#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Ávila Ficha: 2804939 Fecha: 01/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado	✓	
Se lava las manos cada vez que es necesario	✓	
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento	✓	
Usa calzado adecuado y con antideslizante	✓	
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor	✓	
Usa el tapaboca en todo momento	✓	
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte	✓	
Usa guantes cuando es necesario	✓	
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo	✓	
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango	✓	
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos	✓	
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar	✓	
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos	✓	
Trae sus repasadores limpios y desinfectados	✓	
Mantiene sus repasadores limpios	✓	
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente	✓	
Maneja los 3 repasadores adecuadamente	✓	
Pone su lito debajo de la tabla de picado	✓	
Procesa la materia prima según indicaciones	✓	
Verifica cantidades de la materia prima	✓	
Almacena la materia prima adecuadamente	✓	
Refrigera la materia prima adecuadamente	✓	
Congela la materia prima adecuada mente	✓	
Rotula la materia prima adecuada mente	✓	
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico	✓	
Aplica vocabulario técnico	✓	
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos	✓	
Texturas	✓	
Cantidades	✓	
tiempos de cocción	✓	
Realiza montajes estéticos	✓	
Entrega a tiempo su preparación	✓	

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Ávila Ficha: 2808939 Fecha: 01/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de deshuesado y pollo relleno.
2	2 pollos, queso, Jamon, pimenton zanahoria, habichuelas,
3	cebolla, aceite, especias, mantequilla, azúcar, achuras,
4	harina de trigo, leche, sal, zanahoria, apio.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Preparación del pollo relleno.
2	precalentar el horno, deshuesar el pollo, preparar dos
3	salsas en base a salsa bechamel, una de zanahoria
4	una salsa de apio, realizar una mermelada de achuras
5	se rellena el pollo deshuesado, con jamon, queso
6	vegetales, especias, se lleva al horno por 45 minutos
7	se tiene listas con anterioridad las salsas para
8	decorar el plato.
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Avila Ficha: 2808939 Fecha: 02/11/23

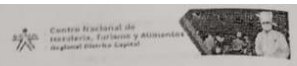
CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Ávila Ficha: 2809939 Fecha: 02/Nov

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparacion de Tiramisu, Pan de yuca y galletas alfajores
2	Ingredientes para el Tiramisu, mantequilla, azúcar, huevos, ron,
3	crema de leche,
4	Para el pan de yuca.
5	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidón de yuca, 1/2 libra de
6	sal y azúcar,
7	para las galletas alfajores
8	mantequilla, huevos, harina, azúcar, azúcar glass, arequipe
9	fecula de maiz
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Para preparar el Tiramisú, se crema la yema de los 3 huevos con el
2	Azucar, con las claras se llevan a punto de nieve para luego agre
3	gar las al las yemas con el azúcar, se agrega crema de leche batida
4	un poquito de ron. para dejar lista la crema del Tiramisu.
5	se hacen los deditos de galleta para armar el postre.
6	Para el pan de yuca se agrega cada uno de los ingredientes
7	hasta que todo se integre se forman bastones con la masa
8	y luego se llevan a una bata en forma de U se llevan al hor
9	no por 20 minutos. Para las galletas revolvemos la harina de trigo
10	el azucar los huevos. se amasa se refrigera se arman galletas y hornear

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Avila Ficha: 2803939 Fecha: 08/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y apianchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Andrea Avila Ficha: 2808939 Fecha: 9 Nov

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Los cortes principales de la res
2	ultra cortes de res - como el lomo. los cortes de la parte bajo de
3	la res como Ribeye, es uno de los cortes mas consumidos -
4	Cortes finos: porterhouse, New york, churrasco, Ribeye,
5	Sirloin, Entrecot, Chuleton, Picaña, arrachera, Tomahawk.
6	El corte T-bone se le reconoce por su hueso en forma de T
7	El New York. se caracteriza por la suavidad cuando se asa
8	la picaña: Es una pieza de carne magra, cubierta de grasa.
9	El Tomahawk: Una costilla larga que recorre todo el corte y
10	es sumamente jugosa por su cantidad de grasa.

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	-Se adoban los cortes con sal marina y especias
2	Se prepara previamente una salsa de Tocineta ahumada
3	y una reduccion de vino tinto para acompañar los
4	diferentes cortes. se prepara cortes de carne a termino
5	azul, medio, tres cuartos y asada, teniendo en cuenta los
6	tiempos de preparacion para cada uno, se presentan en
7	un plato con sus respectivas salsas.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: 2 NOV 23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
Tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	preparacion del Tiramisu pan de yuca y galletas alfajores
2	ingredientes para el tiramisu, mantequilla, azucar huevos ron
3	crema de leche
4	para el pan de yuca
5	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidon de yuca, sal y azucar
6	para las galletas alfajores
7	mantequilla, huevos, harina, azucar azucar glass, arequipe
8	fecula de maiz
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	para preparar el tiramizu se crema la yema de las 3 huevos
2	con el azucar, con las claras se llevan a punto de nieve para luego
3	agregar las yemas con el azucar, se agrega crema de leche
4	batida un poco de ron para dejar lista la crema del tiramizu
5	se hacen los dedos de galleta para armar el postre
6	para el pan de yuca se agrega cada uno de los ingredientes
7	hasta que todo se integre se forman bastones con la masa
8	y luego se lleva a una lata en forma de v se llevan al horno
9	por 20 minutos para las galletas revolvemos la harina de trigo
10	el azucar los huevos, se amasa, se refrigera se arman galletas y hornear

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: 8/Nov/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: 6 NOV

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	los cortes principales de la res
2	ultracortes de res como el lomo los cortes de parte baja de
3	la res como rib eye, es uno de los cortes mas consumidos cortes
4	finos: porterhouse, ney york, churrasco, ajo eye sir loin entrecot,
5	churcter, picana ancheta, tomahawk el corte T-bone se le reconoce
6	por su hueso en forma de T se reconoce, el Nay York se caracteriza
7	por suavidad cuando se asa, la picaña; es una pieza de carne magra es una
8	pieza cubierta de grasa, el Tomahawk: una costilla que recorre todo el
9	corte y es sumamente jugosa por su cantidad de grasa
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	se adoban los cortes con sal marina y especias
2	se prepara previamente una salsa de tocineta ahumada y una reduccion
3	de vinotinto para acompañar los diferentes cortes, se prepara cortes
4	de carne a termino Azul, medio, tres cuartos y asada, teniendo en cuenta
5	los tiempos de preparacion para cada uno, se presentan en un plato
6	con sus respectivas salsas
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: 01/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparacion de deshuesado y pollo relleno
2	2 Pollos, queso, jamon, pimenton, Zanahoria, habichuelas cebolla, aceite, especias
3	Mantequilla, azucar, uchvas, harina de trigo, leche, sal, zanahoria, apio
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	preparacion del pollo relleno
2	precalentar el horno deshuesar el pollo, preparar dos salsas en base
3	a salsa becharel, una de zanahoria una salsa de apio, Realizar una
4	mermelada de uchuvas se rellena el pollo deshuesado, con jamon
5	queso vejetales, especias se al horno por 45 minutos se tiene listas
6	con anterioridad las salsas para decorar el plato
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fernando Figueroa Ficha: 2808939 Fecha: 01/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabian Borray Ficha: 2908939 Fecha: 01-11-23

CONCEPTOS	CUMPLE	
	SI	NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabian Borray Ficha: 2808934 Fecha: 01-11-23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de deshuesado y pollo relleno
2	2 Pollos, queso, Jamón, Pimentón, Zanahoria, habichuelas
3	Cebolla, aceite, especias, mantequilla, cebolla, verduras
4	Harina de trigo, leche, sal, ajo
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Preparación del Pollo relleno
2	Precalentar el horno, deshuesar el pollo, preparar dos
3	salsas en base a salsa bechamel, una de Zanahoria
4	Una salsa de ajo, realizar una mermelada de verduras
5	se rellena el Pollo deshuesado, con Jamón, queso, vegetales
6	especios, se lleva al horno por 45 minutos se tiene listo
7	con anterioridad las salsas para decorar el plato.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabian Barrera Ficha: 2808939 Fecha: 08-11-23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabian Barray Ficha: 2805939 Fecha: 09-11-23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabian Borrero Ficha: 2808939 Fecha: 02-11-23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de Tiramisu, Pan de yuca y galleta de Bocadores
2	Ingredientes para el Tiramisu mantequilla, azucar, huevos
3	ron, crema de leche
4	Para el Pan de Yuca
5	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidon de yuca, sal
6	y azucar
7	Para los galletas de Bocadores
8	mantequilla, huevos, harina, azucar, azucar glass arequipe
9	Fecula de maiz
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Para Preparar el tiramisu se crema la yema de los 3 huevos
2	con el azucar con los claras se levanta de nieve para luego
3	llevarlas a las yemas en el azucar, se agrega crema de leche batida de
4	en en Boquito de ron para dejar listo la crema del Tiramisu
5	se hacen los Bocaditos de galleta para armar el postre
6	Para el Pan de Yuca se agregas cada uno de los ingredientes hasta
7	que todo se integre se forman bastones con la masa y luego se llevan
8	a una lata en forma de V se llevan al horno por 20 minutos
9	Para las galletas revolvemos la harina de trigo, el azucar los huevos
10	se amasa se refrigera se hacen las galletas y hornear.

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Fabia Bolley Ficha: 2808939 Fecha: 09-11-23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Los cortes principales de la res
2	Algunos cortes de res como el lomo, los cortes de la parte baja de
3	res como Ribone, es uno de los cortes mas consumidos
4	cortes finos porterhouse, New York, churrasco, Ribeye, Sirloin
5	entrecot chuleton picaña, Ruchera. Toma hawk El corte
6	T-bone se le reconoce por su hueso en forma de T
7	El New York se caracteriza por la gravidez cuando se cor
8	la Picaña es una pieza de carne magra cubierta de grasa
9	El Toma hawk es un costillo lago que recorre todo el corte y
10	es sumamente jugoso por su cantidad de grasa

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	se adoban los cortes con sal marina y especias
2	se prepara previamente una salsa de Tocineta chimichu
3	y una reducción de vino tinto para acompañar los
4	diferentes cortes se preparan cortes de carne a termino
5	azul, medio, 3/4 y asado teniendo en cuenta los
6	Tiempos de preparación para cada uno, se
7	Presentan en un plato con sus respectivas salsas.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 6 cocina Hora de llegada: _____

Nombres: cock Nicolas Gaviria giron Ficha: 2809939 Fecha: _____

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



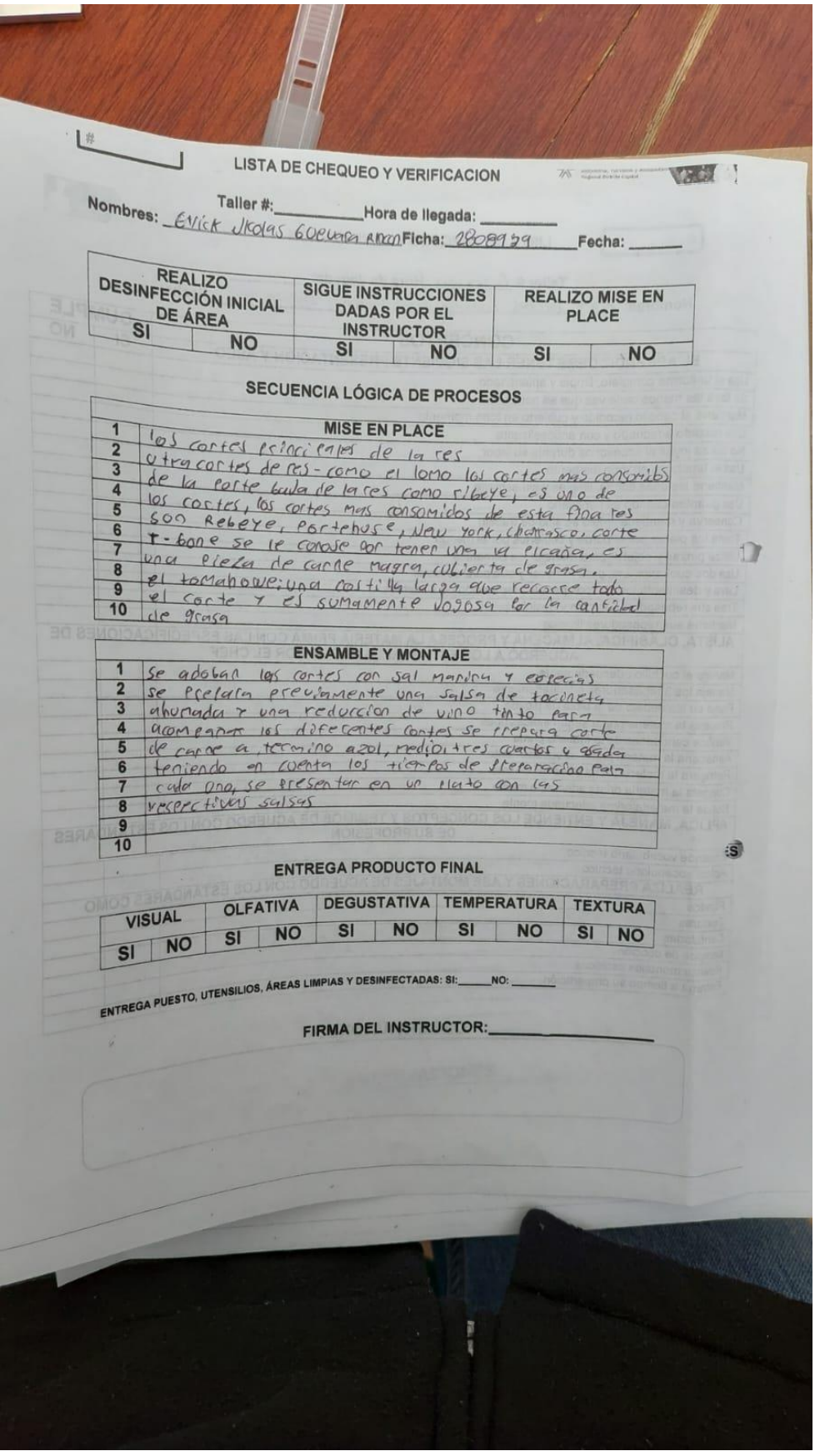
Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: Erick Nicolas Guevara Rincon Ficha: 2808899 Fecha: 02/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACION

Nombres: Erick Nicolas Cobeuna Arcon Taller #:_____ Hora de llegada: _____ Ficha: 2809929 Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	los cortes principales de la res
2	otra cortes de res - como el lomo los cortes mas consumidos
3	de la parte baja de la res como ribeye, es uno de
4	los cortes, los cortes mas consumidos de esta finos res
5	son Rebeye, porterhuse, New York, chamasco, corte
6	T-bone se le conoce por tener una u picaña, es
7	una pieza de carne magra, cubierta de grasa,
8	el tomahowe: una costilla larga que recosse todo
9	el corte y es sumamente jugosa por la cantidad
10	de grasa

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	se adoban los cortes con sal marina y especias
2	se prepara previamente una salsa de tacineta
3	ahumada y una reduccion de vino tinto para
4	acompañar los diferentes cortes se prepara corte
5	de carne a, termino azol, medio, tres cuartos y asado
6	teniendo en cuenta los tiempos de preparacion para
7	cada uno, se presentar en un plato con las
8	respectivas salsas
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI:_____NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR:_____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #:_____ Hora de llegada: _____

Nombres: Erick Urdas Cuevas Rincon Ficha: 2808939 Fecha: 02/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	separacion de tiramisu par de yuca y galletas
2	arrayores ingredientes para el tiramisu, mantequilla
3	azucar, huevos, ron crema de leche
4	para el pan de yuca
5	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidon de yuca.
6	pedaza de sal y azucar
7	para las galletas y arrayores
8	mantequilla, huevo, harina, azucar, polvo, arequipe
9	fecula de maiz
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	para preparar el tiramisu, se crema la yema de los 3
2	huevos con el azucar, con las claras se llevan a
3	punto de nieve para luego agregarlas a las yemas con el azucar
4	se agrega crema de leche batida, un poquito de ron para dejar
5	listo la crema de tiramisu se hacen los deditos de galleta
6	para armar el postre para el pan de yuca se agrega cada uno de los
7	ingredientes hasta que todo se integre se forma de 2 se llevan
8	al horno por 20 minutos para las galletas revolvemos la harina
9	de trigo, elaceite los huevos se amasa se rompem s
10	aremanga en un sitio de tela extendemos las galletas y al horno

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI:_____NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR:_____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 5 COCINA Hora de llegada: 2:00 p.m.

Nombres: DAVID G. JEIANDIA C. Ficha: 2808939 Fecha: 5-11-23

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado	✓	
Se lava las manos cada vez que es necesario	✓	
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento	✓	
Usa calzado adecuado y con antideslizante	✓	
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor	✓	
Usa el tapaboca en todo momento	✓	
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte	✓	
Usa guantes cuando es necesario	✓	
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo	✓	
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango	✓	
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos	✓	
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar	✓	
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos	✓	
Trae sus repasadores limpios y desinfectados	✓	
Mantiene sus repasadores limpios	✓	
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente	✓	
Maneja los 3 repasadores adecuadamente	✓	
Pone su lito debajo de la tabla de picado	✓	
Procesa la materia prima según indicaciones	✓	
Verifica cantidades de la materia prima	✓	
Almacena la materia prima adecuadamente	✓	
Refrigera la materia prima adecuadamente	✓	
Congela la materia prima adecuada mente	✓	
Rotula la materia prima adecuada mente	✓	
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico	✓	
Aplica vocabulario técnico	✓	
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos	✓	
Texturas	✓	
Cantidades	✓	
tiempos de cocción	✓	
Realiza montajes estéticos	✓	
Entrega a tiempo su preparación	✓	

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 5 COCINA **Hora de llegada:** 7:00 p.m.

Nombres: DAVID G. YOLANDA C. **Ficha:** 2808939 **Fecha:** 3-11-23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	EL INSTRUCTOR NOS ENSEÑÓ A DESHUESAR EL POLLO
2	PARA PREPARARLO EN COSÍN Y POR PIEZAS
3	
4	CORTAMOS LAS VERDURAS EN JULIANAS
5	
6	DESHUESAMOS PIERNA PERNIL Y EL ALA
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	(REL) MARINAMOS EL POLLO Y LO RELLENAMOS CON LAS
2	VERDURAS, JAMÓN Y QUESO
3	
4	PREPARAMOS SALSA BECHAMEL Y LE ADICIONAMOS APIO Y
5	ALBAHACA
6	
7	PROCEDIMOS A HORNEAR EL POLLO
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: 6 COCINA **Hora de llegada:** _____

Nombres: DADIO G. JECANDIN C. **Ficha:** 2808939 **Fecha:** 8/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 6 COCINA Hora de llegada: _____

Nombres: DAVID G. VELANDIA C. Ficha: 2808939 Fecha: 8/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	MARINAMOS LA CARNE
2	
3	ALISTAMOS INGREDIENTES PARA PREPARAR SALSA ESPAÑOLA
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	ASAMOS LA CARNE EN 4 TÉRMINOS: AZUL, MEDIO, TRES
2	CUARTOS Y COMPLETO
3	
4	INCORPORAMOS TOCINETA AHUMADA SOLTEADA A LA
5	SALSA ESPAÑOLA
6	
7	PROCEDIMOS A SERVIR LA CARNE ACOMPAÑADA DE SALSAS
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional distrito capital



Taller #: 5 Cocina. Hora de llegada: 7:00

Nombres: Tatiana Rodriguez # Ficha: 2808934. Fecha: 1/Nov/23.

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: 5 Cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Tatiana Rodriguez Ficha: H2808939 Fecha: 1/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	El instructor nos enseño a desguesar el Pollo
2	Para hacelo en Cojin y en Presas.
3	Cortamos vegetales.
4	Desguesamos la Pierna Pernil y el ala.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	marinamos el Pollo luego lo rellenamos
2	Con Jamon Queso y vegetales.
3	hicimos salsa bechamel de apio Con.
4	albahaca. horneamos el Pollo
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: Cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Tatiana Rodriguez Herrera Ficha: 2808939 Fecha: 8/11/23.

CONCEPTOS	CUMPLE	
	SI	NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 6 Cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Tatiana Rodriguez Herrera Ficha: 2808939 Fecha: 8/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Marinamos la Carne
2	alistamos los ingredientes Para Preparar
3	Salsa española con Toaneta.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	asamos la Carne en cuatro terminos.
2	Azul; Medio, Tres Cuartos, Completo
3	
4	Incorporamos Toaneta ala salsa Bechamel.
5	Para Crear una salsa de Toaneta.
6	
7	Reducion de vino con laure y tomillo
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



Taller #: 5 cocina Hora de llegada: 2 pm

Nombres: Alfonso Robles Rodiguez Ficha: 2808939 Fecha: 01/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital

Taller #: 5 cocina Hora de llegada: 2 pm

Nombres: Alfonso Robles Rodiguez Ficha: 2808939 Fecha: 01/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	El instructor nos enseñó a deshuesar pollo
2	para hacerlo en cojin o/y Empresas Sepa
3	radas. Cortamos Vegetales en julianas
4	Deshuesamo pierna pernil y el ala.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Marinamos el pollo y se Rellenó con
2	jamon, queso y Vegetales.
3	Se realizo la salsa bechamell con apio
4	y albahaca, Procedimos a hornear y se
5	presento
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 6 cocina Hora de llegada: 2 pm

Nombres: Alfonso Robles Rodrigo Ficha: 2808939 Fecha: 08/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional Distrito Capital



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 6 Cocina Hora de llegada: 2 pm Fecha: 08/11/23

Nombres: Alfonso Robles Ficha: 2808939

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Marinamos Carne
2	alistamos ingredientes y se realizo
3	Salsa Española.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Se realizó la asada de la carne en
2	cuatro terminos.
3	Termino azúl
4	Termino Tres cuartos 3/4
5	Termino Medio
6	Termino completo
7	incorporamos tocineta ahumado salteada
8	y se incorporo a la salsa.
9	y se presentó acompañado de carne
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



Taller #: 5 cocina. **Hora de llegada:** 2:00

Nombres: Karen Combariza. **Ficha:** 2805939 **Fecha:** 01/Nov/2023

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional Distrito Capital



Taller #: cocina 5 Hora de llegada: 2:00

Nombres: Karen Combariza. Ficha: 2808939 Fecha: 01/Nov/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	el instructor nos enseño a deshuesar el pollo
2	para hacerlo en cojin y en pierna separada
3	se cortaron las verduras - vegetales en
4	juliana, deshuesamos la pierna pernil y el
5	ala
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Marinamos el pollo y lo rellenamos con las
2	verduras - jamón y queso, procedemos el
3	preparar salsa de apio con albahaca
4	procedemos a hornear el pollo.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



Taller #: 6 cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Karen Julieth Cumbanza Ficha: 2808939 Fecha: 8/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: 6cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Karen julieth combariza Ficha: 2308939 Fecha: 8/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Maringmos la carne.
2	se alistaron los diferentes ingredientes
3	para preparar salsa española con
4	Tocineta.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	se hizo la carne en 4 terminos-
2	azul, medio, 3/4 y asado completo
3	incorporamos tocineta ahumada salteada a
4	la salsa española y por ultimo
5	procedimos a servir la carne acompañada
6	de salsa.
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional distrito Capital

Taller #: 5 Repostería Hora de llegada: _____

Nombres: DAVID G. YELANDIA C. Ficha: 2808939 Fecha: 02/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital

Taller #: 5 Repostería **Hora de llegada:** _____

Nombres: DAVID G. JELADIA C. **Ficha:** 2808939 **Fecha:** 020923

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	3 YEMAS DE HUEVO
2	3 CLARAS DE HUEVO TIRAMISÚ
3	308 g DE HARINA
4	50 g DE AZÚCAR + 50 g DE AZÚCAR
5	Harina yuca, Queso costeño, Promosa, sal. agua, Azucar.
6	Para el Alfajor: mantequilla. fecula maiz. Azucar,
7	relleno, Arequipe, mantequilla.
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	
2	Pan de yuca. Amasamos Bien los ingredientes y horneamos
3	Tiramisu: hacemos Galletas, hacemos cafe. y armamos.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ **NO:** _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: 3 repostería Hora de llegada: 7:00

Nombres: alfonso rosleo rodriguez Ficha: 2808989 Fecha: 2/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Tres Yemas de huevo, 3 claras de huevos, 108gr
2	de harina, 50gr azúcar 50gr azucar para
3	Tiramitsu. almidon, café, agua para el relleno
4	Queso crema, miel, crema de leche, azucar y ron
5	alfajor mantequilla sin sal, harina. Fecula de maiz
6	azucar - relleno DULCE de leche arequipe y mantequilla
7	Pan de yuca, queso costeño, almidon de yuca
8	pomada Margarina, sal, agua y azucar
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Hacemos galletas, café, batimos crema de
2	leche con azucar, montamos claras y yemas
3	cada una con azucar y se revolvieron con
4	Queso crema. y armamos
5	Pan de yuca ▷ mezclamos los ingredientes
6	y horneamos.
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 5 Repostería Hora de llegada: 2 pm

Nombres: Alfonso Robles Rodiguez Ficha: 2808939. Fecha: 02/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: Srepostería Hora de llegada: 2:00

Nombres: Tatiana Rodriguez Ficha: 2808939 Fecha: 2/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	3 yemas, 3 claras, 108g harina, 50g Azucar, 50 Azucar
2	Tiramisu, almibar = Cafe - agua. - Relleno Queso Crema
3	miel, crema de leche. Azucar. ron.
4	Alrafor mantequilla sin Sal. harina fecula Azucar.
5	relleno. Arequipe mantequilla.
6	Pan de yuca. Queso Costeño Almidon de
7	yuca. Promasa margarina. Sal agua azucar.
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	hacemos galletas, hacemos Cafe, montamos crema
2	con azucar montatamos claras y Yemas
3	revolvimos con la Crema. armamos.
4	- Pan de yuca: revolvemos todos los ingredientes.
5	y horneamos.
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: Sreposteria **Hora de llegada:** 2:00

Nombres: Tatiana Rodriguez H **Ficha:** 2808939 **Fecha:** 2/10/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 5 Repostería Hora de llegada: 2:00

Nombres: Karen Julieth Combariza Ficha: 2808939 Fecha: 2/11/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: 5 repostería Hora de llegada: 2:00

