

 	
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	

INFORMACIÓN GENERAL			
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS			
		Regional Distrito Capital	X
Programa de formación:	Cocina 635503	No de Ficha:	2922874,2994740,2922882,2970911,2922844,2994714,2922867,2922870,2994739
Competencia asociada:	<ul style="list-style-type: none"> PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE 		
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:	INTERPRETAR LOS CONTEXTOS ACTUALES DE LA COCINA DE ACUERDO A SU EVOLUCIÓN HISTÓRICA, AVANCE TECNOLÓGICOS Y CARACTERÍSTICAS DE CLIMA.- TECNICAS DE CUCHILLO Y CORTES		
Fecha de aplicación:	Febrero 02 de 2024		
Evidencia a evaluar : Contextualiza la gastronomía, su historia y avances tecnológicos, con su profesión. Técnicas de cuchillo y cortes de vegetales.			
DESEMPEÑO: •Maneja conceptos y terminología gastronómica de acuerdo parámetros nacionales e internacionales			
Criterios de evaluación			
Reconoce los cargos, las funciones y las áreas donde trabaja la brigada de cocina.			
Reconoce preparaciones de las Gastronomías Nacionales e Internacionales.			
Tipo de evidencia:	Desempeño	X	Producto
Nombre del aprendiz:			

LISTA DE CHEQUEO				
Ítem	Variables/indicadores	Cumple		Observaciones
		Si	No	
01	Presentación personal			
02	Mise en place de menaje y utensilios Verificados y aseados			
03	Verificación de equipos buen estado de funcionamiento y aseo			
04	Historia de la gastronomía y BPM investiga, y hace buen uso del material de Apoyo			
05	Desarrolla controles de calidad al proceso y producto			
06	Diligencia formatos del proceso de producción			
06	Emplea métodos de conservación de alimentos			
07	Define la de calidad de los alimentos			
08	Reconoce características e indicadores de			



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

	calidad de los alimentos			
09	Valora la calidad de los alimentos e indicadores			
10	Utiliza los métodos oficiales de análisis			
11	Identifica los tipos de platos realizar de acuerdo a la propuesta gastronómica del instructor			
12	Determina cantidades y especificaciones			
13	Emplea métodos de conservación de alimentos y de mejora de los productos conforme a estándares			
14	Aplica conocimientos en cuanto a presentación			
15	Entrega puesto de trabajo Aseado y desinfectado			

Juicio de valor:	Aprobado		No aprobado	
------------------	----------	--	-------------	--

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

CONTROL DEL DOCUMENTO

Elaboró	Revisó	Aprobó
Doris Bastidas	Coordinador Académico	Coordinación académica