**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: Gestión Empresarial |
| **Unidad de estudio:** Unidad Didáctica Empresarial |
| **Propósito:** Realizar labores empresariales según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta labor@. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Identifica la estructura organizacional y funcional del aula Labor@. | Explica las tareas y los procesos empleados en la estructura tecnológica del aula labor@. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla la estructura organizacional, las obligaciones de todos los actores y sus puestos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** |  | **Si** | **Aún no** |
| Fomenta experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@ para centros de servicios. | Identifica cada rol de trabajo dentro de la empresa de práctica. |  |  |  |  |  |
| Determina las características de cada puesto de trabajo dentro de la empresa de práctica.  |  |  |  |  |  |
| Realiza labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@ | Relaciona procesos de inducción y capacitación del ambiente virtual del aula labor@. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla la la integración de herramientas tecnológicas para el desarrollo de las experiencias empresariales. |  |  |  |  |  |

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

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Tecnología de información y comunicación.** |
| **Propósito:** Realizar trabajos utilizando el recurso cómputo, según normas nacionales e internacionales, con el objetivo de lograr la maximización de la herramienta en el campo laboral. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Utiliza herramientas tecnológicas disponibles para el manejo de diferentes recursos. | Explica el funcionamiento de las herramientas básicas del sistema.  |  |  |  |  |  |
| Identifica los elementos que se presentan para la administración de programas. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** |  | **Si** | **Aún no** |
| Opera un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad. | Enumera las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos. |  |  |  |  |  |
| Sigue el procedimiento para el manejo y la 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** |
|  | Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración de diapositivas. |  |  |  |  |  |
| Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software para la presentación de diapositivas. |  |  |  |  |  |
| Nombra las operaciones básicas que se realizan con el uso de una hoja de cálculo. |  |  |  |  |  |
| Describe las funciones disponibles para la creación, la apertura, la edición e impresión de documentos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** |  | **Si** | **Aún no** |
|  | Ejecuta el procedimiento para recuperar y editar los documentos. |  |  |  |  |  |
| Utiliza las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información. | Distingue los elementos que integran la comunicación a través de internet. |  |  |  |  |  |
| Diferencia las herramientas utilizadas en la búsqueda de información. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| SUB ÁREA: **Cocina básica.** |
| **Unidad de estudio:** **Principios de cocina básica.** |
| **Propósito:** Realizar labores de cocina según el estándar de calidad para un de hotel. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Practica la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas. | Distingue los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel o restaurante. |  |  |  |  |  |
| Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel o restaurante. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Emplea las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina. | Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina de un hotel o restaurante. |  |  |  |  |  |
| Efectúa las formas de cortes en la cocina. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Huevos y desayunos.**  |
| **Propósito:** Resolver situaciones relacionadas con la elaboración de desayunos y huevos 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** |
| Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales. | Identifica los pasos a seguir en la elaboración de los diferentes desayunos. |  |  |  |  |  |
| Usa materias primas de primera calidad, en la elaboración de desayunos nacionales e internacionales. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayunos típicos. | Distingue las normas que se aplican en la presentación de una mesa buffet. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
|  | Diferencia las materias primas para elaborar desayuno típico en mesa buffet. |  |  |  |  |  |
|  | Desarrolla prácticas de montajes de mesas buffet, con desayunos típicos.  |  |  |  |  |  |
| Opera las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina. | Diferencia la clasificación de los huevos. |  |  |  |  |  |
| Aplica diferentes técnicas en la preparación de huevos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Mesa fría.** |
| **Propósito:** Elaborar diferentes platillos de la partida fría, de acuerdo al estándar cocina de un hotel o restaurante. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Selecciona ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles. | Identifica los procedimientos y los cuidados al elaborar ensaladas, entradas y cocteles. |  |  |  |  |  |
| Practica la elaboración y la presentación de ensaladas, entradas y cocteles. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos | Diferencia los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos. |  |  |  |  |  |
| Practica la elaboración de emparedados, canapés y aperitivos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Guarniciones.** |
| **Propósito:** Elaborar guarniciones nacionales e internacionales, de acuerdo con las normas del hotel y restaurante. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Practica las técnicas de elaboración de diversas guarniciones. | Reconoce los procedimientos en la elaboración de guarniciones. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas de preparación de guarniciones. |  |  |  |  |  |
| Elabora guarniciones de diferentes géneros. | Identifica las recetas nacionales e internacionales, en la elaboración de guarniciones. |  |  |  |  |  |
| Utiliza recetas de guarniciones nacionales e internacionales.  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Efectúa la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos. | Interpreta el orden de colocación en el plato de las guarniciones. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Sopas y salsas.** |
| **Propósito:** Confeccionar preparaciones de la partida caliente de un restaurante, con el fin de alcanzar la bases de la cocina de un hotel. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Emplea las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux. | Identifica los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. |  |  |  |  |  |
| Usa los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potajes. | Identifica las diferentes características de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas en la elaboración de las sopas, los potajes, los consomés y las cremas. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Utiliza las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados. | Aplica salsas madres y sus diferentes derivados. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Pasta.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de pastas frescas e industriales, de acuerdo con los estándares internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Diferencia las pastas frescas e industriales. | Diferencia los procedimientos de preparación de las pastas frescas e industriales. |  |  |  |  |  |
| Practica formas de cortar pasta fresca.  |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas para la elaboración de pastas. | Diferencia las recetas internacionales de pastas. |  |  |  |  |  |
| Elabora diferentes recetas de pastas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Arroces.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de arroz, de acuerdo con los estándares internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Demuestra conocimientos básicos de los tipos de arroz. | Distingue las diferentes generalidades del arroz. |  |  |  |  |  |
| Identifica las diferentes técnicas de cocción del arroz. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas en la preparación de platillos a base de arroz. | Desarrolla los cuidos en la preparación de recetas internacionales y nacionales relacionados con el arroz. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| SUB ÁREA: Bar y Restaurante |
| **Unidad de estudio: Etiqueta y protocolo.**  |
| **Propósito:** Resolver situaciones de etiqueta y protocolo en eventos de corte social y político, según las normas nacionales e internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Utiliza las principales normas nacionales e internacionales de etiqueta y protocolo. | Describe los tipos de eventos sociales y corporativos. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla eventos protocolarios, donde se evidencie las normas de etiqueta y protocolo. | Diferencia los tipos de servicios, doblajes de servilletas y las responsabilidades del anfitrión. |  |  |  |  |  |
|  | Interpreta los elementos básicos de la vestimenta e imagen en actos protocolarios y de etiqueta. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
|  | Determina normas protocolarias para entonación de himnos, banderas, condecoraciones, discursos y precedencias. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Operaciones del bar y restaurante.** |
| **Propósito:** Desarrollar la puesta a punto y marcha del servicio del restaurante de acuerdo con las normas internacionales y nacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Organiza la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto. | Identifica los elementos de la puesta a punto del restaurante. |  |  |  |  |  |
|  | Desarrolla las diferentes técnicas de pulido y traslado, en la puesta a punto del restaurante. |  |  |  |  |  |
| Practica los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas. | Practica mezclas de bebidas etílicas y no etílicas. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Aplica el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades. | Describe los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata. |  |  |  |  |  |
| Aplica procedimientos de servicios de vino, así como su almacenaje. |  |  |  |  |  |
| Distingue los principales tipos de servicios utilizados en el restaurante. | Identifica los servicios de acuerdo con el tipo de restaurante. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha al final de la sub área:** |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Barismo.** |
| **Propósito:** Elaborar bebidas frías y calientes a base de café, siguiendo las recetas internacionales de barismo. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Distingue las diferentes variedades de café del país. | Diferencia generalidades del café. |  |  |  |  |  |
| Discute los beneficios del café. |  |  |  |  |  |
| Elabora infusiones a base de té y café. | Diferencia los cuidados necesarios para elaborar los diferentes tipos de cafés. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla preparaciones de cafés calientes. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café. | Explica las técnicas de decoraciones en cafés fríos. |  |  |  |  |  |
| Aplica preparaciones de cafés fríos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |
| **Unidad de estudio:** **Eventos.** |
| **Propósito:** Ejecutar situaciones, procedimientos y normas que rigen internacionalmente los eventos especiales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Diferencia los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos. | Reconoce las normas de etiqueta, para cada servicio que se brinda en los banquetes. |  |  |  |  |  |
| Aplica técnicas de traslado en el servicio de banquetes. |  |  |  |  |  |
| Aplica los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos. | Discute las normas y las especificaciones técnicas de montajes de mesas para eventos especiales. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla prácticas de montajes de eventos especiales. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Desarrolla las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos. | Distingue los procedimientos administrativos en la organización de eventos. |  |  |  |  |  |
| Identifica los pasos y las normas para la realización de eventos. |  |  |  |  |  |
| Aplica eventos dentro de la institución. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |