REGIONAL

Lista de
Verificación

## 1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR

Aprendiz en Formación:

Esta lista hay sido elaborado con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por usted durante el proceso de Formación

INFORMACION GENERALES:

| | | |
|---|---|---|
| CENTRO DE FORMACION | Agro empresarial y Acuícola | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Servicio y Atención de Eventos y Banquetes | |
| CODIGO | 63530052 | |
| COMPETENCIA | 260201017 Servir a los Clientes de acuerdo a los Estándares Establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |
| FICHA | 2375516 | |
| CRITERIO DE EVALUACION | -Interpretar los procedimientos establecidos según las políticas de la empresa<br>-Aplicar las Técnicas de Comunicación en la Atención y Prestación del Servicios de acuerdo con los procedimientos | |
| ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Necesidades y expectativas del cliente | |
| INSTRUCTOR | Ledis Elena Escobar Girón. | |
| APRENDIZ: | CC 40918307 | ANA JOSEFA OCHOA REDONDO |

**2.** LISTA DE VERIFICACION:

| IT | VARIABLES/INDICADORES | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| 1 | Define el Concepto de Evento y Banquete | X | | |
| 2 | Identifica la diferencia entre Evento y Banquete | X | | |
| 3 | Maneja el correctamente el vocabulario Técnico de Eventos | X | | |
| 4 | Identifica las características de la fase de planeación de un evento | X | | |
| 5 | Identifica de manera responsable las necesidades del cliente con respecto a la expectativa del servicio | X | | |



Firma de Instructor

Riohacha, 22/07/2021
Ciudad y Fecha

REGIONAL

Lista de
Verificación

## 1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR

Aprendiz en Formación:

Esta lista hay sido elaborado con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por usted durante el proceso de Formación

INFORMACION GENERALES:

| | | |
|---|---|---|
| CENTRO DE FORMACION | Agro empresarial y Acuícola | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Servicio y Atención de Eventos y Banquetes | |
| CODIGO | 63530052 | |
| COMPETENCIA | 260201017 Servir a los Clientes de acuerdo a los Estándares Establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |
| FICHA | 2375516 | |
| CRITERIO DE EVALUACION | -Interpretar los procedimientos establecidos según las políticas de la empresa<br>-Aplicar las Técnicas de Comunicación en la Atención y Prestación del Servicios de acuerdo con los procedimientos | |
| ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Necesidades y expectativas del cliente | |
| INSTRUCTOR | Ledis Elena Escobar Girón. | |
| APRENDIZ: | CC:36550740 | MARILI CONCEPCION USTATE PEREZ |

**2.** LISTA DE VERIFICACION:

| IT | VARIABLES/INDICADORES | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| 1 | Define el Concepto de Evento y Banquete | X | | |
| 2 | Identifica la diferencia entre Evento y Banquete | X | | |
| 3 | Maneja el correctamente el vocabulario Técnico de Eventos | X | | |
| 4 | Identifica las características de la fase de planeación de un evento | X | | |
| 5 | Identifica de manera responsable las necesidades del cliente con respecto a la expectativa del servicio | X | | |

Firma de Instructor

Riohacha, 22/07/2021
Ciudad y Fecha

REGIONAL

Lista de
Verificación

## 1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR

Aprendiz en Formación:

Esta lista hay sido elaborado con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por usted durante el proceso de Formación

INFORMACION GENERALES:

| | | |
|---|---|---|
| CENTRO DE FORMACION | Agro empresarial y Acuícola | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Servicio y Atención de Eventos y Banquetes | |
| CODIGO | 63530052 | |
| COMPETENCIA | 260201017 Servir a los Clientes de acuerdo a los Estándares Establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |
| FICHA | 2375516 | |
| CRITERIO DE EVALUACION | -Interpretar los procedimientos establecidos según las políticas de la empresa<br>-Aplicar las Técnicas de Comunicación en la Atención y Prestación del Servicios de acuerdo con los procedimientos | |
| ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Necesidades y expectativas del cliente | |
| INSTRUCTOR | Ledis Elena Escobar Girón. | |
| APRENDIZ: | CC 1006615442 | MIGUEL ALFONSO MEDINA PINTO |

**2.** LISTA DE VERIFICACION:

| IT | VARIABLES/INDICADORES | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| 1 | Define el Concepto de Evento y Banquete | X | | |
| 2 | Identifica la diferencia entre Evento y Banquete | X | | |
| 3 | Maneja el correctamente el vocabulario Técnico de Eventos | X | | |
| 4 | Identifica las características de la fase de planeación de un evento | X | | |
| 5 | Identifica de manera responsable las necesidades del cliente con respecto a la expectativa del servicio | X | | |



Firma de Instructor

Riohacha, 22/07/2021
Ciudad y Fecha

REGIONAL

Lista de
Verificación

## 1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR

Aprendiz en Formación:

Esta lista hay sido elaborado con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por usted durante el proceso de Formación

INFORMACION GENERALES:

| | | |
|---|---|---|
| CENTRO DE FORMACION | Agro empresarial y Acuícola | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Servicio y Atención de Eventos y Banquetes | |
| CODIGO | 63530052 | |
| COMPETENCIA | 260201017 Servir a los Clientes de acuerdo a los Estándares Establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |
| FICHA | 2375516 | |
| CRITERIO DE EVALUACION | -Interpretar los procedimientos establecidos según las políticas de la empresa<br>-Aplicar las Técnicas de Comunicación en la Atención y Prestación del Servicios de acuerdo con los procedimientos | |
| ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Necesidades y expectativas del cliente | |
| INSTRUCTOR | Ledis Elena Escobar Girón. | |
| APRENDIZ: | CC: 1118858793 | SNAIDER SMIT IGUARAN HERRERA |

**2.** LISTA DE VERIFICACION:

| IT | VARIABLES/INDICADORES | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| 1 | Define el Concepto de Evento y Banquete | X | | |
| 2 | Identifica la diferencia entre Evento y Banquete | X | | |
| 3 | Maneja el correctamente el vocabulario Técnico de Eventos | X | | |
| 4 | Identifica las características de la fase de planeación de un evento | X | | |
| 5 | Identifica de manera responsable las necesidades del cliente con respecto a la expectativa del servicio | X | | |



Firma de Instructor

Riohacha, 22/07/2021
Ciudad y Fecha

REGIONAL

Lista de
Verificación

## 1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR

Aprendiz en Formación:

Esta lista hay sido elaborado con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por usted durante el proceso de Formación

**2.** INFORMACION GENERALES:

| | | |
|---|---|---|
| CENTRO DE FORMACION | Agro empresarial y Acuícola | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Servicio y Atención de Eventos y Banquetes | |
| CODIGO | 63530052 | |
| COMPETENCIA | 260201017 Servir a los Clientes de acuerdo a los Estándares Establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |
| FICHA | 2375516 | |
| CRITERIO DE EVALUACION | -Interpretar los procedimientos establecidos según las políticas de la empresa<br>-Aplicar las Técnicas de Comunicación en la Atención y Prestación del Servicios de acuerdo con los procedimientos | |
| ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Necesidades y expectativas del cliente | |
| INSTRUCTOR | Ledis Elena Escobar Girón. | |
| APRENDIZ: | CC 1121304963 | LUZDANI DUARTE MEZA |

**3.** LISTA DE VERIFICACION:

| IT | VARIABLES/INDICADORES | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| 1 | Define el Concepto de Evento y Banquete | X | | |
| 2 | Identifica la diferencia entre Evento y Banquete | X | | |
| 3 | Maneja el correctamente el vocabulario Técnico de Eventos | X | | |
| 4 | Identifica las características de la fase de planeación de un evento | X | | |
| 5 | Identifica de manera responsable las necesidades del cliente con respecto a la expectativa del servicio | X | | |



Firma de Instructor

Riohacha, 22/07/2021
Ciudad y Fecha