LISTA DE VERIFICACIÓN VALORACIÓN DE DESEMPEÑO

Programa de Formación:	**COCINA INTERNACIONAL**
ID ficha:	**3052230**
Competencia:	**PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE**
Resultado de aprendizaje:	**E3LABORAR PLATOS CALIENTES Y FRIOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR.**
Actividad de aprendizaje:	**PRESENTACION PLATOS EMBLEMATICOS**
Aprendiz:	
Doc. identidad	

Criterio de Evaluación	**Indicadores a Evaluar**	**Cumple**		**Observaciones**
		Si	**No**	
IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	• SELECCIONA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS. • PRODUCTO DE PANIFICACIÓN : CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN. • AMASADO: CONCEPTO, TIPO, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES.			
DOSIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.	• UNIDADES DE MEDIDA: TEMPERATURA, PESO, VOLUMEN. OPERACIONES MATEMÁTICAS: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES.			
PRESENTA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE.	• REGISTROS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS Y USOS.			

Cumple **No cumple**

Si el concepto es No cumple, se debe realizar un acta en el formato GD-F-007 V02

estableciendo las estrategias complementarias para el cumplimiento de los indicadoresque no efectuó el aprendiz con las condiciones solicitadas en la evidencia.

Observaciones de los indicadores no alcanzados:
Recomendaciones:
Estrategia complementaria / Plan de mejoramiento.

Firma del Aprendiz **Firma del Instructor**