**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**INFORMACIÓN GENERAL**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SUB ÁREA: **Empresa Turística.** | | | | | | |
| **Unidad de estudio:** **Contabilidad.** | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas que le permitan elaborar el ciclo contable de una empresa de servicios. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Diferencia los elementos de la ecuación contable | Interpreta los elementos básicos en el desarrollo de la ecuación contable. |  |  |  |  |  |
| Elabora situaciones de transacciones de empresas turísticas | Identifica el procedimiento para registrar transacciones comerciales en el libro diario. |  |  |  |  |  |
| Efectúa la resolución de transacciones con cuentas, haciendo uso del  libro diario y el libro mayor. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** | |
| Interpreta situaciones financieras de las empresas turísticas | Interpreta los balances de comprobación, de resultados y de situación de una empresa turística. |  |  |  | |  |  | |
| Aplica los estados de comprobación, de resultados y de situación para una empresa turística. |  |  |  | |  |  | |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| **Unidad de estudio: Administración** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito:** Organizar el proceso administrativo, según normativas nacionales e internacionales. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Relaciona las características del proceso administrativo de organización, con la creación de empresas turísticas. | Menciona el concepto y los principios generales de cortes y secciones. |  |  |  |  |  |
|  | Identifica las funciones del proceso administrativo mediante la observación de un video. |  |  |  |  |  |
|  | Enumera los diferentes flujos de comunicación que se dan en las empresas. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | | **Si** | | **Aún no** |
|  | Aplica la técnica del análisis FODA a una situación específica. |  |  |  | |  | |  | |
| Diseña planes de apertura de empresas turísticas. | Identifica los segmentos turísticos que se desean trabajar en la creación de empresas de empresas turísticas. |  |  |  | |  | |  | |
| Aplica los tiempos de creación de las empresas turísticas. |  |  |  | |  | |  | |
| **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 conocimientos, habilidades y destrezas para mercadear correctamente un producto, empleando una cultura de calidad en el servicio al cliente. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Diseña un plan de mercadeo para una empresa turística. | Interpreta el origen del comercio. Internacional. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla las características principales del comercio internacional. |  |  |  |  |  |
| Determina el funcionamiento del mercado nacional e internacional. | Interpreta la   mercadotecnia. |  |  |  |  |  |
| Aplica la segmentación de mercados. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Salud Ocupacional.** | | | | | | |
| **Propósito:** Aplicar los conceptos fundamentales relacionados con la salud ocupacional en el campo laboral. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Demuestra el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. | Dife­rencia entre la enfermedad ocupacional y la enfermedad profesional. |  |  |  |  |  |
| Infiere la importancia de la salud ocupacional en el ambiente de trabajo. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Efectúa prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. | Expresa claramente por qué es importante el uso del equipo de seguridad en la especialidad.  Aplica las normas al utilizar equipo de seguridad en su colegio. |  |  |  |  |  |
| Diseña un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos. | Utiliza las formas de manejar los desechos producidos a partir de las especialidades de turismo. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** Cultura de la Calidad | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en el o la estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para aplicar los principios de calidad en su desempeño profesional. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. | Establece la importancia de la calidad dentro del proceso de globalización. |  |  |  |  |  |
| Demuestra los beneficios  sociales y personales que proporciona un cambio hacia la calidad. |  |  |  |  |  |
| Investiga sobre el Programa Nacional de Calidad. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpreta filosofías de justo a tiempo en los procesos de reingeniería. | Determina las etapas del proceso de los círculos de calidad. |  |  |  |  |  |
| Relaciona los Círculos de calidad en el trabajo en equipo. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

| SUB ÁREA: Introducción Turística. | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Introducción a la hotelería.** | | | | | | | | |
| **Propósito:** Identificar los diferentes elementos básicos para la clasificación y organización de la hotelería. | | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** | |
| Utiliza la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. | Identifica los modelos de organización de las empresas de hospedaje turístico. |  |  |  | |  |  | |
| Utiliza los servicios turísticos y su clasificación. |  |  |  | |  |  | |
