	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso : 2406662 Código Programa: 66210582 FECHA: 21/10/2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa:

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	✓		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	✓		
	Ejecuta protocolo de manipulación de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilización de las maquinarias y equipos y utensilios según ordene la producción proyectada.	✓		
	Aplica técnicas de cortado y cocción e interpreta órdenes de producción.	✓		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los diferentes ingredientes y materiales de trabajo.	✓		
	Evalúa la calidad del producto según estándares de calidad.	✓		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO		A		

FECHA DE LA REVISION: 21/10/2021

CONCEPTO: Bueno.

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: Rafael Campo M.

FIRMAS: Rafael Campo M.

NOMBRE DE APRENDIZ: Jader Ipuana

CC: 1118854082

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso : 2406662 Código Programa: 66210582. FECHA: 21/10/2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	✓		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	✓		
	Ejecuta protocolo de manipulación de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilización de las maquinarias y equipos y utensilios según ordene la producción proyectada.	✓		
	Aplica técnicas de cortado y cocción e interpreta órdenes de producción.	✓		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los diferentes ingredientes y materiales de trabajo.	✓		
	Evalúa la calidad del producto según estándares de calidad.	✓		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO		A.		

FECHA DE LA REVISION: 21/10/2021

CONCEPTO: Bueno.

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: Rafael Camargo M.

FIRMAS: Rafael Camargo M.

NOMBRE DE APRENDIZ: Yunilis Gonzalez

CC: 1118800195

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso: 2406662 Código Programa: 66210582 FECHA: 21/10/2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa: Empleado(a) en Gastronomía Típica Regional.

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	✓		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	✓		
	Ejecuta protocolo de manipulación de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilización de las maquinarias y equipos y utensilios según ordene la producción proyectada.	✓		
	Aplica técnicas de cortado y cocción e interpreta órdenes de producción.	✓		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los diferentes ingredientes y materiales de trabajo.	✓		
	Evalúa la calidad del producto según estándares de calidad.	✓		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO		A.		

FECHA DE LA REVISION: 21/10/2021 CONCEPTO: Bueno.

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES FIRMAS

Rafael Campos M. Rafael Campos M.

NOMBRE DE APRENDIZ: Evelin Patricia Espinosa

CC: 1118862976

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso : 2406662 Código Programa: 6621058 2 FECHA: 21/10/2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	✓		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	✓		
	Ejecuta protocolo de manipulación de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilización de las maquinarias y equipos y utensilios según ordene la producción proyectada.	✓		
	Aplica técnicas de cortado y cocción e interpreta órdenes de producción.	✓		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los diferentes ingredientes y materiales de trabajo.	✓		
	Evalúa la calidad del producto según estándares de calidad.	✓		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO		A		

FECHA DE LA REVISION:	CONCEPTO:
21/10/2021	Bueno.

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES	FIRMAS
Rafael D. Campo M.	Rafael Campo M.

NOMBRE DE APRENDIZ: Natalia Oviedo

CC: 1006574610

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso: 2406662 Código Programa: 66210582. FECHA: 21/10/2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	✓		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	✓		
	Ejecuta protocolo de manipulación de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilización de las maquinarias y equipos y utensilios según ordene la producción proyectada.	✓		
	Aplica técnicas de cortado y cocción e interpreta órdenes de producción.	✓		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los diferentes ingredientes y materiales de trabajo.	✓		
	Evalúa la calidad del producto según estándares de calidad.	✓		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO		A.		

FECHA DE LA REVISION: 21/10/2021 CONCEPTO: Bueno.

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: Rafael Camargo M. FIRMAS: Rafael Camargo M.

NOMBRE DE APRENDIZ: Albeiro Epiayu

CC: 1192768784