Nombres: Karen julieth combariza Ficha: 2808934 Fecha: 2/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	3 yemas, 3 claras, 108 gramos de arina.
2	50g de azucar, 50g de azucar tiramisu
3	almidon, cafe, agua, Queso crema. miel, crema
4	de leche azucar y von,
5	altajor mantequilla sin sal harina fecula de
6	maiz, azucar - relleno dulce de leche arequipe y
7	mantequilla.
8	Pan de yuca queso costeño almidon de yuca
9	crema, Margarina, sal agua y azucar
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	hacemos galletas, cafe montamos crema
2	de leche con azucar, montamos claras y
3	yemas cada una con azucar y se
4	revolvio con queso crema, y amasamos
5	pan de yuca → mezclamos los ingredientes
6	y horneamos.
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

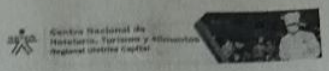
VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



5

Taller #: COCINA Hora de llegada: 2:00

Nombres: Jackeline Torres Cruz Ficha: 2808939 Fecha: Nov/11/2023

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

5

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: COCINA Hora de llegada: 2 PO

Nombres: Jackeline Torres Cruz Ficha: 2808939 Fecha: NOV/1/2013

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	El Instructor enseña a deshuesar el pollo
2	ya deshuesado se procede a realizar
3	cojin y en presas
4	se cortan vegetales zanahoria, habichuela
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Mannar pollo
2	Se rellena con jamón, vegetales y queso
3	Preparación Salsa bechamel utilizando
4	apio con albahaca
5	Hornea pollo. 45 minutos
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

6

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: COCINA Hora de llegada: 2:00

Nombres: dacreline Torres cruz Ficha: 2808939 Fecha: 8/11/2023

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARE DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

6

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: COCINA Hora de llegada: 2:00

Nombres: Jackeline Torres Cruz Ficha: 2808939 Fecha: 8/4/2022

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Adobamos la carne
2	Ingredientes para salsa de tocineta ahumada
3	Salsa de vino
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Se realiza la preparación de los cortes en
2	Sus cuatro cortes y 4 coccions
3	Termino AZul
4	Termino medio
5	Termino 3/4
6	ASada
7	Salsa Se Saltea tocineta y Se realiza
8	la Salsa
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

5

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: Repostería Hora de llegada: 2:00

Nombres: Jackeline Torres cruz Ficha: 2808939 Fecha: 02/11/2023

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	El instructor nos enseña Rellenos y
2	diferentes preparaciones Tiramisu/relleno
3	Alfajor / Relleno
4	Pande yuca
5	Soletillas
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Pandeyuca Se mezclan todos los productos
2	Secos y luego se incorpora el agua/leche
3	y se va viendo humedad.
4	Tiramisu se hace mezcla manual
5	Se hace café y Soletillas
6	Soletillas yemas, claras punto de nieve
7	las claras se agrega en forma envolvente
8	Alfajore se mezcla se hornea luego se
9	rellena.
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____ Fecha: _____

Nombres: _____ Ficha: _____

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES D ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDA DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COM		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: COLINAS Hora de llegada: 2:00

Nombres: Andres PARRA .H. Ficha: 2808954. Fecha: 1/NOV/2023

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
ARLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabutario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 5 COCINA Hora de llegada: 11:00 a.m.

Nombres: ANDRES BARRERA. Ficha: 2808934 Fecha: 1/06/2023

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	El instructor nos asesoro a destuesar
2	el pollo para hacerlo en cocina y en presas
3	cortamos vegetales.
4	
5	destuesamos la pierna pernil y el ala.
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	marinamos el pollo luego rellenamos
2	con jamon queso, vegetales
3	arroz salsa bechamel de apio
4	con albaca flameamos el pollo
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: Cocina Hora de llegada: 2:00

Nombres: Andres Felipe Barrera Ficha: 2808439 Fecha: 9/1/23

CONCEPTOS	CUMPLE SI	CUMPLE NO
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO		
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDAR DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: 6CCCMF Hora de llegada: 2:00

Nombres: Andres Carrera. A. Ficha: 2808434 Fecha: 8/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	MARCHAMOS LA CARNE
2	ALISTAMOS LOS INGREDIENTES PARA PREPARAR.
3	SALSA ESPAÑOLA CON TOCINETA.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	ASAMOS LA CARNE EN CUATRO TERMINOS
2	AZUL, MEDIO, TRES CUARTOS, COMPLETO
3	
4	INCORPORAMOS TOCINETA A LA SALSA BECHAMEL
5	PARA CREAR UNA SALSA DE TOCINETA
6	
7	REDUCCION DE VINO CON LAUREL Y TOMILLO.
8	
9	
10	

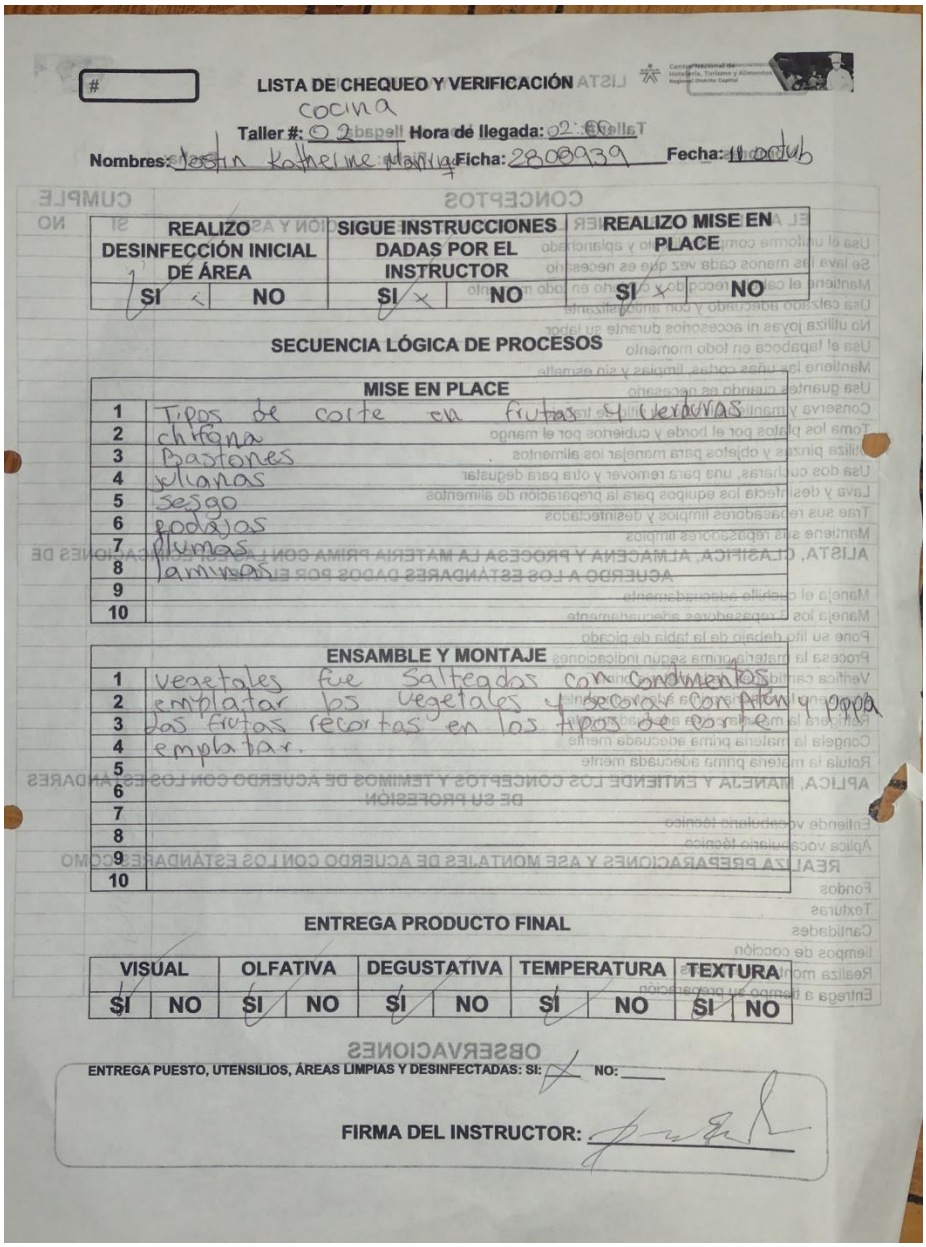
ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner



#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

cocina

Taller #: 02 Hora de llegada: 02:00

Nombres: Kathelyne Martinez Ficha: 2809939 Fecha: 11 octub

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
✓		✓		✓	

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Tipos de corte en frutas y verduras
2	chifona
3	Bastones
4	planas
5	sesgo
6	rodajas
7	Julmas
8	Jamuras
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Vegetales fue Salteados con condimentos
2	emplatar los vegetales y decorar con pan y papa
3	las frutas recortas en los tipos de cortes
4	emplatar.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

