PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: Coordinación de Servicios Hoteleros
Código del Programa de Formación: 621600
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: Isabel Cristina Agudelo Montoya

Competencia:
Resultado de Aprendizaje: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

Actividad de aprendizaje:

1. Evaluar la producción y la prestación del servicio de alimentos y bebidas con base en la planeación y el procedimiento técnico.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ( ) PRODUCTO (x) DESEMPEÑO (x)

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participa de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud	El aprendiz participa de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			

	Contextualización				
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participa en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presenta puntual a las actividades de aprendizaje.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz establece el tipo de evento según requerimientos del cliente.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz planea las fases del evento según la normatividad y procedimiento técnico.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz aplica normatividad según el tipo y características del evento.			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz define los requerimientos técnicos y logísticos de acuerdo con el tipo de evento.			
9	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz define los protocolos de acuerdo con el tipo de evento.			
10	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz controla el desarrollo del evento de acuerdo con requerimientos del evento y actividades de seguimiento definidas.			
11	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz controla materias primas según procedimiento técnico.			
12	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz presenta plan de contingencia de acuerdo con componentes y procedimiento técnico.			
13	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz elabora informe final del desarrollo del evento según estructura y procedimiento.			
14	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz presenta el plan de Mejora del evento teniendo en cuenta lo presentado interna y percepción externa.			
15	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registra las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas e instrucciones dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, Diciembre de 2023

Isabel Cristina Agudelo Montoya

_____

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor