**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: Cocina fusión.** |
| **Unidad de estudio:** **Cocina fusión costarricense.** |
| **Propósito:** Elaborar recetas de la cocina costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Determina las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura gastronómica. | Reconoce los productos utilizados en la preparación de platillos representativos de las provincias de Costa Rica. |  |  |  |  |  |
| Practica platillos propios de cada provincia del país. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Planifica menús costarricenses. | Ejemplifica los principales platillos propios de la provincia donde está situada la institución educativa. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla un menú con platillos de la provincia donde está situada la institución educativa. |  |  |  |  |  |
| Fusiona los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional. | Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense.  |  |  |  |  |  |
| Elabora fusiones de platillos internacionales con la cocina costarricense. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Confección de menú.** |
| **Propósito:** Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Confecciona modelos de costo del menú. | Interpreta los elementos que conforman una receta estándar. |  |  |  |  |  |
| Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio. | Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Manjares basados en carne de res.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de carne de res, según las normas internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Reconoce las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes. | Interpreta las diferentes partes y piezas del ganado vacuno. |  |  |  |  |  |
| Practica los procesos de maduración y el marinado de la carne de res. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de res. | Identifica los términos de cocción de la carne de res. |  |  |  |  |  |
| Aplica los métodos y los términos en la elaboración de platillos a base de carne de res. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Manjares basados en carne de cerdo.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de carne de cerdo, según las normas internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Reconoce las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes. | Identifica las diferentes partes y piezas de la carne de cerdo. |  |  |  |  |  |
| Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de cerdo. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo. | Elabora recetas internacionales a base de carne de cerdo. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Manjares basados en carne de aves.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de carne de ave, según las normas internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Reconoce las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes. | Describe las diferentes partes y piezas de la carne de aves. |  |  |  |  |  |
| Practica los métodos de cocción utilizados en la carne de aves. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de aves. | Practica recetas internacionales a base de carnes de aves. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Manjares basados en mariscos y pescados.** |
| **Propósito:** Elaborar platillos a base de mariscos y pescados, según las normas internacionales. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Reconoce las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies. | Practica las diferentes técnicas de pre- elaboración de pescados y mariscos. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de elaboración, presentación de platillos a base de pescados y mariscos. | Practica recetas internacionales a base de pescados y mariscos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| SUB ÁREA: **Cocina Internacional.** |
| **Unidad de estudio:** **El Pastelero.** |
| **Propósito:** Preparar pastelería y repostería, con base en especificaciones de hotelería y el turismo Internacional. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** |  **Competente** |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Desarrolla repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica. | Aplica los pasos en la realización de recetas de panes y pastas. |  |  |  |  |  |
| Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería. | Elabora preparaciones de dulces, cremas y glaseados. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Cultura Gastronómica Europea.** |
| **Propósito:** Elaborar menús de la cocina de los países: Italia, Francia y España, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Italia, España y Francia. | Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla técnicas de cocción de la cultura mencionada. | Desarrolla correctamente recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio: Cultura gastronómica de América.** |
| **Propósito:** Elaborar menús de la cocina de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil. | Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla técnicas de cocción de las culturas americanas. | Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |

|  |
| --- |
| **Unidad de estudio:** **Cultura gastronómica asiática.** |
| **Propósito:** Elaborar menús de la cocina de los países: Japón y China, con el fin de enriquecer la cultura gastronómica. |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente**  |
| **Si** | **Aún no** | **Si**  | **Aún no** |
| Describe las diferentes culturas gastronómicas de los países: Japón y China. | Explica menús de cada una de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y china. | Desarrolla recetas internacionales de las culturas gastronómicas representadas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | **Fecha**  |
| **Nombre del docente y firma:** |
| **Nombre del encargado y firma:** |