**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL…………………………………………………………**

**Especialidad Agroindustria Alimentaria con**

**Tecnología Pecuaria X**

**INFORMACIÓN GENERAL**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUB ÁREA:** Fundamentos de agro industria | | | | | | |
| **Unidad de estudio:** Principios de agro industria | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos básicos sobre los principios de la agroindustria alimentaría | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe la importancia social, económica, política y nutricional de la agro industria alimentaria para el desarrollo socio económico nacional | Explica las generalidades de la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Explica la importancia social, económica, nutricional y política de la agroindustria alimentaría |  |  |  |  |  |
| Analiza la clasificación internacional de la agroindustrial de acuerdo a los parámetros establecidos | Explica los niveles de la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Clasifica la agro industria internacional |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las diferentes líneas que conforman la agro industria alimentaria, de acuerdo al origen de la materia prima | Describe las diferentes líneas de la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Explica las diferentes líneas de la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Analiza la importancia que tiene el suministro de materia prima óptima y de calidad para la agro industria alimentaria | Describe los conceptos de materia prima para agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Explica los usos de la materia prima en la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Analiza la importancia de la materia prima en la agro industria alimentaria |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica las zonas climáticas y las épocas de siembra óptimas de los principales cultivos de la región y del país | Identifica los diferentes cultivos de acuerdo con la zona y su época de siembra |  |  |  |  |  |
| Describe la importancia de conocer las zonas climáticas y épocas de siembra de los diferentes cultivos |  |  |  |  |  |
| Describe los requisitos legales y técnicos necesarios para el establecimiento de una empresa agro industrial | Describe los diferentes requisitos necesarios para el establecimiento de una empresa agro industrial |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha :** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Procesamiento y conservación de alimentos pecuarios | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en el procesamiento y Conservación de alimentos pecuarios | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica el efecto de los microrganismos y su importancia en el procesamiento y conservación de ali­mentos de origen pecuario | Explica la forma, tamaño, medios de reproducción y crecimiento de los microrganismos en el procesamiento y conservación de alimentos |  |  |  |  |  |
| Identifica cada una de las diferen­tes fuentes de contaminación de los alimen­tos de origen pecuario. | Describe las diferentes fuentes de contaminación de los alimen­tos. |  |  |  |  |  |
| Analiza las causas y las razones de alteración de los alimentos pecuarios, por acción de los microrganismos | Describe los elementos que producen alteraciones en los productos alimentarios. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Explica las causas de alteración de los alimentos por acción de los microrganismos |  |  |  |  |  |
| Reconoce los principios elementales, en que se basa los diferentes tipos de con­servación de alimentos. | Describe los sistemas por las cuales se puede prevenir o retardar la descomposición de los alimentos de consumo humano. |  |  |  |  |  |
| Identifica cada uno de los procesos de infección e intoxicación en los alimentos de acuerdo con el agente | Describe los procesos de infección e intoxicación en los alimentos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza métodos y técnicas apropiadas de procesamiento y conservación de alimentos de origen pecuario. | Aplica los métodos y técnicas de procesamiento y conservación de alimentos de origen pecuario. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha :** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Fundamentos de Nutrición Humana | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos básicos sobre los fundamentos de nutrición humana | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe los fundamentos más importantes de la nutrición humana dentro de la educación nutricional. | Describe la importancia de la nutrición, energía y sustancias nutritivas en el cuerpo humano |  |  |  |  |  |
| Identifica los diferentes nutrientes de los alimentos de origen agrícola para el buen funcionamiento del organismo humano | Describe los nutrientes de los alimentos, para el buen desempeño del organismo. |  |  |  |  |  |