| Diferencia criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas. | Diferencia los procedimientos para obtener los criterios de sostenibilidad turística |  |  |  | |  |  | |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Generalidades del turismo.** | | | | | | |
| **Propósito:** Identificar los diferentes elementos básicos de turismo y del país, con el fin de brindar cualquier información de Costa Rica. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla inventarios de la región, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. | Interpreta los principales acontecimientos, relacionados con la actividad turística mundial, clasificando tipos de turismo en diferentes formas, así como sus aspectos positivos y negativos. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla inventarios turísticos de las diferentes regiones. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística. | Interpreta los mapas turísticos, información general del país. |  |  |  |  |  |
| Emplea la información, la distribución y organización turística del país. |  |  |  |  |  |
| Interpreta el Sistema Nacional de las Áreas de Conservación del país y las unidades de planeamiento de Costa Rica, como herramienta del prestador de servicios turísticos | Diferencia de los mapas turísticos, información de las diferentes unidades de planeamiento. |  |  |  |  |  |
| Interpreta las diferentes categorías de manejo y su información turística. |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Folclor** | | | | | | |
| **Propósito:** Interpretar las manifestaciones del pueblo, con el fin de conservar su la idiosincrasia. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Revisa las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. | Reconoce los tipos de folclor. |  |  |  |  |  |
| Determina las situaciones que causan la pérdida de identidad. |  |  |  |  |  |
| Rescata las costumbres y tradiciones del pueblo. | Diferencia la las particularidades de cada región. |  |  |  |  |  |
| Aplica habilidades en la ejecución de comidas típicas. |  |  |  |  |  |
| Demuestra los bailes típicos de su región. | Desarrolla habilidades en la creación de coreografías típicas y populares. |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Legislación Turística.** | | | | | | |
| **Propósito:** | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpretar la legislación turística nacional, en situaciones de la vida reales. | Localiza los artículos relevantes que determinan los controles de la actividad. |  |  |  |  |  |
| Interpreta situaciones reales, para poner en práctica la legislación nacional en relación con el turismo. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpreta los aspectos de la legislación turística y ambiental. | Selecciona los principales elementos de cambio en las empresas parala certificación C.S.T |  |  |  |  |  |
| Desarrolla ejemplos de empresas certificadas con las normas C.S.T. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Manejo y conducción de grupos.** | | | | | | |
| **Propósito:** Ofrecer una alternativa, en la cual el alumno, conozca las diferentes técnicas de conducción de grupos, con el fin de prestar servicios de calidad en la comunidad. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica conceptos básicos en la guiada de turistas. | Interpreta situaciones reales de las vivencias de la función de guía de turismo. |  |  |  |  |  |
| Aplica experiencias, para ejemplificar la labor de los guías de turismo. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Ejecuta maniobras de primeros auxilios, en la guiada de turistas. | Extraer procedimientos de la revisión primaria, fracturas, quemaduras y asfixias. |  |  |  |  |  |
|  | Aplica situaciones reales, para atender al turista. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Ética aplicada al turismo.** | | | | | | |
| **Propósito:** Formular conciencia en el estudiante, con el fin de mejorar la atención al turista, calidad y ética en el servicio. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpreta el código de conducta para la protección de la niñez y la adolescencia contra la explotación sexual comercial. | Identifica las obligaciones que promueve el código de conducta, para la protección de niños, niñas y adolescentes contra la explotación sexual, comercial en viajes y turismo. |  |  |  |  |  |
|  | Interpreta la importancia de contar con un código de conducta para la sociedad en que se vive y el país. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Describe las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país. | Identifica los valores a tomar en cuenta de acuerdo con el código mundial de ética para el turismo. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SUB ÁREA: **Control interno y limpieza de oficina.** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Servicio al cliente.** | | | | | | |
| **Propósito:** Brindar herramientas básicas en la atención de clientes, en el campo de la hotelería y el turismo. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica las necesidades que tienen los diferentes tipos de clientes. | Diferencia características de los tipos de clientes. |  |  |  |  |  |
| Aplica ejemplos de tipos de clientes. |  |  |  |  |  |
| Aprende a transmitir una actitud positiva y las destrezas profesionales del servicio al cliente. | Diferencia las formas de expresión humana, en la atención al cliente. |  |  |  |  |  |
| Determina los aspectos relevantes que debe tener un profesional para brindar un servicio al cliente. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente. | Identifica los pasos para dar el servicio al cliente. |  |  |  | |  |  |
|  | Dramatiza propuestas prácticas, para dar servicio al cliente con calidad. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Manipulación de alimentos.** | | | | | | |
| **Propósito:** Emplear técnicas adecuadas en el control y desinfección de la cocina, con la intención, de que cuando ingrese a la misma, ejecute correctamente las normas establecidas internamente. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Demuestra el cuidado necesario en la adquisición, almacenamiento traslado de los alimentos. | Diferencia características de las materias primas utilizadas en la cocina. |  |  |  |  |  |
| Demuestra buenas prácticas de compra de productos. |  |  |  |  |  |
| Aplica las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. | Expresa la responsabilidad de mantener la salud alimentaria. |  |  |  |  |  |
| Ilustra conductas en el aula, sobre salud alimentaria. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** |  | **Si** | **Aún no** |
| Aplica la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y restaurante. | Relaciona equipos y químicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. |  |  |  |  |  |
| Efectúa procesos de la limpieza y desinfección de diferentes áreas del taller. |  |  |  |  |  |
| Emplea los diferentes métodos de conservación de los alimentos. | Describe los métodos de conservación con los alimentos que usamos regularmente. |  |  |  |  |  |
| Opera métodos de conservación en sus en las actividades de la especialidad. |  |  |  |  |  |

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

| **Unidad de estudio: Control de bodegas y economato.** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Propósito:** Aplicar diferentes técnicas y procedimientos en la coordinación y control de bodegas, con el fin de proporcionar procesos de vigilancia en las cocinas. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Emplea los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. | Identifica características de los controles en la recepción de materiales. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla buenas prácticas de control de mercaderías. |  |  |  |  |  |
| Aplica los procesos de ajuste de inventarios. | Expresa ajustes de inventarios. |  |  |  |  |  |
| Aplica ajustes de inventarios. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla el ciclo de almacenamiento de los alimentos. | Interpreta los tratamientos a los productos alimentarios de acuerdo a su vida útil. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Planifica métodos de almacenamiento de materias primas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Técnicas básicas de montaje de salón - comedor**. | | | | | | |
| **Propósito:** Determinar las principales características de las técnicas básicas de montajes y salón, con el propósito de contar con un técnico capaz de desarrollar eventos sociales y especiales. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Demuestra los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. | Interpreta las actividades relacionadas en la preparación de un evento social y corporativo. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Desarrolla los eventos sociales y corporativos que se despliegan en las actividades de un hotel. |  |  |  |  |  |
| Utiliza los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. | Relaciona el uso del equipo y mobiliario, utilizado en la prestación de eventos. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla situaciones de montaje en eventos especiales. |  |  |  |  |  |
| Aplica las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. | Diferencia los tipos de decoración con la actividad que se va a realizar. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Aplica situaciones de montaje en eventos especiales y su decoración. |  |  |  |  |  |
| Emplea las normas de etiqueta y protocolo en el servicio. | Relaciona diferentes situaciones de protocolo en la mesa. |  |  |  |  |  |
| Practica soluciones a las diferentes situaciones, que se dan en el protocolo en la mesa. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Garnish.** | | | | | | |
| **Propósito:** Emplear técnicas básicas en las decoraciones en frutas y verduras, con el fin de embellecer los platos y mesas en el área de restaurante. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica técnicas de decoración de frutas y verduras u otros materiales. | Reconoce pasos y cuidados, que debemos tener en la elaboración de decoraciones con fruta y verduras. |  |  |  |  |  |
|  | Aplica habilidades en la decoración con frutas y verduras. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** | |
| Elabora diferentes montajes en la mesa buffet. | Diferencia normas técnicas en el montaje de decoraciones con frutas y verduras. |  |  |  | |  |  | |
| Desarrolla técnicas básicas del montaje de decoraciones con frutas y verduras. |  |  |  | |  |  | |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |