PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: Coordinacion de servicios hoteleros.
Código del Programa de Formación: 621600
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

No. de Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXX **No. De Ficha:** _xxxxxx_

Nombre del Instructor: xxxxxxxxxxxxx

Competencia:

- Supervisión de producción y servicios de alimentos y bebidas.

Resultado de Aprendizaje:

- 2.Organizar la producción de alimentos según requerimientos contractuales y criterios técnicos.

Actividades de Aprendizaje:

- Ejecutar plan de producción teniendo en cuenta acuerdo contractual y criterios técnicos.

Evidencia:

- Lista de chequeo

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o 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 ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Participa en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Se presentó puntual a las actividades de aprendizaje.			
5	Caracteriza áreas para la producción de alimentos teniendo en cuenta el tipo de servicio.			
6	Programa la brigada de cocina según requerimiento de producción de alimentos.			
7	Verifica la disposición de residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.			
8	Verifica el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.			
9	Determina los requerimientos de recursos según necesidades de producción de alimentos.			
10	Controla materias primas según procedimiento técnico.			
11	Propone menús con base en requerimientos del cliente y técnicas de estructuración.			
12	Diseña plan de producción de alimentos con base en menú, técnicas de alistamiento, procedimientos preparación y métodos de			
13	Envió la evidencia a través de la plataforma virtual de aprendizaje.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Aprendiz

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Instructor