| Analiza las consecuencias de la eficiencia y deficiencias de los nutrientes |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Analiza las condiciones ideales del proceso de ingestión y digestión en el cuerpo humano. | Explica el funcionamiento del cuerpo humano. |  |  |  |  |  |
| Describe los procesos mecánicos y químicos que sufren los alimentos para transformarse en sustancias nutritivas. |  |  |  |  |  |
| Reconoce los factores mas importantes, que determinan una buena alimentación y el aprovechamiento de nutrientes en el organismo humano | Explica la importancia del valor nutritivo y la disponibilidad alimentaria |  |  |  |  |  |
| Describe los principios de una buena alimentación y sus hábitos |  |  |  |  |  |
| Explica como se da el aprovechamiento de nutrientes en el organismo humano. |  |  |  |  |  |
| Describe las características, ventajas y desventajas de los alimentos macrobióticos |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Explica la importancia de una buena, sana y óptima educación nutricional que fortalezca la salud de nuestra sociedad. | Describe la importancia de la alimentación a partir de la lactancia infantil |  |  |  |  |  |
| Describe la forma de proteger la calidad de los alimentos nutritivos de la canasta básica |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Plantas agro industriales | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos básicos sobre los diferentes aspectos a tomar en cuenta en la instalación y operación de plantas agro industriales. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las principales características de las empresas agro industriales nacionales e internacionales. | Describe de las principales actividades agroindustriales nacionales e internacionales. |  |  |  |  |  |
| Analiza los requisitos y criterios técnicos necesarios para el establecimiento, localización y dimensiones ideales de las empresas agro industriales. | Describe los factores que determinan la capacidad y tamaño de una empresa agroindustrial. |  |  |  |  |  |
| Explica los criterios para determinar la localización de una empresa agroindustrial. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **6Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Analiza con criterio técnico, las características en cuanto a infraestructura y distribución de las diferentes áreas necesarias, de los talleres agroindustriales. | Describe la importancia del mantenimiento correctivo y preventivo en los talleres agroindustriales. |  |  |  |  |  |
| Describe las características y componentes ideales de diferentes equipos necesarios en los procesos de agro industria alimentaria agrícola. | Explica las características, componentes y usos de diferentes equipos necesarios para los procesos de agro industria alimentaria agrícola. |  |  |  |  |  |
| Describe las normas de limpieza y medidas de seguridad de los diferentes equipos necesarios en los procesos de agro industria alimentaria agrícola. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **6Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Establece un programa óptimo de mantenimiento preventivo de infraestructura y equipos utilizados en los talleres agro industriales pecuarios. | Describe las ventajas y las características de un programa de mantenimiento preventivo de infraestructura y equipos utilizados en los talleres agro industriales pecuarios. |  |  |  |  |  |
| Implementa un programa de mantenimiento preventivo de infraestructura y equipos utilizados en los talleres agro industriales pecuarios |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **6Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza técnicas apropiadas para el aseguramiento de la higiene en los diferentes talleres agro industriales. | Explica la importancia de los programas de aseguramiento de la higiene en los talleres. |  |  |  |  |  |
| Describe las necesidades de higiene de acuerdo con los diferentes procesos de producción. |  |  |  |  |  |
| Aplica los principales productos industriales utilizados para la limpieza y desinfección talleres agro industriales. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha :** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Gestión ambiental | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en la aplicación de diferentes mecanismos para lograr la gestión ambiental en la agro industria alimentaria | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe los principios generales mas importantes de la gestión ambiental en el desarrollo de la agro industria alimentaria en nuestro país. | Describe los conceptos básicos de Gestión Ambiental |  |  |  |  |  |
| Explica importancia del desarrollo sostenible en nuestro país. |  |  |  |  |  |
| Describe los factores de la agro industria alimentaria que mas afectan negativamente el medio ambiente | Describe los principales problemas que originan la contaminación de los suelos, aguas y el aire. |  |  |  |  |  |
| Explica los métodos utilizados para el manejo de desechos en la industria alimentaria. |  |  |  |  |  |
| Describe los factores de la agro industria alimentaria que afectan negativamente el medio ambiente |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Analiza la importancia de implementar un Sistema de Gestión Ambiental (SGMA) en la industria alimentaria. | Describe las condiciones que debe cumplir el sector de la industria alimentaria para la ejecución de un Sistema de Gestión Ambiental. |  |  |  |  |  |
| Explica la metodología de aplicar la Evaluación del Impacto Ambiental para asegurar la calidad de los procesos de producción de alimentos. |  |  |  |  |  |
| Distingue la relación entre el SGMA y las normas de calidad. |  |  |  |  |  |
| Interpreta las regulaciones en materia de la gestión ambiental |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Conoce la importancia y las ventajas del aseguramiento de la calidad con la implementación de las normativas internacionales en el sector de la agroindustria alimentaria | Describe los principios de las normas internacionales para el aseguramiento de la calidad de los procesos productivos de alimentos. |  |  |  |  |  |
| Explica el ámbito y alcance de las normas ISO 9000 Y 14000, Euro-Gap en la industria alimentaria para cumplir con las exigencias internacionales del desarrollo sostenible. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Explica las diferentes técnicas utilizadas actualmente para el tratamiento de los desechos sólidos y las aguas residuales en el sector de la agro industria alimentaria. | Describe la importancia de tratar los desechos sólidos y líquidos de la industria alimentaria. |  |  |  |  |  |
| Explica cada uno de los tipos de tratamiento químicos, físicos, biodegradables de los desechos sólidos y las aguas residuales. |  |  |  |  |  |
| Describe la calidad de los tratamientos de desechos y aguas residuales en los diferentes sectores de la industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| Explica los requisitos del sistema de la calidad del agua tratada en la industria alimentaría. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe la legislación nacional vigente sobre las regulaciones en materia de gestión ambiental en el sector de la producción de alimentos frescos y procesados | Describe el marco legal de nuestro país para asegurar una buena calidad de la gestión ambiental. |  |  |  |  |  |
| Explica las funciones de la Secretaría Técnica Nacional como regulador de la evaluación del impacto ambiental. |  |  |  |  |  |
| Describe las categorías con que son clasificadas las empresas por el efecto del impacto ambiental que producen. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Establece un proyecto de tratamiento de desechos sólidos y líquidos, con todos sus requerimientos, en los talleres agro industriales del colegio | Describe cada uno de los componentes de un proyecto de tratamiento de desechos sólidos y líquidos. |  |  |  |  |  |
| Establece un proyecto de tratamiento de desechos sólidos y líquidos en los talleres agro industriales del colegio. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sub área: Agro negocios | | | | | | |
| **Unidad de estudio:** Agro mática | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para el uso de las herramientas disponibles en el software de aplicación para el desarrollo de su trabajo | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica hábitos de higiene y seguridad en el uso del computador | Explica las normas y cuidados que se deben seguir para el uso del computador |  |  |  |  |  |
| Reconoce los hábitos adecuados para el trabajo con computadoras |  |  |  |  |  |
| Examina diferentes programas y dispositivos de almacenamiento utilizando antivirus | Diferencia los tipos de virus y antivirus |  |  |  |  |  |
| Aplica los procedimientos para la detección, corrección y protección de programas |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica las funciones y herramientas básicas del sistema operativo de ambiente gráfico | | Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema |  |  |  |  |  |
| Identifica los elementos que se presentan para la administración de programas |  |  |  |  |  |
| Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno gráfico del sistema operativo |  |  |  |  |  |
| Utiliza las funciones disponibles en un sistema operativo de ambiente gráfico en el manejo y administración de diferentes recursos | Distingue las herramientas disponibles en el sistema para el manejo de diferentes recursos | |  |  |  |  |  |
| Describe el procedimiento a seguir para el uso de cada una de las herramientas | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Configura adecuadamente los diferentes equipos y recursos de la computadora |  |  |  |  |  |
