**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA CON TECNOLOGÍA PECUARIA**

**INFORMACIÓN GENERAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del estudiante |  |
| Especialidad: | Agroindustria Alimentaria con Tecnología Pecuaria. |
| 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** |
| Identifica 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 leche, carne y sus derivados.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza los equipos de aseguramiento de calidad en los laboratorios. | Aplica procedimientos adecuados en la utilización de equipos de laboratorio |  |  |  |  |  |
| Realiza evaluación organoléptica en la calidad de productos agroindustriales leche y carne. | Aplica procesos de evaluación organoléptica en la calidad de leche y carne. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica técnicas para determinar la calidad de la leche mediante técnicas de muestreo. | Explica los procedimientos correctos para el control de calidad de la leche mediante técnicas de muestreo. |  |  |  |  |  |
| Aplica los procedimientos correctos para el control de calidad de la leche mediante técnicas de muestreo. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas para la determinación de la cantidad de grasa y acidez en la leche y algunos derivados. | Explica los conceptos de grasa y acidez de la leche y algunos derivados. |  |  |  |  |  |
| Aplica procedimientos para la determinación de grasa y acidez de la leche y algunos derivados |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica tecnologías adecuadas para el procesamiento de diferentes leches cultivadas | Define las tecnologías adecuadas para el procesamiento de leches cultivadas. |  |  |  |  |  |
| Explica las tecnologías adecuadas para el procesamiento de leches cultivadas. |  |  |  |  |  |
| Aplica las tecnologías adecuadas para el procesamiento de leches cultivadas |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas para determinar la composición físico-química de la carne y su valor nutritivo | Explica las pruebas de laboratorio sobre la composición físico-química de la carne y su valor nutritivo |  |  |  |  |  |
| Aplica las pruebas de laboratorio sobre la composición físico-química de la carne y su valor nutritivo |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Demuestra la microbiología de la carne aplicando técnicas apropiadas | Explica la microbiología de la carne |  |  |  |  |  |
| Describe el procedimiento para la determinación de la microbiología de la carne |  |  |  |  |  |
| Aplica procedimiento para la determinación de la microbiología de la carne |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Ejecuta un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio | Describe un programa de mantenimiento preventivo de equipos e infraestructura del laboratorio |  |  |  |  |  |
| 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 industrial. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Pecuaria** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Industrialización de Carnes** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la industrialización de la carne** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Define la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo | Define la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo. |  |  |  |  |  |
| Explica la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo |  |  |  |  |  |
| Menciona las formas de obtención de la carne para el consumo directo y para su industrialización. | Describe las formas de obtención de la carne para el consumo directo y para su industrialización. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Cita las técnicas apropiadas para las operaciones de obtención de carne | Explica las técnicas apropiadas para las operaciones de obtención de carne |  |  |  |  |  |
| Menciona los factores de alteración y cambios post morten de las carnes | Explica los factores de alteración y cambios post morten de las carnes |  |  |  |  |  |
| Menciona técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización | Utiliza técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza métodos y tecnologías apropiadas en la conservación de diferentes tipos de carnes. | Describe los métodos y tecnologías adecuadas para la conservación de la carne. |  |  |  | |  |  |
| Utiliza métodos y tecnologías adecuadas para la conservación de la carne. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Industrialización de Lácteos** | | | | | | |
| **Propósito: Desarrollar en las y los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en la industrialización de lácteos.** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe la situación actual de las industrias laceas en Costa Rica y sus perspectivas de desarrollo | Explica los problemas más comunes a los que se tienen que enfrentar los productores lácteos nacionales. |  |  |  |  |  |
| Describe la composición y valor nutritivo de la leche | Explica la composición físico – química, biológica de la leche y su valor nutritivo. |  |  |  |  |  |
| Explica los aspectos a tomar en cuenta para un buen manejo de la leche en centros de acopio | Describe un buen manejo de la leche en centros de acopio |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Explica los cuidados, dosis, manejo, ventajas y desventajas de los diferentes aditivos utilizados en la industria láctea. | Explica los aditivos utilizados en la industria láctea y el manejo de los mismos |  |  |  |  |  |
| Aplica cada uno de los procesos de industrialización en la elaboración de diferentes sub productos lácteos | Explica los procesos de industrialización en la elaboración de sub productos lácteos |  |  |  |  |  |
| Aplica los procesos de industrialización en la elaboración de sub productos lácteos |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |