**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad Turismo en Rural**

**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:** **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: Agro ecoturismo.** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Turismo rural.** | | | | | | |
| **Propósito:** Determinar diferentes conceptos de turismo nacional e internacional, con el fin de brindar información turística. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpreta la diferencia entre turismo tradicional y turismo sostenible. | Diferencia los tipos de turismo y los motivos de viaje, que se desarrollan en el país. |  |  |  |  |  |
| Aplica actividades turísticas cercanas a la comunidad colindante al colegio. |  |  |  |  |  |
| Diferenciar los acontecimientos importantes que han contribuido a la expansión turística. | Diferencia los acontecimientos más importantes de la historia del turismo en Costa Rica. |  |  |  |  |  |
| Interpreta la evolución de los medios de transportes, como actividad importante en el crecimiento del turismo. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina los efectos de la actividad turística y recreativa en el país, basado en la realidad sociocultural que distingue la región. | Diferencia los efectos económicos más importantes de la actividad turística. |  |  |  |  |  |
| Transfiere efectos positivos y negativos de la actividad turística. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Patrimonio rural.** | | | | | | | |
| **Propósito:** Identificar los elementos que conforman el patrimonio turístico del país, con el fin de brindar información turística. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | | **Aún no** |
| Distingue los elementos que integran el patrimonio turístico costarricense. | Interpreta los elementos del patrimonio del país, dentro del territorio nacional. |  |  |  |  | |  |
| Emplea mapas y revistas turísticas, con el fin de delimitar y ubicar los elementos del patrimonio nacional. |  |  |  |  | |  |
| Diseña paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee la región. | Identifica características del potencial de las unidades de planeamiento cercanas a su institución. |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  | |  |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | | **Aún no** |
|  | Efectúa visitas a diferentes zonas aledañas, con el fin de valorar particularidades de las unidades de planeamiento. |  |  |  |  | |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Historia natural.** | | | | | | |
| **Propósito:** Determinar los elementos de las regiones del país, con el fin de brindar información turística. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina los factores que distinguen las zonas de vida del país. | Explica la formación de los diferentes elementos que hacen de Costa Rica una zona privilegiada. |  |  |  |  |  |
| Interpreta las características de los tipos de climas que posee el país. |  |  |  |  |  |
| Diferencia las características de las zonas de vida de la región. | Diferencia las formaciones vegetales existentes en las zonas de vida aledañas al colegio. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Determina características de las zonas de vida de su provincia. |  |  |  |  |  |
| Demuestra conocimientos de las zonas de vida del país. | Identifica sitios aptos para el desarrollo de visitas de campo, en las zonas de vida aledañas a la institución. |  |  |  |  |  |
| Determina las condiciones del clima, con base a actividades de campo. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Principios de agroecología.** | | | | | | |
| **Propósito:** Generalizar los conceptos básicos de la mezcla del agro con la ecología, para maximizar la actividad turística rural. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Distingue los principales ecosistemas de Costa Rica y su relación con el turismo. | Expresa los tipos de ecosistemas existentes en el país. |  |  |  |  |  |
| Interpreta información de los ecosistemas encontrados en la región. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla los principios conceptuales de la agroecología, con relación al turismo rural sostenible. | Interpreta los componentes de los agroecosistemas. |  |  |  |  |  |
| Efectúa prácticas de cultivos y plantaciones. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Interpreta la importancia de los rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecológicos. | Diferencia las técnicas de producción agroecológicas. |  |  |  |  |  |
| Aplica procesos para el mejoramiento en la producción agrícola, conservando el ambiente. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: La finca como recurso turístico.** | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas para el manejo de los recursos del ambiente en el desarrollo de proyectos turísticos. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Determina los tipos de unidades productivas que se desarrollan en la finca. | Expresa las características de la fincas. |  |  |  |  |  |
| Identifica los ambientes ecológicos que componen una finca. |  |  |  |  |  |
| Interpreta mediante prácticas de campo los procesos productivos en una finca. |  |  |  |  |  |
| Relaciona los tipos de ambientes de la finca, para el desarrollo de proyectos turísticos rurales. | Interpreta los elementos de la finca. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Aplica la biodiversidad existente en la finca. |  |  |  |  |  |
| Efectúa visitas a fincas con características agro turísticas. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla sistemas de agricultura orgánica. | Elabora una investigación, relacionada con zoocriaderos que se pueda adaptar a la zona, haciendo uso del internet. |  |  |  |  |  |
| Interpreta las características para el manejo de sistemas agrícolas orgánicos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |
| **Unidad de estudio: Especies tropicales.** | | | | | | |
| **Propósito:** Desarrollar en cada estudiante los conocimientos, las habilidades y las destrezas relacionada conla reproducción de plantas tropicales presentes en los huertos mixtos. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica la importancia de las especies agrícolas de valor alimenticio, que se cultivan en Costa Rica. | Relaciona el potencial agrícola de las zonas productivas del país con el desarrollo turístico. |  |  |  |  |  |
| Interpreta el campo agropecuario como recurso turístico. |  |  |  |  |  |
| Distingue las particularidades de las plantas tropicales de valor agrícola. | Relaciona las plantas de mayor producción agrícola de la región. |  |  |  |  |  |
| Aplica las particularidades agronómicas de las especies de mayor importancia en la región. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Diferencia las especies de plantas de los huertos mixtos tropicales. | Identifica las generalidades de las plantas tropicales de valor agrícola. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla la producción de las especies tropicales en el colegio. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sub Área:** **Gestión de alimentos y bebidas.** | | | | | | |
| **Unidad de estudio: Desayunos típicos.** | | | | | | |
| **Propósito:** Elaborar desayunos nacionales e internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora diferentes tipos de desayunos presentes en el menú costarricense. | 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. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales. | Relaciona los procedimientos para la realización de desayunos internacionales. |  |  |  |  |  |
| Efectúa presentaciones de desayunos internacionales. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla las técnicas de montaje de buffet para desayuno costarricense. | Identifica componentes necesarios para armonizar la mesa buffet. |  |  |  |  |  |
| Aplica los aspectos de decoración de las mesas buffet, contemplando las normas de higiene. |  |  |  |  |  |
| **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: 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** |
| Elabora sopas según las técnicas de preparación, utilizando normas de manipulación e higiene. | Diferencia las fases de los fondos. |  |  |  |  |  |
| Aplica prácticas de elaboración de fondos y sopas. |  |  |  |  |  |
| Elabora diferentes tipos de salsas básicas y sus derivados. | Identifica el uso de las salsas, según el género que se acompañe. |  |  |  |  |  |
|  | Desarrolla los puntos ideales de elaboración y presentación de las salsas. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Elaboración de menú.** | | | | | | |
| **Propósito:** Determinar los diferentes factores que deben cumplir los menús de un restaurante, con el fin de brindar precios y productos de calidad. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla una pequeña empresa comercializadora de productos elaborados en la cocina. | Diferencia los tiempos de comida que debe tener un menú de un restaurante. |  |  |  |  |  |
| Efectúa prácticas de menús, con los diferentes platillos internacionales. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de preparación de menú a base de pastas. | Diferencia las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de pasta. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Practica técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de pasta. |  |  |  |  |  |
| Elabora platillos a base de arroz. | Identifica las principales técnicas utilizadas en la cocina, para la preparación de arroces. |  |  |  |  |  |
| Efectúa técnicas en la elaboración de los diferentes tipos de arroces. |  |  |  |  |  |
| Efectúa platillos a base de pescado, carnes y aves. | Relaciona técnicas de marinados y adobos utilizados en los diferentes géneros. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | | **Alcanzadas** | | | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | | **Aún no** | | **Si** | **Aún no** |
|  | Aplica prácticas de elaboración de adobos, marinados y preparaciones de los diferentes géneros. |  | |  | |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio: Cocina criolla.** | | | | | | |
| **Propósito:** Preparar recetas típicas costarricenses, con el fin de rescatar las tradiciones de los pueblos. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Identifica las características básicas de la cocina  representativa de cada provincia. | Selecciona los acontecimientos relevantes, que hacen de la cocina costarricense, rica en variedad. |  |  |  |  |  |
| Interpreta los aporte de las diferentes cocinas, antes y después del periodo de la colonia. |  |  |  |  |  |
| Practica platillos de la cocina costarricense. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Elabora un menú de recetas de comidas y bebidas típicas representativas de cada provincia de Costa Rica. | Hace un listado de las normas para la recolección de materias primas utilizadas en la cocina. |  |  |  |  |  |
| Relaciona las diferentes particularidades de las comidas representativas de cada provincia de Costa Rica. |  |  |  |  |  |
| Aplica esquemas de presentación de los trabajos. |  |  |  |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | |
| **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. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| 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:** | | | | |