| Aplica las funciones y herramientas disponibles en un procesador de textos en la elaboración de documentos | Identifica las funciones disponibles para la creación, apertura, 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 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica las funciones y herramientas disponibles en una hoja de cálculo la creación de documentos | Identifica las funciones disponibles para la creación, apertura, edición e impresión de documentos |  |  |  |  |  |
| Prepara hojas de cálculo utilizando las herramientas disponibles |  |  |  |  |  |
| Describe el procedimiento para el manejo y construcción de tablas y gráficos |  |  |  |  |  |
| Utiliza fórmulas matemáticas en el desarrollo de hojas de cálculo |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Accesa información a través de herramientas de búsqueda para Internet | Diferencia los servicios disponibles en Internet |  |  |  |  |  |
| Reconoce los requerimientos mínimos para la conexión a Internet |  |  |  |  |  |
| Utiliza los diferentes servicios disponibles en Internet |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Fundamentos de Administración | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para la aplicación de los principios fundamentales de la administración en el campo agro industrial | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las características de las empresas del sector agro industrial | Describe los tipos de empresas que se pueden encontrar en el ámbito agro industrial |  |  |  |  |  |
| Diferencia las características de la organización formal e informal de las empresas |  |  |  |  |  |
| Distingue las diferentes unidades funcionales que se pueden encontrar en el ámbito agro industrial |  |  |  |  |  |
| Examina la naturaleza de las relaciones de línea y de staff |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **6Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las características de los entes mercantiles | Distingue los tipos de entes mercantiles |  |  |  |  |  |
| Explica el procedimiento para la constitución de los entes mercantiles |  |  |  |  |  |
| Explica el procedimiento para la disolución y liquidación de los entes mercantiles |  |  |  |  |  |
| Explica el procedimiento para la fusión y transformación de los entes mercantiles |  |  |  |  |  |
| Examina la clasificación de los entes mercantiles según el Código de Comercio |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica las características de la administración | Describe la importancia de la administración |  |  |  |  |  |
| Menciona los aportes de Taylor y Fayol |  |  |  |  |  |
| Distingue los elementos que intervienen en el proceso administrativo | Explica los principios que orientan el proceso administrativo |  |  |  |  |  |
| Distingue los elementos que intervienen en el proceso administrativo |  |  |  |  |  |
| Explica las características y funciones de la planeación | Explica las características y funciones de la planeación |  |  |  |  |  |
| Resuelve casos relacionados con la planeación en el campo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Identifica las características de la planeación estratégica | Explica el concepto de planeación estratégica |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Distingue los componentes básicos de un plan estratégico | Distingue los componentes básicos de un plan estratégico |  |  |  |  |  |
| Elabora un plan estratégico sencillo relacionado con alguna de las áreas del campo agropecuario |  |  |  |  |  |
| Reconoce el comportamiento y conducta del administrador en el contexto agroindustrial | Describe las características de cada uno de estos elementos |  |  |  |  |  |
| Explica las técnicas y estrategias para la implementación de estos elementos en el campo empresarial |  |  |  |  |  |
| Explica los principios y estrategias básicas de la administración del recurso humano | Explica los principios y estrategias básicas de la administración del recurso humano |  |  |  |  |  |
| Distingue los elementos básicos para el reclutamiento y selección de personal |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Infiere la importancia del proceso de inducción del personal en la empresa |  |  |  |  |  |
| Infiere los aportes del establecimiento de un proceso de capacitación y actualización en la empresa |  |  |  |  |  |
| Distingue los requisitos del contrato de trabajo | Describe las características y validez del contrato verbal y escrito |  |  |  |  |  |
| Distingue los requisitos del contrato de trabajo |  |  |  |  |  |
| Clasifica los diferentes tipos de contrato |  |  |  |  |  |
| Describe las características e implicaciones de los reglamentos internos |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica el procedimiento para el cálculo de las vacaciones y el aguinaldo de acuerdo con el tipo de empresa y contrato laboral | Aplica el procedimiento para el cálculo de las vacaciones y el aguinaldo de acuerdo con el tipo de empresa y contrato laboral |  |  |  |  |  |
