SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL TOLIMA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA

LISTA DE CHEQUEO

Denominación del Programa	**EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL**		
Código	**66510582**	Ficha	

Competencia	260201057-Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
Resultado de Aprendizaje	* ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR. * REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL. * VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR. * REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
Criterio de Evaluación	RECONOCE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA TENIENDO EN CUENTA PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA REGIÓN. REVISA EL ESTADO DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO. EVALÚA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MATERIA PRIMA TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD. IDENTIFICA LA RECETA ESTÁNDAR PARA LAS PREPARACIONES SEGÚN ORDEN DE SERVICIO. PREPARA CORTES LOS ALIMENTOS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. COMPRUEBA QUE LA RECETA ESTÁNDAR PREPARADA ESTE ACORDE CON LA ORDEN DE SERVICIO. VERIFICA QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN ACORDES CON LA RECETA ESTÁNDAR, TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CORTES Y CANTIDADES ESTABLECIDAS. EVALÚA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR. REALIZA EL EMPLATADO TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. VALIDA LA PRESENTACIÓN DEL PLATO CON BASE EN RECETA ESTÁNDAR. MANEJA TEMPERATURAS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

	EVALÚA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
Tipo de evidencia	**Producto - Lista de chequeo**

Nombre del aprendiz	
Nombre del Instructor	**Cristian Camilo Rodríguez**
Duración	**El aprendiz cuenta con un tiempo determinado para el desarrollo de la actividad.**
Objetivo de la evaluación	**Evaluar la capacidad adquirida por el aprendiz para realizar el proceso de la aplicación de B.P.M.**

No.	Variables / indicadores	Cumple		Observaciones
		SI	NO	
1	Realiza la limpieza e higiene de las superficies de la cocina.			
2	Verifica el estado de equipos de refrigeración de la cocina.			
3	Verifica el estado de los equipos gasodomesticos de la cocina.			
4	Realiza el aseo y desinfección de los pisos de la cocina.			
5	Utiliza correctamente y completo el uniforme del manipulador de alimentos.			
6	Realiza su mise en place correctamente.			
7	Procede a desinfectar los alimentos que requieren este procedimiento.			
8	Cuida de no romper la cadena de frio de los alimentos, en especial los cárnicos.			
9	Utiliza las tablas para picar de acuerdo a su función y color.			
10	Almacena los insumos de acuerdo a su sitio en la nevera.			
11	Utiliza el sistema PEPS, para la correcta rotación de los productos.			
12	Recurre frecuentemente al lavado de manos en especial cuando cambia de actividad en la cocina.			
13	Almacena los residuos de acuerdo a su tipo en su caneca respectiva.			

EVALUACIÓN
Valoración: APROBÓ:_____ NO APROBÓ: _____
Recomendaciones:
Firma del instructor: Cristian Camilo Rodríguez