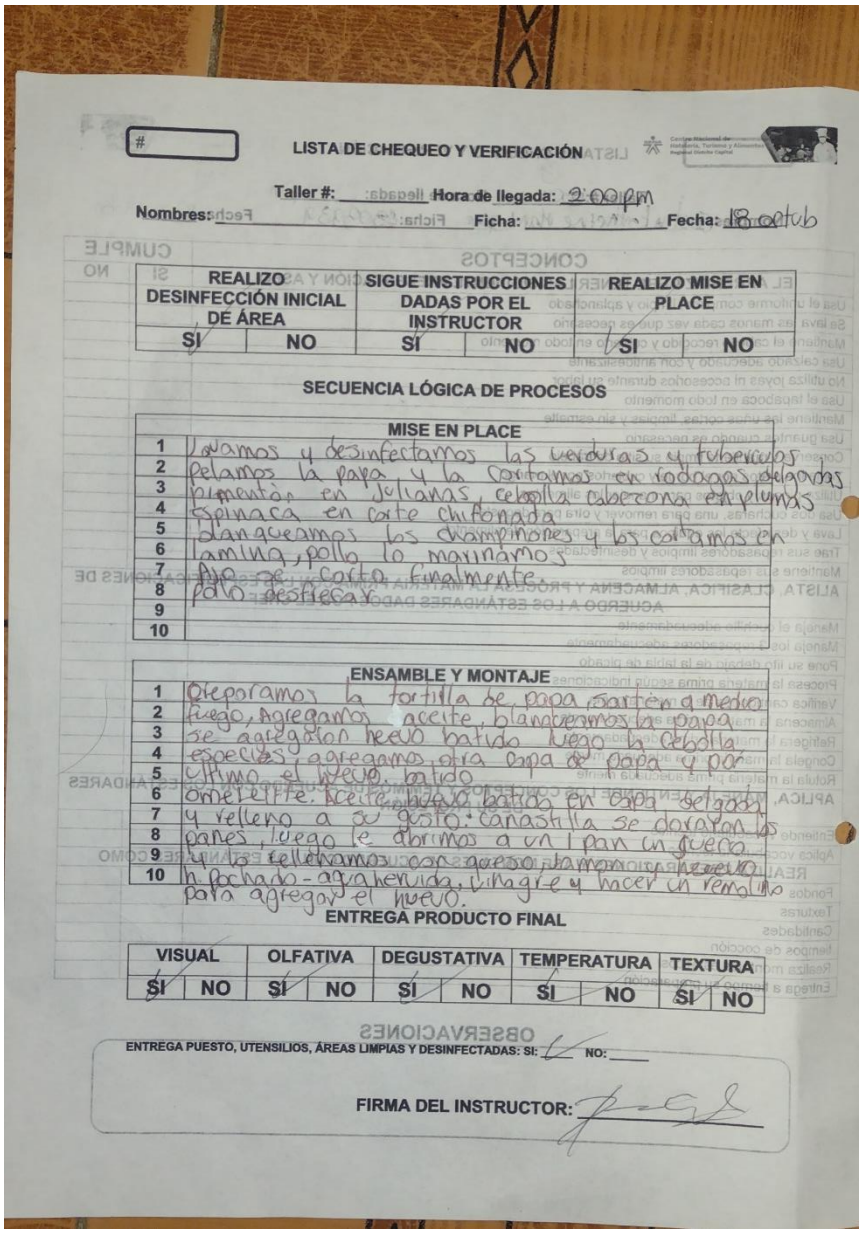
ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
✓		✓		✓		✓		✓	

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ✓ **NO:** ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

Powered by CamScanner



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: ____ Hora de llegada: 2:00pm

Nombres: ____ Ficha: ____ Fecha: 18 octub

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
✓		✓		✓	

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Lavamos y desinfectamos las verduras y tuberculos
2	Pelamos la papa, y la cortamos en rodajas delgadas
3	picamos en julianas, cebolla cabezona en plumas
4	espinaca en corte chifonada
5	Sanceamos los champiñones y los cortamos en
6	lamina, pollo lo marinamos
7	Ajo se corta finalmente.
8	Pato desflecar
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Precaramos la tortilla de papa, sartén a medio
2	fuego, agregamos aceite, blanqueamos la papa
3	se agregaron huevo batido luego la cebolla
4	especies, agregamos otra capa de papa y por
5	ultimo el huevo batido
6	omeleffte. Aceite, huevos batidos en capa delgada
7	y relleno a su gusto. canastilla se doraron los
8	panes, luego le abrimos a un lado para hacer
9	y lo rellenamos con queso, jamon, pechuga
10	hechado - agua hervida, vinagre y hacer un remolino para agregar el huevo.

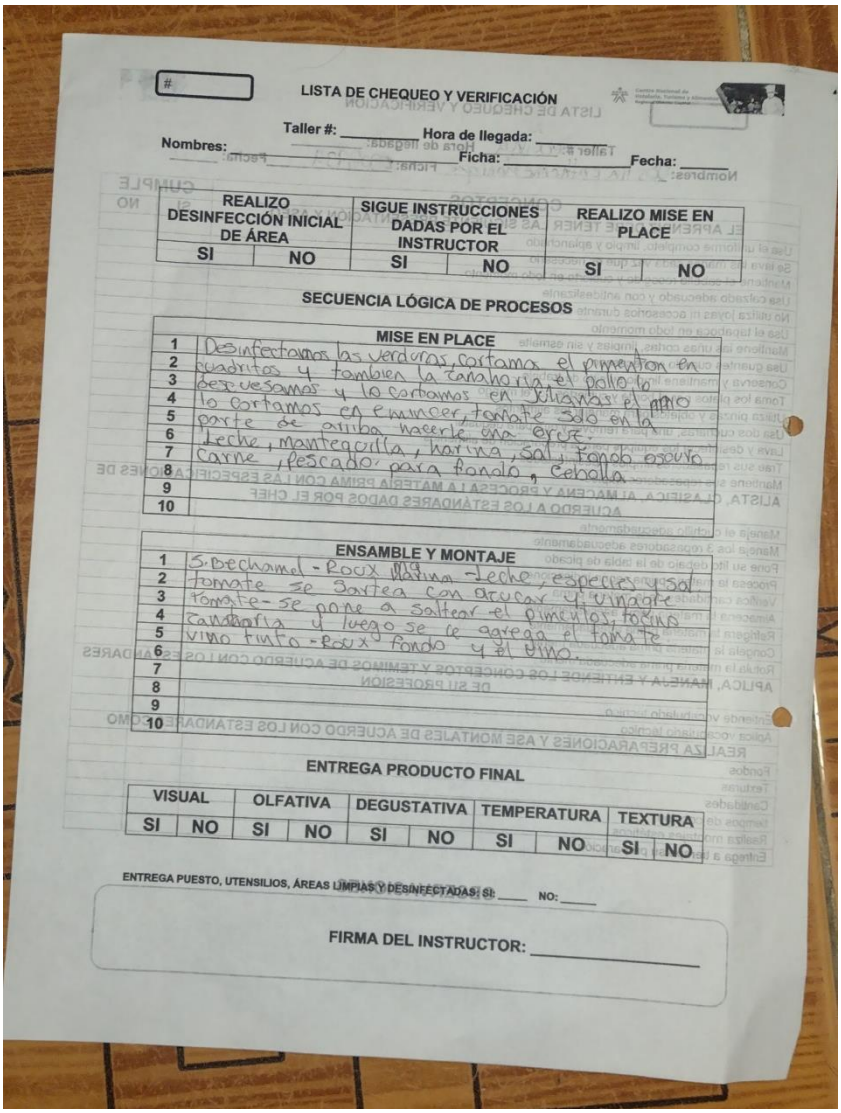
ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
✓		✓		✓		✓		✓	

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ✓ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: ____

Powered by CamScanner



#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: _____ Ficha: _____ Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Desinfectamos las verduras, cortamos el pimenton en
2	cuadritos y tambien la zanahoria, el pollo lo
3	desvesamos y lo cortamos en tiras, el ajo
4	lo cortamos en emince, tomate solo en la
5	parte de arriba hacerle una cruz.
6	Leche, mantequilla, harina, sal, fondo oscuro
7	Carne, pescado, para fondo, Cebolla.
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	S. Bechamel - Roux blanco - leche, especies y sal
2	tomate se sartea con azucar y vinagre
3	tomate - se pone a saltear el pimenton, cebolla
4	zanahoria y luego se le agrega el tomate
5	vino tinto - Roux fondo y el vino.
6	
7	
8	
9	
10	

