imety	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Pino del Jyzmin
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Jonathan Seniel
PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
FIRMA DEL SUPERVISOR:

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 14			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Nov 2			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic 5			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creatividad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.

imety de Yumbo	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Nava lopez Diana.
PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Yonathan Serna
FIRMA DEL SUPERVISOR: Yonathan

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 14			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Dov 2			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic 5.			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creativad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.

	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
imety	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Jimmy Barrera Ortiz
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Norberman Sanchez

PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
FIRMA DEL SUPERVISOR:

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: SEP 14			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: NOV 2			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: DIC 5			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creativad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACION: **N/A:** no aplica el ítem en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el ítem, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el ítem.

imety	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Panadera Yinet Viviana. **PROGRAMA:** AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO

SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Xiomara Sanz. **FIRMA DEL SUPERVISOR:**

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 14			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Nov. 2			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic 5			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creativad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pastelería			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.

	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
imety de Yumbo	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Castañeda, Giraldo Leidy Viviana.
PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Yonathan Sierra.
FIRMA DEL SUPERVISOR: Yonathan C.

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 15.			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Nov 2.			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic. 2.			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creativad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACION: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.

	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
imety de Valores	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Bautesteros Soluvte andrea
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Yonathan Serna
PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
FIRMA DEL SUPERVISOR:

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 15.			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Nov. 2.			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic. 2.			TOTAL		
	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)												
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creatividad en las soluciones												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			2
Panaderia			X			X			X			2
Servicio al cliente panaderia												
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.

	GESTIÓN ACADEMICA	300.FO.GA.30
imety de Virtud	EVALUACIÓN PRÁCTICA - TLC	Versión: 04
		Página 1 de 1

ESTUDIANTE: Lesly Torres
SUPERVISOR DE PRÁCTICA: Jonathan Serres

PROGRAMA: AUXILIAR PANADERO Y PASTELERO
FIRMA DEL SUPERVISOR: [signature]

ASPECTOS A EVALUAR	PRIMERA EVALUACIÓN FECHA: Sep 15			SEGUNDA EVALUACIÓN FECHA: Noviem 2			TERCERA EVALUACIÓN FECHA: Dic. 2			TOTAL		
ASPECTOS DEL APRENDIZ QUE TIENEN QUE VER CON SU DESEMPEÑO (SER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Puntualidad en cumplimiento de horario establecido			X			X			X			3
Presentación personal			X			X			X			3
Relaciones Interpersonales			X			X			X			3
Compromiso y Responsabilidad con la práctica			X			X			X			3
Disposicion y actitud hacia conocimientos nuevos			X			X			X			3
comunicación asertiva			X			X			X			3
trabajo en equipo			X			X			X			3
proactividad			X			X			X			3
Recursividad y creativad en las soluciones			X			X			X			3
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU CONOCIMIENTO (SABER)	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
BPM y seguridad alimentaria			X			X			X			3
Panaderia			X			X			X			3
Servicio al cliente panaderia	X											3
Panaderia y reposteria												
ASPECTOS DEL ESTUDIANTE QUE TIENEN QUE VER CON SU PRODUCTO (SABER-HACER) COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO	N/A	NO SATISFACTORIO	SATISFACTORIO
Preparar masas para panes, tortas y galletas de acuerdo con recetas y especificaciones del cliente			X			X			X			3
Comprar provisiones e ingredientes de panaderia y pasteleria			X			X			X			3
Escarchar o decorar tortas u otros productos			X			X			X			3
OBSERVACIONES												

CRITERIOS DE EVALUACION: **N/A:** no aplica el item en el centro de practica. **NO SATISFACTORIO:** no cumple el item, es necesario hacer plan de mejora. **SATISFACTORIO:** si cumple el item.