



PLANIFICACIÓN CURRICULAR DEL GRUPO DE CREACIÓN, RECREACIÓN Y PRODUCCIÓN (C.R.P.) AÑO CURRICULAR 2017 – 2018 / LAPSO: 3er.

GRUPO ESTABLE: Protección, Bienes y Servicios	DOCENTE: Olga Velasco	C.I: 3201189
ÁREA DE FORMACIÓN: Grupo C.R.P.	ACOMPANANTE:	CARGO:
PROPOSITO DEL GRUPO C.R.P: "MENU EN TIEMPO DE CRISIS" Desarrollar en los estudiantes habilidades para preparar "MENUS" sencillos elaborando alimentos sabrosos, sanos y nutritivos con pocos ingredientes		

AÑO Y SECCION: 5to. "A"

FECHAS	No	REFERENTES TEORICOS – PRACTICOS CONCEPTUALIZACIÓN - GENERALIZACIÓN	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PTOS
Del 11-04 Al 25-04- 18	1	<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional de las hortalizas como alimentos complementarios en la dieta del venezolano. • Características de los cultivos hortícolas: ciclo de vida, composición nutricional y consumo. • Principales rubros hortícolas. • Descripción de las estructuras biológicas que conforman una hortaliza: hoja, tallo, flor, fruto, raíz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la investigación correspondiente para la presentación del informe. • Utilizar los criterios establecidos. • El informe debe presentar anexos de acuerdo a los criterios dados • Seguir las instrucciones. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	20 ptos
Del 02-05 Al 30-05- 18	2	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación y organización de los puntos para realizar la exposición. • Explicar la estructura biológica que conforman una hortaliza: hoja, tallo, flor, fruto, raíz. • Valor nutricional de las hortalizas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación del material adecuada para realizar la exposición. • Ambientación del salón. • Organización y planificación. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	20 ptos

FECHAS	No.	REFERENTES TEORICOS – PRACTICOS CONCEPTUALIZACIÓN - GENERALIZACIÓN	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PTOS
13-06-2018		<ul style="list-style-type: none"> Presentación de las técnicas de conservación de alimentos que mantengan sus valores nutricionales: zanahoria, berenjena, pimentón, ají dulce, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Exhibición. ambientación. Organización y limpieza del salón. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	20 ptos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

No 1 INFORME ESCRITO (11 al 25 de abril)

1) Presentación	1 ptos.
2) Introducción.	2 ptos
3) Contenido (Desarrollo de los puntos)	8 ptos.
4) Pertinencia del tema	2 ptos.
5) Responsabilidad	2 ptos.
6) Seguir instrucciones	2 ptos.
7) Anexos	2 ptos.
8) Bibliografía	1 pto.
TOTAL:	20 ptos.

ESTRATEGIA N° 2 EXPOSICIÓN (02-05 AL 30-05-2018)

1) Presentación	2 ptos.
2) Desarrollo de los puntos	7 ptos
3) Puntualidad	2 ptos.
4) Recursos utilizados	3 ptos.
5) Presentación personal (uniforme)	2 ptos.
6) Seguir instrucciones	2 ptos.
7) Conclusión general	2 ptos
TOTAL:	20 ptos.

ESRTRATEGIA N° 3 EXHIBICIÓN DEL PRODUCTO (13-06-18)

1) Bienvenida	3 ptos.
2) Ambientación	4 ptos
3) Recursos	3 ptos.
4) Presentación personal	2 ptos.
5) Ambientación musical	2 ptos.
6) Información al grupo	4 ptos.
7) Seguir instrucciones	2 ptos.
TOTAL:	20 ptos.