



Unidad Educativa Colegio El Carmelo

Familia Vedruna  
Las Acacias – Caracas

COORDINACION DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE ESTUDIOS

**MG AUTOBOLETA**

P.E.I.C.: "Educamos a la persona desde los talentos de todos"



**AÑO ESCOLAR 2025 - 2026 LAPSO: 2**

**DOCENTE: Sara Virguez**

ÁREA DE FORMACIÓN: PRC Cocina

**AÑO: 2025-2026 SECCIÓN: 1 era A/ 5 to ab**

**TIEMPO DE EJECUCIÓN:**

**INICIO: 20-**

**CULMINACIÓN: 17-03-2026**

PLAN DE UNIDAD DE APRENDIZAJE				ESTRATEGIAS EVALUATIVAS				
TEMA - CONTENIDOS	ESTRATEGIAS Y/O TÉCNICAS METODOLÓGICAS	TIPO DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS Y ESCALA DE ESTIMACIÓN	PONDERACIÓN		FECHA DE APLICACIÓN	SECCIÓN
		INDIVIDUAL	GRUPAL		%	PTOS		
Actividad recreativa	Juegos recreativos		X				14-01-2026	A
							14-01-2026	B
Introduccion a la panadería Origen.	Clase explicativa	X		Interés hacia el tema	10	2	21-01-2026	A
							21-01-2026	B
Origen, tipos de masas y fermentos	Trabajo/ interrogatorio		X	Portada, indice, introducción, desarrollo del tema, conclusión	15	3	28-01-2026	A
							28-01-2026	B
Golfeados	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orden	5	1	4-02-2026	A
							04-02-2026	B
Crema pastelera	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orden	5	1	18-02-2026	A
							18-02-2026	B
Ponqué de limón	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orden	10	2	18-02-2026	A
							18-02-2026	B

**OBSERVACIONES:**

Firma del Profesor:

Fecha de Recibido:

Coord. MG:

Coord. CONTROL EST.:



Unidad Educativa Colegio El Carmelo

Familia Vedruna  
Las Acacias – Caracas

COORDINACION DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE ESTUDIOS

**MG AUTOBOLETA**

P.E.I.C.: "Educamos a la persona desde los talentos de todos"



**AÑO ESCOLAR 2025 - 2026 LAPSO: 2**

**DOCENTE: Sara Virquez**

ÁREA DE FORMACIÓN: PRC Cocina

**AÑO: 2025-2026 SECCIÓN: 1 era A/ 5 to ab**

**TIEMPO DE EJECUCIÓN:**

**INICIO: 20-**

**CULMINACIÓN: 25-03-2026**

PLAN DE UNIDAD DE APRENDIZAJE				ESTRATEGIAS EVALUATIVAS				
TEMA - CONTENIDOS	ESTRATEGIAS Y/O TÉCNICAS METODOLÓGICAS	TIPO DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS Y ESCALA DE ESTIMACIÓN	PONDERACIÓN		FECHA DE APLICACIÓN	SECCIÓN
		INDIVIDUAL	GRUPAL		%	PTOS		
Cachito	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orde	10	2	25-02-2026	A
							25-02-2026	B
Roles	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orde	10	2	04-03-2026	A
							04-03-2026	B
Galletas	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orden	10	2	11-03-2026	A
							11-03-2026	B
Pan de coco	Origen procedimiento y elaboración		X	Técnica, resultados, higiene y orden	5	1	18-03-2026	A
							18-03-2026	B
Elaboración de producto de autoria	Exposición: elaboración de productos de autoria		X	Conocimiento del tema, creatividad, sabor y presentación	20	4	25-03-2026	A
							25-03-2026	B
								A
								B

**OBSERVACIONES: Rasgos: 10% y comparsa o actividad bicentenaria 5%**

Firma del Profesor:

Fecha de Recibido:

Coord. MG:

Coord. CONTROL EST.: