I.

II. +Identificación del instrumento

Programa de formación:	Tecnología en Coordinación de Servicios Hoteleros
Código del programa de formación:	621600
Código de la guía:	1
Nombre del proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros Bajo Estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Actividad del proyecto formativo:	Caracterizar la operación del establecimiento de alojamiento con base en estándares de calidad y normativa
Competencia a desarrollar:	Coordinar
Resultado(s) de aprendizaje:	Organizar la prestación de los servicios del área de habitaciones y zonas comunes con base en procedimientos técnicos.
Criterio(s) de evaluación:	Elabora plan de trabajo del arreglo de habitaciones y zonas comunes, teniendo en cuenta áreas a intervenir, frecuencia de las actividades y procedimientos técnicos a ejecutar.
Nombre de la evidencia:	Programación de aseo y mantenimiento del área de habitaciones y zonas comunes.
Tipo de evidencia	Desempeño

III. Instrucciones para el diligenciamiento

Señor Aprendiz:

El instructor verificará el desarrollo de la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden a lo solicitado en la actividad.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia a través de la escala sí o no, respectivamente y se supera con el 100% de la evidencia por tanto la actividad debe ser ejecutada de manera individual en su totalidad y en el tiempo informado por el instructor.

Tenga en cuenta que esta es una herramienta de apoyo para evidenciar su proceso formativo y los ítems se toman como referente para evaluar el grado de desarrollo de la competencia.

Por favor complete los datos a continuación solicitados.

Nombre del Aprendiz: _____

Documento de Identidad: _____ Ficha: _____

IV. Cuerpo del instrumento

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Recibe turno y se informa del estado actual de las habitaciones de acuerdo al sistema hotelero implementado por el hotel.			
Identifica los estados de las habitaciones de acuerdo al chart.			
Planea la asignación de trabajo acorde con el reporte de ocupaciones, zonas comunes a intervenir y frecuencias establecidas.			
Diligencia adecuadamente los reportes de camareras, según requerimientos.			
Mantiene una adecuada presentación personal, haciendo uso de los elementos de protección personal de acuerdo a los protocolos establecidos.			

Verifica las actividades y procedimientos técnicos de la camarera por medio de check list de acuerdo al área a supervisar.			

Ciudad y Fecha: _____

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

Firma del Instructor

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682