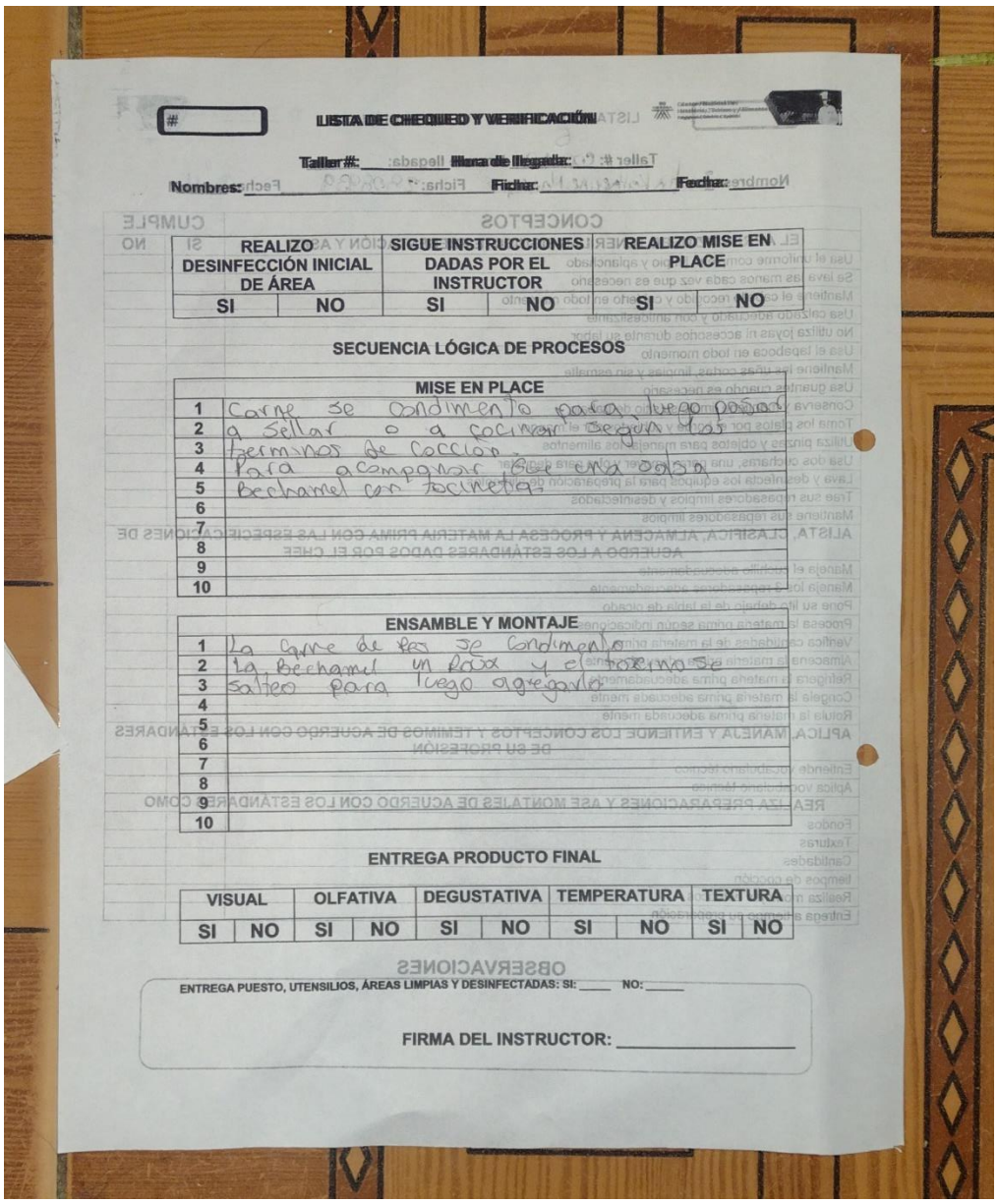
ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner



LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: _____ Ficha: _____ Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Carne se condimento para luego pasar
2	a sellar o a cocinar según los
3	terminos de coccion.
4	Para acompañar esta una salsa
5	Bechamel con tocinetas
6	
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	La Carne de res se condimento
2	la Bechamel un poco y el tocino se
3	salteo para luego agregarlo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

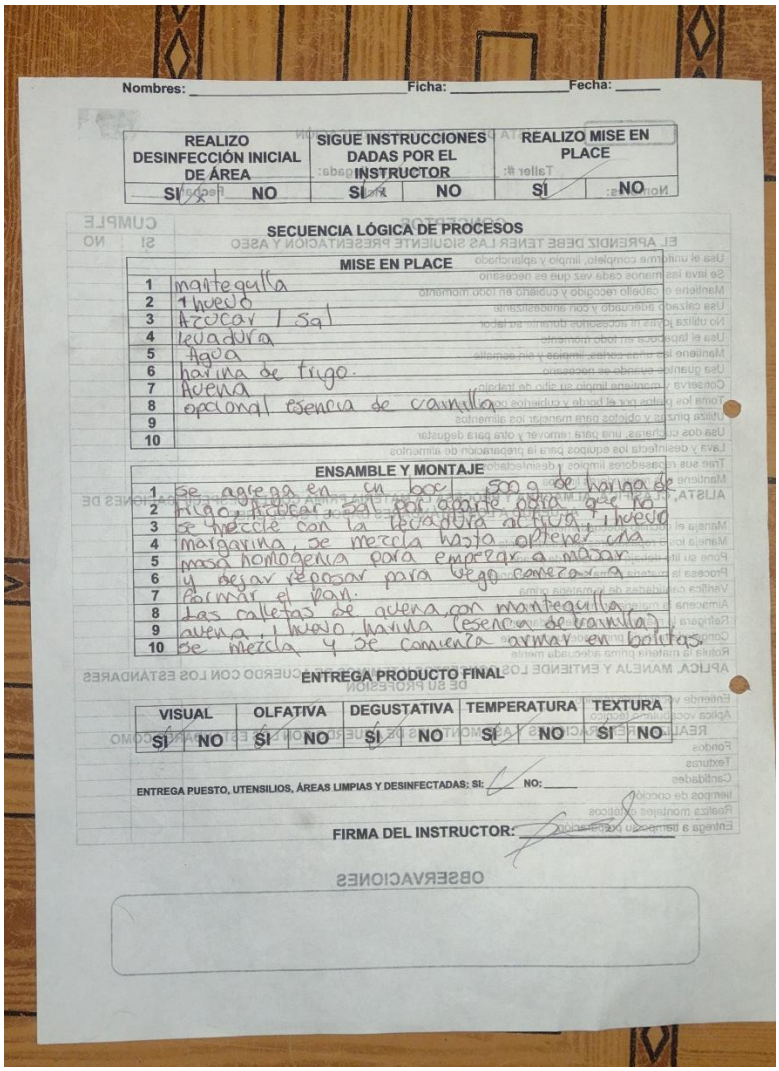
VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

OBSERVACIONES

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner



Nombres: _____ Ficha: _____ Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
X		X		X	

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE

1	mantequilla
2	1 huevo
3	Azucar / Sal
4	levadura
5	Agua
6	harina de trigo.
7	Avena
8	opcional esencia de vainilla
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE

1	Se agrega en un bol 500 g de harina de
2	trigo, azucar, sal, por aparte para que no
3	se hagan bolas con la levadura activa, 1 huevo
4	margarina, se mezcla hasta obtener una
5	masa homogenea para empezar a amasar
6	y dejar reposar para luego comenzar a
7	formar el pan.
8	Las galletas de avena, con mantequilla,
9	avena, 1 huevo, harina (esencia de vainilla)
10	se mezcla y se comienza armar en bolitas.

ENTREGA PRODUCTO FINAL

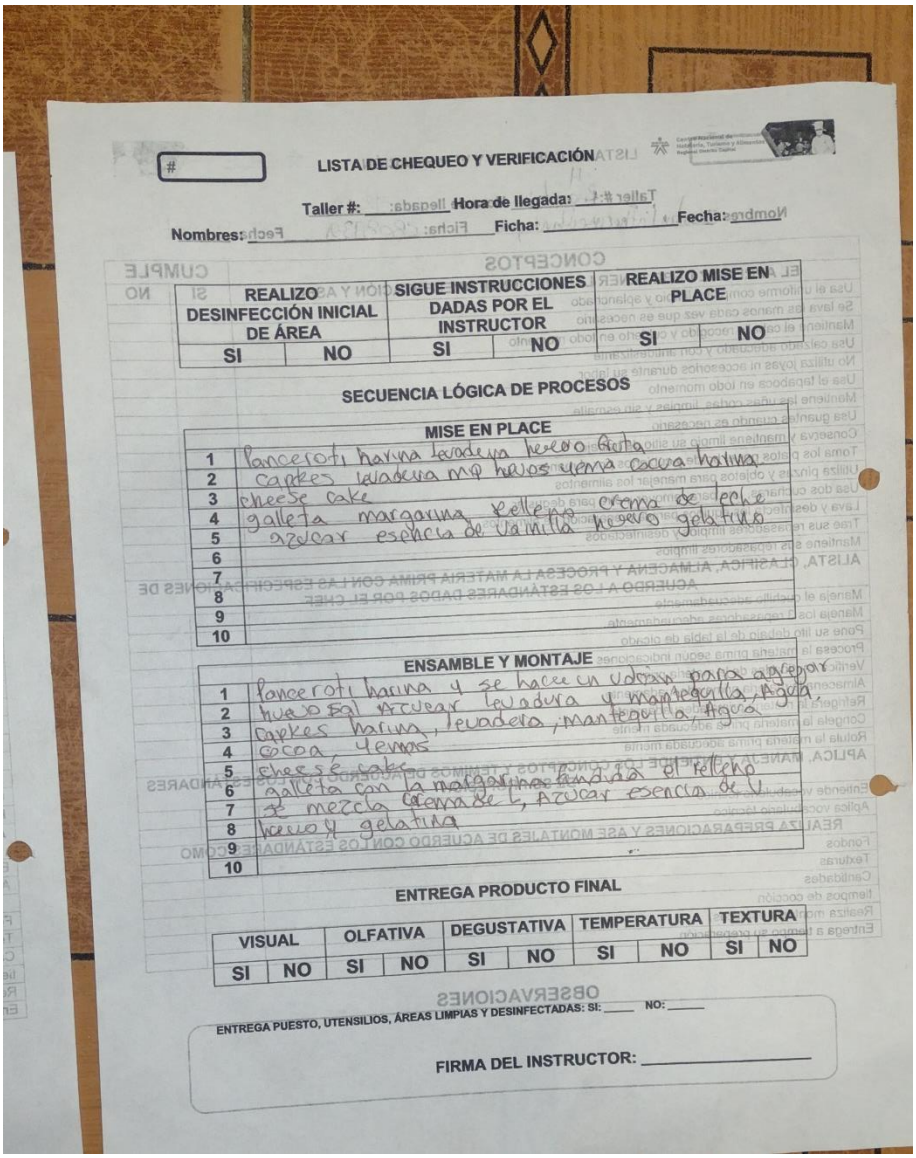
VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
✓		✓		✓		✓		✓	

