**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad Agro industria Alimentaria con**

**Tecnología Agrícola**

**INFORMACIÓN GENERAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del estudiante |  |
| Especialidad: |  |
| Nivel: X ( ) XI ( ) XII ( X ) |  |
| Fecha de nacimiento |  |
| Dirección exacta de residencia |  |
| Números de teléfono |  |
| Correo electrónico |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUB ÁREA: Agro negocios** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Sistemas de Información** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos básicos sobre los sistemas de información** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica metodologías y sistemas tecnológicos para brindar información al público | Utiliza las metodologías y sistemas tecnológicos para facilitar el proceso de información al público. |  |  |  |  |  |
| Explica los medios y sistemas de información |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica legislación vigente en cuanto a manejo de información y comunicación | Describe la normativa nacional e internacional en cuanto al manejo de la información y comunicación |  |  |  |  |  |
| Interpreta reglamentos y leyes sobre el manejo de la información y comunicación, tanto a nivel nacional como internacional |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| Un**idad de estudio: Comercialización** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito: Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en la comercialización de productos agroindustriales** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Ejecuta técnicas de comercialización de productos agroindustriales | Describe los diferentes mecanismos para comercialización de los productos agroindustriales de mayor demanda en el país. |  |  |  |  |  |
| Aplica los diferentes mecanismos para la comercialización, de los productos agroindustriales de mayor demanda en el país. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Sub área: Elementos de Gestión Agroindustrial** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de Estudio: Formulación Ejecución y Evaluación de Proyectos** | | | | | | |
| **Propósito Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en la formulación, ejecución y evaluación de proyectos agroindustriales** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora proyectos agroindustriales con todos los requerimientos. | Describe cómo preparar un proyecto agroindustrial utilizando los métodos, herramientas y técnicas pertinentes. |  |  |  |  |  |
| Prepara un proyecto agroindustrial utilizando los métodos, herramientas y técnicas pertinentes |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora análisis de costos y financieros | Realiza análisis de costos y financieros |  |  |  |  |  |
| Ejecuta un proyecto agroindustrial con todos sus requerimientos. | Implementa un proyecto agroindustrial en la zona siguiendo sus requerimientos técnicos con una eficiencia del 95% |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Sub Área: Producción Agroindustrial Agrícola** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Industrialización de Granos Básicos** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la industrialización de diferentes Granos Básicos** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora diferentes comidas típicas y regionales utilizando granos básicos. | Describe diferentes comidas típicas y regionales utilizando granos básicos. |  |  |  |  |  |
| Elabora comidas típicas y regionales utilizando granos básicos. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Unidad de estudio: Industrialización de Cultivos Tradicionales** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito : Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, sobre la industrialización de cultivos tradicionales(Café, Caña de Azúcar)** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Explica el procesamiento industrial y rústico de la caña de azúcar. | Describe el proceso de industrialización de la caña de azúcar. |  |  |  |  |  |
| Menciona el proceso de industrialización de la caña de azúcar |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Unidad de estudio: Elaboración de Confites y Chocolates Tradicionales** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito : : Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la elaboración de confites y chocolates tradicionales)** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora diferentes tipos de confites aplicando técnicas optimas | Aplica técnicas en la elaboración de diferentes tipos de confites |  |  |  |  |  |
| Menciona el proceso de industrialización de la caña de azúcar |  |  |  |  |  |
| Elabora diferentes tipos de chocolates aplicando técnicas optimas | Aplica técnicas en la elaboración de diferentes tipos de chocolates |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |