Identificación del instrumento.	
Programa de formación:	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Código del programa de formación:	635301
Código de la guía:	1
Nombre del proyecto formativo:	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Actividad del proyecto formativo:	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.
Competencia a desarrollar:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado(s) de aprendizaje:	Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Criterio(s) de evaluación:	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con BPM.
Nombre de la evidencia:	Solución estudio de caso. Organización Caritas Felices.
Tipo de evidencia	Producto

Instrucciones para el diligenciamiento

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden a lo solicitado en la actividad.

Debe relacionar las preguntas a realizar con los aspectos a evaluar descritos en este instrumento de evaluación y el atractivo turístico elegido por el aprendiz.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia o ausencia, a través de la escala sí o no.

Cuerpo del instrumento

Nombre del Aprendiz: _____

Documento de Identidad: _____ Ficha: _____

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Aspectos técnicos			
Explica el concepto de BPM de acuerdo con la normativa.			
Describe la importancia y beneficio de la aplicación de las BPM en el ámbito laboral de acuerdo con las actividades de producción y servicio de alimentos y bebidas.			
Plantea objetivos general y específicos conforme a las necesidades de solución del problema propuesto.			
Propone la estrategia de solución a la problemática en relación a los hallazgos de la auditoria.			
Diseña formatos para el registro del cumplimiento de las actividades propuestas de acuerdo con las necesidades de la solución planteada.			
Sustenta la solución a la no conformidad empleando lenguaje técnico y normativa de BPM.			
Aspectos de forma			
La evidencia es presentada cumpliendo los parámetros de fecha y hora concertada.			
La referenciación de los recursos documentales y gráficos incluidos en la propuesta cumplen con las normas APA.			
La introducción desarrolla los parámetros de concepto e importancia de las BPM.			
La información incluida en la solución es pertinente y vigente.			
La evidencia cumple con características de presentación, legibilidad y pulcritud.			

Ciudad y Fecha: _____

Juicio Valorativo: [A] Aprobado [D] No Aprobado

Firma del Instructor: _____