su composición. • Expresa las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces. • Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces. 	<ul style="list-style-type: none"> • Humildad al reconocer sus propios errores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora menús a base de arroz.

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 las diferentes preparaciones con arroz y su composición. • Identifica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces. • Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
4. Efectuar platillos a base de pescado, carne y aves.	<p>Marinados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Res. • Pollo. • Cerdo. <p>Adobos en :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Res. • Pollo. • Pescado. • Cerdo. <p>Preparaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Res. • Pollo. • Pescado. • Cerdo. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Define los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar. • Expresa técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes cortes de géneros. • Desarrolla prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Humildad al reconocer sus propios errores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectúa platillos a base de pescado, carne y aves.

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"> • Registra los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar. • Relaciona técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes cortes de géneros. • Aplica prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros. 		

PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: | PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Enuncia los criterios técnicos para la elaboración de un menú.
- Describe los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.
- Desarrolla prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.
- Enuncia las diferentes preparaciones con pasta y su composición.
- Explica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta.
- Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta.
- Enumera las diferentes preparaciones con arroz y su composición.
- Expresa las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.
- Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.
- Define los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.
- Expresa técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.
- Desarrolla prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
NOMBRE DE CADA ESTUDIANTES:	

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 criterios técnicos para la elaboración de un menú.			
Diferencia sin error los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.			
Efectúa eficazmente prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.			
Define con claridad las diferentes preparaciones con pasta y su composición.			
Diferencia con precisión las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta.			
Practica correctamente técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta.			
Nombra correctamente las diferentes preparaciones con arroz y su composición.			
Identifica acertadamente las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.			
Efectúa sin error técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.			
Registra sin error los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.			
Relaciona con claridad técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.			
Aplica eficazmente prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Desarrollar una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina.	Desarrolla una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina.	Cita los criterios técnicos para la elaboración de un menú.	Conocimiento	Cita acertadamente los criterios técnicos para la elaboración de un menú.
		Diferencia los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.	Desempeño	Diferencia sin error los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante.
		Efectúa prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.	Producto	Efectúa eficazmente prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Aplicar las técnicas de preparación de menú a base de pastas.	Aplica las técnicas de preparación de menú a base de pastas.	Define las diferentes preparaciones con pasta y su composición.	Conocimiento	Define con claridad las diferentes preparaciones con pasta y su composición.
		Diferencia las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta.	Desempeño	Diferencia con precisión las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta.
		Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta.	Producto	Practica correctamente técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar platillos a base de arroz.	Elabora platillos a base de arroz.	Nombra las diferentes preparaciones con arroz y su composición.	Conocimiento	Nombra correctamente las diferentes preparaciones con arroz y su composición.
		Identifica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.	Desempeño	Identifica acertadamente las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces.
		Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.	Producto	Efectúa sin error técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Efectuar platillos a base de pescado, carnes y aves.	Efectúa platillos a base de pescado, carnes y aves.	Registra los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.	Conocimiento	Registra sin error los principales aportes de cada uno de los géneros a preparar.
		Relaciona técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.	Desempeño	Relaciona con claridad técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros.
		Aplica prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.	Producto	Aplica eficazmente prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

COCINA CRIOLLA

OBJETIVOS

1. Reconocer los diferentes aportes de la cocina internacional, a la cocina costarricense.
2. Identificar los principales platillos de la cocina costarricense.

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES

TÍTULO: **Cocina criolla.**

PROPÓSITO: Preparar recetas típicas costarricenses, con el fin de rescatar las tradiciones de los pueblos.

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

TÍTULO

CLASIFICACIÓN

Selecciona correctamente los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.	Específica.
Interpreta sin error los aporte de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.	Específica.
Practica eficazmente platillos de la cocina costarricense.	Específica.
Hace acertadamente un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.	Específica.
Relaciona correctamente las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.	Específica.
Aplica sin error esquemas de presentación de los trabajos.	Específica.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-5

TÍTULO DEL ELEMENTO:

Desarrollar cocina costarricense, con el fin de brindar servicios en los establecimientos rurales.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Identifica las características básicas de la cocina representativa de cada provincia.

Elabora un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica.

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Selecciona los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.

Interpreta los aportes de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.

Hace un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.

Relaciona las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Practica platillos de la cocina costarricense.

Aplica esquemas de presentación de los trabajos.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Gestión de alimentos y bebidas.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Cocina criolla.**

TIEMPO ESTIMADO: 88 Horas.

PROPÓSITO: Preparar recetas típicas costarricenses, con el fin de rescatar las tradiciones de los pueblos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Identificar las características básicas de la cocina representativa de cada provincia.	<p>Cocina costarricense:</p> <p>Raíces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocina prehispánica. • La cocina española. • Africana. • Italiana. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cita los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad. • Describe los aportes de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia. • Desarrolla prácticas de la cocina costarricense. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de las cualidades positivas de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las características básicas de la cocina representativa de cada provincia

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
	<p>Cocina costarricense:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valle Central. • Guanacaste. • Puntarenas y sus pueblos costeros del Pacífico. • Costa Atlántica. 	<p><u>Cada estudiante:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad. • Interpreta los aportes de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia. • Practica platillos de la cocina costarricense. 		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<p>2. Elaborar un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica.</p>	<p>Recetario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platos tradicionales. • Platos por región. • Bebidas tradicionales. 	<p><u>El o la docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fija un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina. • Fundamenta las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica. • Diseña esquemas de presentación de los trabajos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de las cualidades positivas de los compañeros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica.

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"> • Hace un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina. • Relaciona las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica. • Aplica esquemas de presentación de los trabajos. 		



PRÁCTICAS Y LISTAS DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: Cocina criolla. | PRÁCTICA Nº 1

ESCENARIO: Aula | DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTA

Procedimientos

- Cita los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.
- Describe los aportes de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.
- Desarrolla prácticas de la cocina costarricense.
- Fija un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.
- Fundamenta las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.
- Diseña esquemas de presentación de los trabajos.

LISTA DE COTEJO SUGERIDA	FECHA:
NOMBRE DE CADA ESTUDIANTES:	

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	AUN NO	NO APLICA
Selecciona correctamente los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.			
Interpreta sin error los aportes de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.			
Practica eficazmente platillos de la cocina costarricense.			
Hace acertadamente un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.			
Relaciona correctamente las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.			
Aplica sin error esquemas de presentación de los trabajos.			

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Identificar las características básicas de la cocina representativa de cada provincia.	Identifica las características básicas de la cocina representativa de cada provincia.	Selecciona los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.	Desempeño	Selecciona correctamente los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad.
		Interpreta los aporte de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.	Desempeño	Interpreta sin error los aporte de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia.
		Practica platillos de la cocina costarricense.	Producto	Practica eficazmente platillos de la cocina costarricense.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS	TIPO	SUFICIENCIAS DE EVIDENCIA
Elaborar un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica.	Elabora un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica.	Hace un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.	Desempeño	Hace acertadamente un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina.
		Relaciona las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.	Desempeño	Relaciona correctamente las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica.
		Aplica esquemas de presentación de los trabajos.	Producto	Aplica sin error esquemas de presentación de los trabajos.



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

BARISMO

OBJETIVOS

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

NORMA TÉCNICA DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES.

TÍTULO: **Barismo.**

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

NIVEL DE COMPETENCIA: Básica.

UNIDADES DE COMPETENCIA BÁSICA QUE CONFORMAN LA NORMA

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

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

REFERENCIA

3-6

TÍTULO DEL ELEMENTO:

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

CRITERIOS DE DESEMPEÑO:

Distingue las diferentes variedades de café del país.

Elabora infusiones a base de té y café.

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

CAMPO DE APLICACIÓN:

CATEGORÍA:

SERVICIOS:

CLASE

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN
TÉCNICA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO:

Diferencia generalidades del café.

Discute los beneficios del café.

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

Explica las técnicas de decoraciones en cafés fríos.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO:

Aplica preparaciones de cafés fríos.

Desarrolla preparaciones de cafés calientes.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO:

Enumera las características principales del barismo.

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

Cita las diferentes preparaciones de cafés fríos.

MODALIDAD: Comercial y Servicios.

ESPECIALIDAD: Turismo rural.

SUB ÁREA: **Bar y restaurante.**

NIVEL: Undécimo.

UNIDAD DE ESTUDIO: **Barismo.**

TIEMPO ESTIMADO: 40 Horas.

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

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

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

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

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



PRÁCTICAS Y LISTA DE COTEJO

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

UNIDAD DE ESTUDIO: PRÁCTICA No. 1

PROPÓSITO:

ESCENARIO: DURACIÓN:

MATERIALES	MAQUINARIA	EQUIPO	HERRAMIENTAS

PROCEDIMIENTOS

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

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

NOMBRE DE EL O LA ESTUDIANTE:

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

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

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

BIBLIOGRAFÍA

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

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

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

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

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

Flores, Graciela; Garza, M; M, Covadonga. 2000. Iniciación en las técnicas culinarias.
México: Limusa.

Escuela de Ciencias Ambientales. 2000; Gestión ambiental empresarial.
Heredia, CR: EFEUNA.

Sistema Nacional de Áreas de Conservación 2000: Evolución y Perspectivas
SINAC. San José, CR.: MINAE.

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

Serie agroecoturismo. 2001. Turismo rural y ecoturismo. 1era ed. Editorial Iberoamericana, SA. DF, México.

Brenes, C Comunidades rurales. (2007). 1 era ed. EUNED. San José, CR.

ANEXO

Anexo 1

PORTAFOLIOS DE EVIDENCIA

1. CONCEPTO

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

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

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

2. CARACTERÍSTICAS

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

3. USOS Y APLICACIONES

- **Para el docente**

- Permite realizar una toma de decisiones más pertinente y acorde con las características particulares de cada estudiante.
- Facilita el seguimiento del progreso y alcance de los resultados de aprendizaje para cada estudiante.
- Posibilita el desarrollo de un proceso de formación y desarrollo de competencias continuo e individualizado.

- **Para el estudiante**

- Permite una participación más activa y responsable en la construcción de sus conocimientos, habilidades y destrezas.
- Posibilita el desarrollo de procesos de autoevaluación, objetivos y acordes con los resultados de aprendizaje que se proponen para cada área de aprendizaje.

4. ESTRATEGIAS PARA SU CONFORMACIÓN

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

- **Evidencias directas**

- Prácticas.
- Listas de cotejo, hojas de observación, escalas de calificación.
- Producto realizado.

- **Evidencias indirectas**

- Reportes.
- Informes.
- Proyectos.

- **Evidencias complementarias**

- Entrevistas (preguntas orales).
- Cuestionarios.
- Ensayos.
- Simulaciones.

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

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

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

- El docente tenga una idea clara de 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 elemento flexible.

5. ESTRUCTURA BÁSICA DEL PORTAFOLIO

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

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

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

- **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**
 - Trabajo cotidiano – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
 - Trabajos extraclase – solo las listas de calificación o las hojas de cotejo
 - Otros instrumentos utilizados
- **INSTRUMENTOS DE REVISIÓN DEL PORTAFOLIO**
 - Hojas o instrumentos utilizados por el docente para la revisión del portafolio
- **OTROS MATERIALES RELEVANTES**

6. REVISIÓN DEL PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

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

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

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



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

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

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Estudiante:

Lugar y fecha



Ministerio de Educación Pública
Departamento de Educación Técnica

TABLA DE CONTENIDOS

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

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

Nombre y apellidos del o la docente:

HOJA DE VIDA

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

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



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



EVIDENCIAS

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

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

HOJA DE COMPARACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HOJA DE CONCLUSIONES

Observaciones:

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

Sugerencias:

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

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

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

REFERENCIAS EN INTERNET

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