| Calcula las vacaciones y aguinaldos en diferentes circunstancias |  |  |  |  |  |
| Realiza el análisis e interpretación de la información de los estados financieros | Distingue la función de cada uno de los elementos que conforman los estados financieros |  |  |  |  |  |
| Aplica el procedimiento para el análisis e interpretación de la información de los estados financieros |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Realiza el análisis e interpretación de la información de los estados financieros |  |  |  |  |  |
| **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:** Fundamentos de microbiología | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos fundamentales sobre la influencia de la microbiología en la alteración y conservación de alimento | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe las características el modo de actuar y la importancia de los diferentes microorganismos para la industria alimentaria | Explica las características y la importancia de los diferentes microrganismos de la industria alimentaria. |  |  |  |  |  |
| Explica la importancia y los métodos de control microbiano en la alteración y conservación de alimentos | Explica los diferentes factores que afectan la acción de los agentes antimicrobianos |  |  |  |  |  |
| Aplica cada uno de los métodos físicos y químicos, recomendados para el control de microorganismos en la industria alimentaria | Describe los métodos para el control de microorganismos en la industria alimentaria. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Aplica métodos para el control de microorganismos en la industria alimentaria |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Fundamentos de laboratorio | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el y la estudiante los conocimientos, sobre los fundamentos para utilizar los laboratorios en el aseguramiento de la calidad, de la agro industria alimentaría. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora correctamente los informes de laboratorio, de acuerdo con los lineamientos pre establecidos | Describe las partes de un informe de laboratorio de agro industria. |  |  |  |  |  |
| Elabora un informe de laboratorio con todos sus requerimientos |  |  |  |  |  |
| Describe las características específicas de cada una de las partes de los equipos utilizados en el control de calidad | Explica las características de los equipos de control de calidad en empresas agro industriales |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Establece con la colaboración de todos sus compañeros, un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio | Explica un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio. |  |  |  |  |  |
| Describe las características, ventajas y usos de un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio. |  |  |  |  |  |
| Implementa un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura de los laboratorios. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe cada uno de los factores de conversión que se utilizan en la química de los alimentos | Describe los factores de conversión que se utilizan en la química de los alimentos |  |  |  |  |  |
| Investiga en forma extracurricular, la importancia del microscopio para las diferentes prácticas de laboratorio | Investiga la importancia del microscopio para las diferentes prácticas de laboratorio |  |  |  |  |  |
| Utiliza los microscopios en diferentes practicas de 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:** Gestión empresarial | | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas básicas para la elaboración de un plan de negocios sencillo. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Examina de la influencia de la globalización transnacionalización de la economía en la empresa | Examina de la influencia de la globalización transnacionalización de la economía en la empresa |  |  |  | |  |  |
| Reconoce la relación entre los aspectos internos y externos de la empresa | Explica la utilidad del FODA en el contexto de la planificación en la empresa |  |  |  | |  |  |
| Aplica el procedimiento para realizar el análisis FODA | Aplica el procedimiento para realizar el análisis FODA |  |  |  |  | |  |
| Realiza el análisis FODA en diferentes casos del área agropecuaria |  |  |  |  | |  |
| Reconoce las características del estudio de mercado | Describe las técnicas para la identificación de nichos de mercado |  |  |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | | | **6Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | | |
| **Si** | | **Aún no** | | **Si** | | **Aún no** |
| Sigue el procedimiento para la elaboración de un estudio de mercado | Aplica las técnicas y estrategias para la selección de un producto |  | |  | |  | |  | |  |
| Utiliza el procedimiento para la identificación de los clientes potenciales o mercado meta |  | |  | |  | |  | |  |
| Examina la relación entre la oferta y la demanda |  | |  | |  | |  | |  |
| Aplica las técnicas para la evaluación de la oferta y la demanda en el mercado |  | |  | |  | |  | |  |
| Sigue el procedimiento para la elaboración de un estudio de mercado | |  | |  | |  | |  |  |
| Elabora un estudio de mercado sencillo para un producto definido | |  | |  | |  | |  |  |
| Distingue los diferentes componentes del plan de negocios | Distingue los diferentes componentes del plan de negocios | |  | |  | |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | | **Aún no** |
| Utiliza las estrategias para la formulación del plan de negocios | Aplica el procedimiento para la formulación de cada componente del plan de negocios |  |  |  |  | |  |
| Utiliza las estrategias para la formulación del plan de negocios |  |  |  |  | |  |
| Formula un plan de negocios sencillo para un actividad productiva determinada |  |  |  |  | |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Técnicas para la búsqueda de empleo | | | | | | |
| **Propósito**: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas básicas para la búsqueda de empleo | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Confecciona cartas para la solicitud de empleo | Aplica las normas básicas para el llenado de cada tipo de formulario |  |  |  |  |  |
| Aplica las normas básicas para la confección de cartas de solicitud de empleo |  |  |  |  |  |
| Confecciona cartas para la solicitud de empleo |  |  |  |  |  |
| Confecciona un currículum vitae | Describe los elementos que conforman una hoja de vida |  |  |  |  |  |
| Confecciona una hoja de vida o currículo vitae |  |  |  |  |  |
| Aplica las normas básicas para la realización de visitas a la empresa | Prepara la documentación para la entrega en la empresa |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | Competente | | |
| **Si** | | **Aún no** | **Si** | | **Aún no** |
| Aplica los principios básicos para participar eficientemente en una entrevista | Utiliza el procedimiento adecuado para realizar el saludo en una entrevista |  | |  |  | |  | |  |
| Utiliza el procedimiento correcto para responder a las preguntas y mantener una discusión cordial con el entrevistador |  | |  |  | |  | |  |
| Aplica los criterios básicos para la construcción de una buena conclusión |  | |  |  | |  | |  |
| Utiliza el procedimiento adecuado para realizar la despedida en una entrevista |  | |  |  | |  | |  |
| Aplica el procedimiento adecuado para el establecimiento de relaciones interpersonales entre el entrevistador y el entrevistado |  | |  |  | |  | |  |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | | **Alcanzadas** | | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | | |
| **Si** | **Aún no** | | **Si** | | **Aún no** |
| Aplica los principios básicos para participar en una entrevista | Utiliza las normas básicas de conducta durante una entrevista | |  |  | |  |  | |  |
| Utiliza los mecanismos básicos para investigar sobre la organización y sobre quién va a realizar la entrevista | |  |  | |  |  | |  |
| Participa en diferentes tipos de entrevistas | |  |  | |  |  | |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Gestión de la calidad | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos necesarios para un desempeño de calidad. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica la importancia de la calidad | Explica el concepto de calidad |  |  |  |  |  |
| Señala las características de la calidad |  |  |  |  |  |
| Reconoce los aportes de la calidad a la empresa | Reconoce las ventajas de una cultura de calidad en la empresa |  |  |  |  |  |
| Describe la importancia de la calidad en el servicio |  |  |  |  |  |
| Explica la importancia de la calidad en el trabajo en equipo |  |  |  |  |  |
| Explica la importancia de la calidad personal |  |  |  |  |  |
| Reconoce la importancia de satisfacer al cliente desde la perspectiva de la empresa | Reconoce las características del cliente |  |  |  |  |  |
| Clasifica los clientes de una empresa |  |  |  |  |  |
| Señala la importancia de satisfacer al cliente |  |  |  |  |  |
| Reconoce las consecuencias de no satisfacerlo |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce la importancia del trabajo en equipo en la empresa. | Diferencia grupo y equipo |  |  |  |  |  |
| Reconoce la importancia de la medición de la calidad. | Explica la importancia del mejoramiento continuo |  |  |  |  |  |
| Aplica algunas herramientas para la resolución de casos específicos |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Salud ocupacional | | | | | | | | | | |
| **Propósito**: Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para la aplicación de los conceptos fundamentales relacionados con la salud ocupacional en el campo agro industrial | | | | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | Competente | | | |
| **Si** | **Aún no** | | **Si** | | **Aún no** | |
| Analiza aspectos y conceptos de mayor importancia, relacionados con la Sa­lud Ocupacional. | Dife­rencia entre la enfermedad ocupacional y la enfermedad profesional |  |  | |  | |  | |  | |
| Deduce la impor­tan­cia para la salud corporal, de prevenir acci­den­tes laborales. | Explica las causas primarias e inmediatas de los accidentes |  |  | |  | |  | |  | |
| Establece diferen­cias entre las prácticas seguras y las condicio­nes inseguras |  |  | |  | |  | |  | |
| Emite criterios ace­rca de los resultados obtenidos de la evalua­ción. |  | |  | |  | |  | |  |
| Elabora un plan para evaluar las condiciones de  seguridad de la institución |  | |  | |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica en su lugar de trabajo, normas de seguridad e higiene para proteger el medio ambiente y la salud de las personas | Explica la importancia del uso adecuado en la prevención de accidentes |  |  |  |  |  |
| Diferencia el equipo de acuerdo con su uso |  |  |  |  |  |
| Ilustra con situaciones reales la importancia del uso de equipo de protección en el ambiente de trabajo |  |  |  |  |  |
| Explica la importancia del uso de símbolos y la demarcación de zonas de riesgo |  |  |  |  |  |
| Diferencia los colores de acuerdo con el uso |  |  |  |  |  |
| Aplica procedimientos para el señalamiento de zonas de peligro y vías de acceso |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Identifica los principios básicos para el almacenamiento y transporte de material |  |  |  |  |  |
| Explica las medidas que debe tomar para el levantamiento de cargas |  |  |  |  |  |
| Utiliza técnicas apropiadas para levantar objetos |  |  |  |  |  |
| Distingue los diferentes tipos de agentes a que se está expuesto en el ambiente laboral asociado al sector agroindustrial | Explica los conceptos básicos asociados a cada uno de los agentes |  |  |  |  |  |
| Clasifica los diferentes agentes causales de enfermedades ocupacionales |  |  |  |  |  |
| Reconoce las consecuencias producidas por cada uno de los agentes |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Distingue los aspectos físicos como deficiente iluminación, ventilación y ruido así como sus efectos |  |  |  |  |  |
| Distingue los efectos fisiológicos de estos agentes |  |  |  |  |  |
| Recomienda diferentes medios de control para cada uno de los agentes |  |  |  |  |  |
| Explica el concepto de carga de trabajo |  |  |  |  |  |
| Diferencia entre carga física y mental |  |  |  |  |  |
| Describe las consecuencias que produce en las personas la carga física y mental, así como en la productividad |  |  |  |  |  |
| Recomienda métodos para prevenir la carga mental y física |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Distingue los medios y vías de penetración |  |  |  |  |  |
| Aplica las precauciones en uso y manejo |  |  |  |  |  |
| Utiliza las técnicas para el almacenamiento y etiquetado |  |  |  |  |  |
| Investiga en los diferentes reglamentos, las regulaciones relacionadas con la Salud Ocupacional | Enumera las leyes y reglamentos existentes en el campo de la salud ocupacional |  |  |  |  |  |
| Resume los aspectos más importantes que estos documentos contemplan |  |  |  |  |  |
| Ilustra la aplicación de algunos de sus artículos con situaciones reales relacionadas con el campo agroindustrila. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Inducción empresarial | | | | | | |
| **Propósito** Concientizar a el o la estudiante sobre la operacionalización de las empresas donde realizarán las practicas profesionales | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce los elementos a considerar para realizar el análisis de la empresa | Describe las estrategias para el análisis del proceso de administración de los recursos humanos |  |  |  |  |  |
| Explica las técnicas para la identificación de las estrategias de trabajo de la empresa |  |  |  |  |  |
| Aplica el procedimiento para la sistematización de la información recopilada  Muestra el tipo y formato del informe a preparar |  |  |  |  |  |
| Aplica las estrategias para reconocer los diferentes recursos utilizados en la empresa | Explica el procedimiento para la identificación de los componentes de la administración de recursos |  |  |  |  |  |
| Describe las estrategias para el análisis de los diferentes recursos |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | Competente | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce los elementos a considerar para realizar el trabajo asignado | Describe las labores básicas dentro de los procesos productivos en la empresa, de acuerdo con su nivel educativo-técnico. |  |  |  |  |  |
| Explica el procedimiento para la identificación de labores básicas dentro de los procesos productivos en la empresa, de acuerdo con su nivel educativo-técnico. |  |  |  |  |  |
| Reconoce diferentes labores desarrolladas en las empresas visitadas |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha:** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |