LISTA DE VERIFICACIÓN VALORACIÓN DE DESEMPEÑO

Programa de Formación:	Cocina básica nivel 1
ID ficha:	3130691
Competencia:	Controlar el manejo de materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad.
Resultado de aprendizaje:	Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar y los requerimientos del servicio
Actividad de aprendizaje:	Preparar acompañamientos, entrantes y guarniciones necesarias para un servicio-
Aprendiz:	
Doc. identidad	

Criterio de evaluación.	**Indicadores a evaluar**	**Cumple**		**Observaciones**
		Si	**No**	
Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control.	• Convierte unidades de medida. • Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.			
Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.	• Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.			
Cumple con la limpieza e higiene personal	• Se presenta al ambiente de formación con la indumentaria			

correspondiente a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente.	adecuada. y demuestra buena higiene personal.			
Verifica que las uñas se mantengan cortas y sin esmalte lavadas y desinfectadas con frecuencia de acuerdo al procedimiento establecido.	• Demuestra buena higiene personal			

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 indicadores que 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**