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ✓ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner



#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: ___ Hora de llegada: ___

Nombres: ___ Ficha: ___ Fecha: ___

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Panceroti harina levadura huevo Gelatina
2	Capkes levadura mp huevos yema cocoa harina
3	cheese cake
4	galleta margarina Relleno crema de leche
5	azucar esencia de vainilla huevo gelatina
6	
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	Panceroti harina y se hace un volcan para agregar
2	huevo sal azucar levadura y mantequilla, Agua,
3	Capkes harina, levadura, mantequilla, Agua
4	cocoa, yemas
5	cheese cake
6	galleta con la margarina untada el relleno
7	se mezcla crema de L, Azucar esencia de V
8	huevo y gelatina
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

OBSERVACIONES

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ___ NO: ___

FIRMA DEL INSTRUCTOR: ___

Powered by CamScanner

#

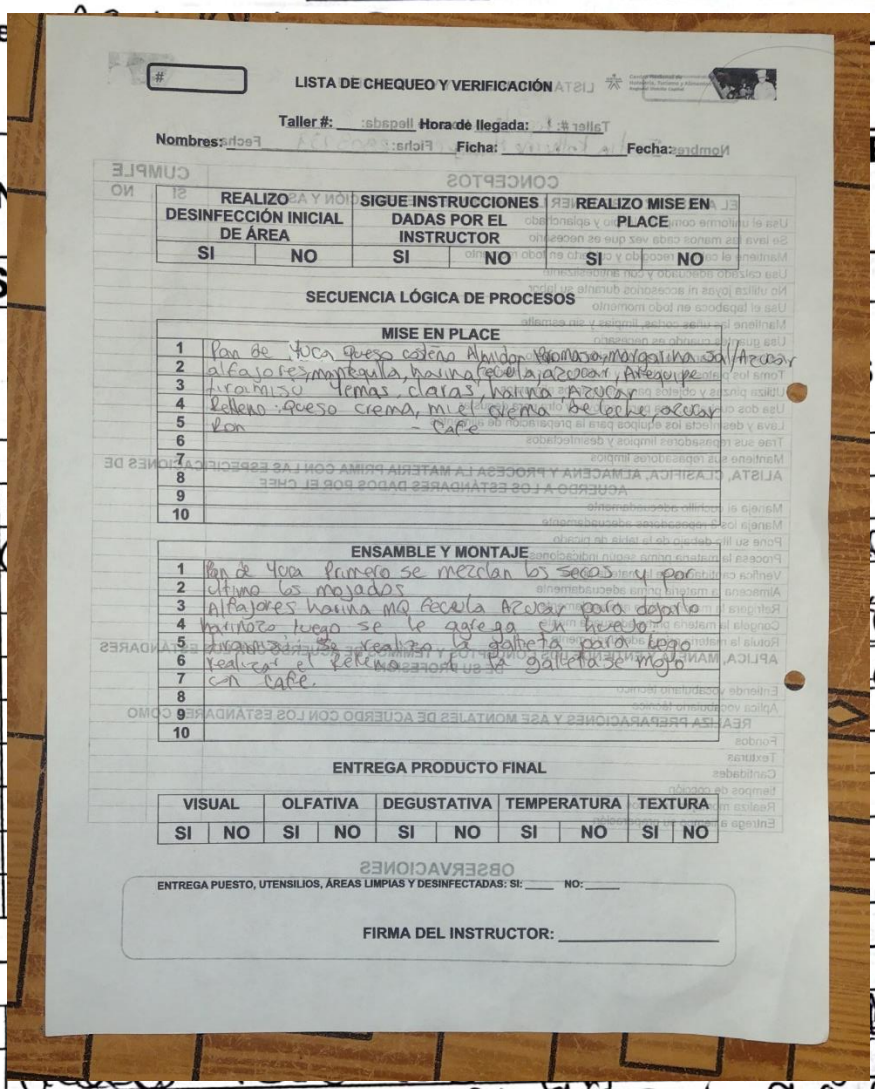
LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital



Taller #: _____ **Hora de llegada:** _____

Nombre _____ **Fecha:** _____



#	LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN	

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: _____ Ficha: _____ Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Pan de yuca queso costeño Almidon Mantequilla margarina sal/Azucar
2	alfajores, mantequilla, harina, fecula, azucar, Arequipe
3	Tramisu Yemas claras, harina Azucar
4	Relleno: Queso crema, miel crema de leche, azucar
5	Pan - Cafe
6	
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	Pan de Yuca Primero se mezclan los secos y por
2	ultimo los mojados
3	Alfajores harina mq fecula Azucar para dejarlo
4	mirando luego se le agrega un huevo
5	Tramisu se realiza la galleta para luego
6	realizar el relleno se galleta se moja
7	en cafe.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

OBSERVACIONES

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

DESIN	REALIZO MISE EN PLACE	
S	SI	NO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ **NO:** _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional distrito capital

Taller #: _____ **Hora de llegada:** _____

Nombres: Danna Sanabria **Ficha:** 2508134 **Fecha:** _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Cortes principales de la res
2	Cortes finos, porterhouse, new york, lomo,
3	ribeye, sirloin, entrecot, chicken, picaña,
4	ranchera, tomahawk el corte york, so
5	categoria para seguridad cuando se ~~usa~~
6	usa la picana, es una pza de carne magra
7	cubierta de grasa
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Se ordenan las carnes, se decide que
2	carnes desea para los termino, empezo la
3	primera para el termino ~~azul~~, este se hace
4	30 a 40 seg por cada lado, el medio
5	es 50 a 4min por cada lado el 3/4 ese
6	es de 2 a 3 min, para el cocinado ese se
7	deja mas tiempo.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ **NO:** ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

ombres: Maneia Salcedo. Ficha: _____ Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Cortes principales de la res
2	Cortes finos, corto parte nalga, nalga,
3	chorizo, chuleton, lebeye, sirloin, ancho.
4	Categoriza para saberdel/ cortado se
5	usa la picana, es una pieza de carne
6	magra cobierta de grasa
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Se adoba las carnes se decido que carnes
2	deseo para los terminos, luego la 30 a 40
3	segundos por cada lado, el termino medio es
4	de 50 a 60 segundo por cada lado, el
5	medio 1,a 2 min para el cocinado este
6	se deja más tiempo.
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

REGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ **Hora de llegada:** _____

Nombres: Paola Forero **Ficha:** 2682421 **Fecha:** _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	2 pollos deshuesado, pollo relleno, queso, jamón
2	zanahoria, ajo, pimentón, cebollas, mantequilla,
3	fécula de maíz, leche, cascar.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	precalentar el horno, deshuesar el pollo, hacer
2	dos sobres en forma a tu preferencia, una de
3	ajo otra de zanahoria, dejar el pollo
4	ya relleno en horno durante 45 min
5	se saca y para ello se hace una
6	salsa de cambray con azucar y aceite
7	se le agrega al pollo, ya listo pa comer.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

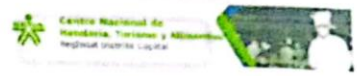
REGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ **NO:** ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Anna Sanabria Ficha: 2808439 Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de deshuesado y pollo relleno
2	2 pollos, queso jamon pimenton zanahoria habichuela
3	cebolla, crepe, espinacas, mantequilla, azucar, uchuvas
4	harina de trigo leche, sal zanahoria, apio
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Preparación de Pollo relleno
2	2 Pollos, queso, jamon, pimenton - Precalentar
3	el horno, deshuesar el pollo preparar dos salsas
4	en base a salsa bechamel, una de zanahoria una
5	salsa de apio realizar una mermelada de
6	uchuvas se rellena el pollo deshuesado, con
7	jamon queso se agregan especies, se lleva al
8	horno por 45 min se tiene listas con anterioridad
9	las salsas para asi agregarlo al pollo.
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN

Taller #: M Hora de llegada: _____

Nombres: Manuela Salcedo Ficha: 2808424 Fecha: _____

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparacion de deshuesado y pollo relleno
2	2 pollos, queso, jamon, pimenton, zanahoria,
3	mirabuenas, cebollas, cebolla, aceite espinacas.
4	mantequillas, azucar, harina de trigo, leche, sal
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Preparacion de pollo relleno.
2	Precalentar el horno, y deshuesar el pollo, prepara
3	do salsas en base a la salsa bechamel
4	una de apio. y una de zanahoria. a la
5	de zanahoria se le agrega, harina, leche, mantequilla
6	y zanahoria a la de apio, salsa de apio
7	crema de leche manzana. se le agrega, el
8	pollo se lleva a ~~45 grados~~ y 4 minutos
9	ya cocinado este el pollo se agregan las
10	salsas deseadas.

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Powered by CamScanner

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 3 Hora de llegada: _____

Nombres: Cristian David Guerrero Ficha: 2808139 Fecha: 9/10/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Cristian David Guevara Ficha: 2508939 Fecha: 01/11/23

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de deshuesado y pollo relleno
2	2 pollos, queso, jamon, pimenton, zanahoria, habichuelas,
3	cebolla, aceite, especias, mantequilla, azucar, uchuvas,
4	harina de trigo, leche, sal, apio.
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Preparación pollo relleno.
2	precalentar el horno, deshuesar el pollo, preparar dos
3	salsas en base a salsa bechamel, una zanahoria
4	una salsa de apio, realizar una mermelada de uchuvas
5	se rellena el pollo deshuesado, con jamon queso
6	vegetales, especias se lleva al horno por 45 minutos
7	se tiene listos con anterioridad las salsas para
8	decorar el plato.
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 28 Hora de llegada: _____

Nombres: Cristian David Guerrero Ficha: 2808939 Fecha: 8/10/23

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____ 8/11/NO

Nombres: Cristian David Guarin Ficha: 2608934 Fecha: [illegible]

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	los cortes principales de la res
2	ultra cortes de res, como el lomo los cortes de la parte bajo
3	lares como ribaye, es uno de los cortes mas consumidos
4	cortes, fino: porterhouse new york, chorizo ribeye
5	sirloin, entre cot, mideton, picaña arrachera
6	Tomahawk el corte T bone se le reconoce porque
7	tiene forma T
8	
9	
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	se cocinan los cortes con sal marina
2	se prepara previamente una salsa de tomate ahumada
3	y una reduccion de vino tinto para acompañar
4	los diferentes cortes se prepara cortes de
5	carne termino, azul, medio, tres cuarto y asado
6	Teniendo en cuenta los tiempo de
7	Preparacion para cada uno.
8	
9	
10	

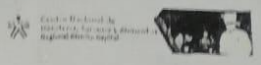
ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: 3 Hora de llegada: _____

Nombres: Cristian David Guerrero Ficha: 2808939 Fecha: 17/10/23 02 Nov

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	SI	NO
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #: _____ Hora de llegada: _____

Nombres: Cristian David Guevara Ficha: 2808939 Fecha: ~~12/11/23~~ 02 Nov

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

	MISE EN PLACE
1	Preparación de Tiramisu, pan de yuca y galletas alfajores
2	Ingredientes para el Tiramisu, mantequilla, azucar, huevos, ron,
3	crema de leche.
4	Para el pan de yuca
5	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidón de yuca, 1 libra de
6	sal y azucar
7	para las galletas alfajores
8	mantequillas huevos, harina, azucar glass, arequipe,
9	Fecula de maiz
10	

	ENSAMBLE Y MONTAJE
1	Para preparar el Tiramisu se cremal la yema de los 3 huevos con
2	el azucar, con las claras se llevan a punto de nive para luego agregarlas
3	a las yemas con el azucar, se agrega crema de leche batida un
4	paquito de ron para dejar lista la crema Tiramisu.
5	se hacen los deditos de galletas para armar el postre.
6	Para el pan de yuca se agrega cada uno de los ingredientes hasta que
7	todo se integre se forman bastones con la masa y luego se llevan
8	a una lata en forma de U. se llevan al horno por 20 minutos.
9	Para las galletas revolvemos la harina de trigo, el azucar, los
10	huevos. se amasa, se refrige, se aman galletas y hornear.

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI: ____ NO: ____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Los cortes principales de la res
2	Ultra cortes de res, como el lomo, los cortes de la parte bajo la res como ribaye, es uno de los cortes
3	Más consumidos, cortes fino: perterhouse new york, churrasco ribeye, sirloin, entre cot, moleton,
4	Picaña, arachera, tomanawk, el corte T bone se le reconoce porque tiene forma t
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	Se adoban los cortes con sal marina
2	Se prepara previamente una salsa de tocineta ahumada y una reducción de vino tinto para
3	Acompañar los diferente cortes. Se preparan cortes de carne términos azul, medio, tres cuartos y
4	Asado. Teniendo en cuenta los tiempos de preparación para cada uno
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI:_____NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Preparación de tiramisú par de yuca y galletas alfajores
2	Ingredientes para el tiramisú, mantequilla, azúcar, huevos, ron y crema de leche
3	Para el pan de yuca
4	1 libra de queso costeño, 1 libra de almidón de yuca, 1 libra de sal y azúcar
5	Para las galletas alfajores
6	Mantequilla, huevos, harina, azúcar glass, arequipe, fecula de maíz
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	Para preparar el tiramisu se crema la yema de los 3 de los huevos con el azúcar, con las claras, se
2	Llevan a punto de nieve para luego agregarlas a las yemas con el azúcar, se agrega crema de leche
3	batida un poquito de ron para dejar lista la crema tiramisu. Se hacen deditos de galletas para armar
4	el postre.
5	Para el pan de yuca se agrega cada uno de los ingredientes hasta que todo se integre se forman
6	Bastones con la masa y luego se llevan a una lata en forma de U. Se llevan al horno por 20 minutos
7	Para las galletas revolvemos la harina de trigo, el azúcar, los huevos, se arma y hornea.
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI:_____NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

CONCEPTOS	CUMPLE	
EL APRENDIZ DEBE TENER LAS SIGUIENTE PRESENTACIÓN Y ASEO	**SI**	**NO**
Usa el uniforme completo, limpio y aplanchado		
Se lava las manos cada vez que es necesario		
Mantiene el cabello recogido y cubierto en todo momento		
Usa calzado adecuado y con antideslizante		
No utiliza joyas ni accesorios durante su labor		
Usa el tapaboca en todo momento		
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Usa guantes cuando es necesario		
Conserva y mantiene limpio su sitio de trabajo		
Toma los platos por el borde y cubiertos por el mango		
Utiliza pinzas y objetos para manejar los alimentos		
Usa dos cucharas, una para remover y otra para degustar		
Lava y desinfecta los equipos para la preparación de alimentos		
Trae sus repasadores limpios y desinfectados		
Mantiene sus repasadores limpios		
ALISTA, CLASIFICA, ALMACENA Y PROCESA LA MATERIA PRIMA CON LAS ESPECIFICACIONES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DADOS POR EL CHEF		
Maneja el cuchillo adecuadamente		
Maneja los 3 repasadores adecuadamente		
Pone su lito debajo de la tabla de picado		
Procesa la materia prima según indicaciones		
Verifica cantidades de la materia prima		
Almacena la materia prima adecuadamente		
Refrigera la materia prima adecuadamente		
Congela la materia prima adecuada mente		
Rotula la materia prima adecuada mente		
APLICA, MANEJA Y ENTIENDE LOS CONCEPTOS Y TEMIMOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE SU PROFESIÓN		
Entiende vocabulario técnico		
Aplica vocabulario técnico		
REALIZA PREPARACIONES Y ASE MONTAJES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES COMO		
Fondos		
Texturas		
Cantidades		
tiempos de cocción		
Realiza montajes estéticos		
Entrega a tiempo su preparación		

OBSERVACIONES

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___

REALIZO DESINFECCIÓN INICIAL DE ÁREA		SIGUE INSTRUCCIONES DADAS POR EL INSTRUCTOR		REALIZO MISE EN PLACE	
SI	NO	SI	NO	SI	NO

SECUENCIA LÓGICA DE PROCESOS

MISE EN PLACE	
1	Preparación de deshuesado y pollo relleno
2	2 pollos, queso, jamón, pimentón, zanahoria, habichuelas, cebolla, aceite, especias, mantequilla,
3	Azúcar, uchuvas, harina de trigo, leche, sal, apio.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

ENSAMBLE Y MONTAJE	
1	Preparación pollo relleno
2	Precalentar el horno, deshuesar el pollo, preparar dos salsas en base a salsa bechamel, una zanahoria
3	Una salsa de apio, realizar una mermelada de uchuvas, se rellena el pollo deshuesado, con jamón,
4	queso, vegetales, especias, se lleva al horno por 45 minutos se tiene listo con anterioridad las salsas
5	para decorar el plato
6	
7	
8	
9	
10	

ENTREGA PRODUCTO FINAL

VISUAL		OLFATIVA		DEGUSTATIVA		TEMPERATURA		TEXTURA	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO

ENTREGA PUESTO, UTENSILIOS, ÁREAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS: SI:_____NO: _____

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

#

LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN



Taller #:_____Hora de llegada: _____

Nombres: _Kevin Alejandro Julio Linares_____Ficha: Fecha: 01/11/23___