**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA CON TECNOLOGÍA AGRÍCOLA**

**INFORMACIÓN GENERAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del estudiante |  |
| Especialidad: | Agroindustria Alimentaria con Tecnología Agrícola. |
| Nivel: X ( ) XI ( x ) XII ( ) |  |
| Fecha de nacimiento |  |
| Dirección exacta de residencia |  |
| Números de teléfono |  |
| Correo electrónico |  |

| **SUB ÁREA: Agro negocios** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Software Específico** | | | | | | |
| **Propósito:** **Desarrollar en los estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas para utilizar software específico en procesos de producción** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza las opciones disponibles en la barra de herramientas de software específico | Utiliza las opciones disponibles en la barra de herramientas de software específico |  |  |  |  |  |
| Trabaja con tablas, formularios, consultas |  |  |  |  |  |
| Aplica las operaciones básicas y asistentes disponibles en la solución de problemas específicos | Aplica las operaciones básicas y asistentes disponibles en la solución de problemas específicos |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Unidad de estudio: Base de Datos** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito** **Desarrollar en los estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas para distinguir los conceptos básicos utilizados para la manipulación de datos.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Distingue los tipos y fuentes de datos | Clasifica los datos de acuerdo con sus atributos |  |  |  |  |  |
| Determina el valor de diferentes datos de acuerdo con las normas dadas |  |  |  |  |  |
| Caracteriza los diferentes sistemas para el manejo de datos |  |  |  |  |  |
| Distingue los conceptos y normas técnicas relacionadas con el desarrollo de bases de datos | Diferencia las características de una base de datos relacional |  |  |  |  |  |
| Examina diferentes bases de datos para identificar los diferentes elementos estudiados |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha** |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

| **Unidad de estudio: Access** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito: Desarrollar en los estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas para crear y mantener bases de datos pequeñas utilizando las herramientas y funciones disponibles en Microsoft Access.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza las opciones disponibles en la barra de herramientas de Access | Utiliza las opciones disponibles en la barra de herramientas de Access |  |  |  |  |  |
| Trabaja con tablas, formularios, consultas |  |  |  |  |  |
| Aplica las operaciones básicas y asistentes disponibles en la solución de problemas específicos | Reconoce el procedimiento para la utilización de las operaciones básicas y asistentes disponibles |  |  |  |  |  |
| Aplica las operaciones básicas y asistentes disponibles en la solución de problemas específicos |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica el procedimiento descrito para la creación y manejo de bases de datos | Aplica el procedimiento descrito para la creación y manejo de bases de datos |  |  |  |  |  |
| Diseña informes y formularios para bases de datos específicas | Aplica el procedimiento para desarrollar informes y formularios |  |  |  |  |  |
| Diseña informes y formularios para bases de datos específicas |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUB ÁREA:** **Aseguramiento de la Calidad** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Prácticas de Laboratorio** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para el aseguramiento de la calidad mediante prácticas de laboratorios en frutas, vegetales y panes.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica los diferentes procedimientos para el buen uso de todos los equipos de laboratorio de aseguramiento de la calidad. | Aplica procedimientos adecuados en la utilización de equipos de laboratorio |  |  |  |  |  |
| Aplica criterios óptimos para la evaluación organoléptica en la calidad de frutas, vegetales y panes. | Describe criterios de avaluación organoléptica de frutas vegetales y pan. |  |  |  |  |  |
| Aplica criterios de evaluación organoléptica en la calidad de productos agroindustriales |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina la acidez y sólidos solubles en frutas y vegetales | Aplica procedimiento para la determinación de acidez y sólidos solubles en frutas y vegetales |  |  |  |  |  |
| Determina la acidez y sólidos solubles en frutas y vegetales |  |  |  |  |  |
| Implementa un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura en el laboratorio de aseguramiento de la calidad. | Elabora un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio |  |  |  |  |  |
| Implementa un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUB ÁREA:** **Elementos de Gestión Agro industrial.** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Inocuidad** | | | | | | |
| **Propósito:** : **Desarrollar en o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para que sea capaz de implementar un proceso de inocuidad en talleres agro industriales, utilizando todas las herramientas necesarias** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce los procesos implicados en la implementación de la inocuidad en el contexto de la producción agro industrial. | Reconoce los procesos implicados en la implementación de la inocuidad en el contexto de la producción agro indsustrial. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce la normativa nacional e internacional vigente sobre inocuidad | Registra los principales aspectos relativos a normativa sobre inocuidad |  |  |  |  |  |
| Explica los principales aspectos relativos a normativa sobre inocuidad |  |  |  |  |  |
| Reconoce e interpreta la normativa nacional e internacional vigente sobre inocuidad. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Comprende los pre-requisitos indispensables para el establecimiento del HACCP. | Determina la importancia de la aplicación de buenas prácticas en los procesos de producción agrícola |  |  |  |  |  |
| Reconoce un programa de Pre-requisitos para un Plan HACCP |  |  |  |  |  |
| Reconoce los procesos de buenas prácticas agrícolas y pecuarias, como pre-requisito para el establecimiento del HACCP. |  |  |  |  |  |
| Reconoce los procedimientos de limpieza y desinfección como pre-requisito para el establecimiento del HACCP. |  |  |  |  |  |
| Determina los procedimientos adecuados para realizar una capacitación interna sobre inocuidad para el establecimiento del HACCP. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina los principios y requisitos indispensables para establecer un proceso de Análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP). | Reconoce los tipos de peligros asociados a los alimentos |  |  |  |  |  |
| Identifica los alimentos de alto riesgo para el consumidor |  |  |  |  |  |
| Identifica las enfermedades de transmisión alimentaria |  |  |  |  |  |
| Reconoce a los consumidores de alto riesgo |  |  |  |  |  |
| Reconoce los principios básicos para la implementación del HACCP |  |  |  |  |  |
| Identifica los requisitos indispensables para establecer un proceso de Análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP). |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla un proceso de inocuidad en algún proyecto agro industrial, utilizando todas las herramientas necesarias, incluyendo validación y acciones de verificación | Identifica los elementos constitutivos de un Plan de Acción para la implementación del HACCP en un producto o un proceso. |  |  |  | |  |  |
| Reconoce diferentes modelos HACCP para producto |  |  |  | |  |  |
| Implementa un proceso de inocuidad en algún proyecto productivo, utilizando todas las herramientas necesarias, incluyendo validación y acciones de verificación |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio**: **Mercadeo** | | | | | | |
| **Propósito:** **Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para que pueda ejecutar estrategias de mercadeo de productos agro industriales.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica los diferentes elementos que intervienen en el mercadeo agropecuario | Reconoce la relación entre los diferentes elementos que intervienen en la mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Reconoce la importancia del proceso de mercadeo agropecuario, en función de la interrelación de los elementos que intervienen en el mismo | Identifica la forma en que interaccionan los diferentes elementos que intervienen en mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Infiere la importancia del proceso de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina las funciones del mercadeo agropecuario | Reconoce las funciones del mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Reconoce las etapas del proceso de mercadeo y fijación de precios, así como los diferentes canales de comercialización | Identifica cada una de las etapas que se presentan en el proceso de mercadeo |  |  |  |  |  |
| Describe los diferentes canales utilizados para la comercialización |  |  |  |  |  |
| Determina los aspectos importantes en el proceso de fijación de precios |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina la importancia de conocer el comportamiento del consumidor, la segmentación de mercado y posicionamiento en el diseño de planes de mercadeo agropecuario | Identifica el comportamiento del comprador o consumidor en función del diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Reconoce la segmentación del mercado y el posicionamiento en función del diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza adecuadamente la información sobre el consumidor y la segmentación del mercado para la toma de decisiones en el diseño de planes de mercadeo agropecuario | Reconoce estrategias de recopilación de información sobre el consumidor y la segmentación de mercado para la toma de decisiones en diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas para la recopilación de información sobre el consumidor y la segmentación de mercado para la toma de decisiones en diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza adecuadamente la información sobre el consumidor y la segmentación del mercado para la toma de decisiones en el diseño de planes de mercadeo agropecuario. | Presenta la información recopilada sobre el consumidor y la segmentación de mercado para la toma de decisiones en diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Analiza la información recopilada para tomar las mejores decisiones en diseño de planes de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce la importancia de las técnicas de transformación de productos agropecuarios en función del establecimiento de procesos de mercadeo agropecuario | Describe el proceso de planeación, desarrollo y estrategias de productos y servicios agropecuarios en función del mercadeo |  |  |  |  |  |
| Identifica técnicas de transformación de productos agropecuarios en función de los procesos de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza los procesos de mercadeo agropecuario para mejorar la comercialización de los mismos | Elabora un plan de mercadeo de algún producto o servicio agropecuario |  |  |  |  |  |
| Ejecuta un plan de mercadeo de algún producto o servicio |  |  |  |  |  |
| Infiere la importancia de desarrollar procesos de mercadeo agropecuario |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio**: **Práctica empresarial** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para que pueda realizar diferentes labores en el proceso productivo de una empresa**. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica los procesos organizacionales de una empresa. | Describe la conformación del organigrama y sus componentes en la empresa seleccionada |  |  |  |  |  |
| Reconoce la áreas funcionales de la empresa seleccionada |  |  |  |  |  |
| Establece las interacciones entre las áreas funcionales de la empresa seleccionada |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica los diferentes insumos que requiere la empresa seleccionada en sus procesos productivos. | Define el concepto de insumo. |  |  |  |  |  |
| Identifica los diferentes insumos que requiere la empresa seleccionada en sus procesos productivos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica los reglamentos internos de la empresa seleccionada | Reconoce la existencia de reglamentos internos en la empresa seleccionada |  |  |  | |  |  |
| Ejecuta con calidad, eficiencia labores básicas dentro de la empresa, respetando la reglamentación interna | Describe labores básicas dentro del proceso productivo en la empresa, de acuerdo a su nivel educativo |  |  |  | |  |  |
| Realiza labores básicas dentro del proceso productivo en la empresa, de acuerdo a su nivel educativo |  |  |  | |  |  |
| **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 Frutas** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la industrialización de diferentes tipos de frutas.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Comprende cada uno de los factores a tomar en cuenta durante los procesos de industrialización de las frutas. | Explica los factores a tomar en cuenta durante los procesos de industrialización de las frutas. |  |  |  |  |  |
| Describe la importancia de los métodos y técnicas de conservación de frutas para retardar el crecimiento de microorganismos | Describe la importancia de los métodos de conservación de frutas, para retardar el crecimiento de microorganismos. |  |  |  |  |  |
| Aplica cada uno de los métodos y técnicas de conservación e industrialización de frutas | Aplica los métodos y técnicas de conservación e industrialización de frutas. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las causas de alteración de procesos en las frutas | Explica las alteraciones de los procesos en las frutas. |  |  |  | |  |  |
| Identifica las causas de alteración de los procesos en las frutas. |  |  |  | |  |  |
| Utiliza empaques adecuados para cada uno de los diferentes productos industrializados y frescos. | Describe la importancia de empaques adecuados para productos industrializados y frescos |  |  |  | |  |  |
| Empaca productos industrializados y frescos |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Industrialización de Vegetales** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la industrialización de diferentes tipos de vegetales** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce cada uno de los factores a tomar en cuenta durante los procesos de industrialización de los vegetales. | Explica los factores a tomar en cuenta durante los procesos de industrialización de los vegetales. |  |  |  |  |  |
| Describe la importancia de los métodos y técnicas de conservación de vegetales para retardar el crecimiento de microorganismos | Analiza la importancia de los métodos de conservación de vegetales, para retardar el crecimiento de microorganismos. |  |  |  |  |  |
| Aplica cada uno de los métodos y técnicas de conservación e industrialización de vegetales | Aplica los métodos y técnicas de conservación e industrialización de vegetales. |  |  |  |  |  |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las causas de alteración de procesos en los vegetales | Explica las alteraciones de los procesos en los vegetales. |  |  |  |  |  |
| Identifica las causas de alteración de los procesos en los vegetales. |  |  |  |  |  |
| Utiliza empaques adecuados para cada uno de los diferentes productos industrializados y frescos. | Describe la importancia de empaques adecuados para productos industrializados y frescos |  |  |  |  |  |
| Utiliza empaques adecuados para productos industrializados y frescos |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Panificación** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la elaboración de diferentes tipos de panes** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe las características y composición química de diferentes tipos de harinas | Explica las características y composición química de la harina. |  |  |  |  |  |
| Describe la importancia y función de las diferentes materias primas utilizadas en la panificación industrial | Describe la importancia y función de las materias primas utilizadas en la panificación industrial |  |  |  |  |  |
| Construye diferentes diagramas de flujo para la obtención de panes, reposterías y otros. | Elabora diagramas de flujo general para la obtención de diferentes tipos de panes sin margen de error |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora diferentes tipos de panes, repostería y otros | Describe correctamente los aspectos a tomar en cuenta en la elaboración de panes, galletas, queques, pasteles, bocadillos y pizza empleando diferentes tipos de harina. |  |  |  |  |  |
| Elabora eficientemente panes, galletas, queques, pasteles, bocadillos y pizza empleando diferentes tipos de harina |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |