SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CÓDIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:	
FECHA DE APLICACIÓN:	DURACIÓN DE EVALUACIÓN: 15 minutos
PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA TIPICA COLOMBIANA	
No. DE FICHA:	
FASE: N/A	
ACTIVIDAD DE PROYECTO: N/A	

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:

ELABORAR PERPARACIONES DE COMIDA COLOMBIANA SEGÚN LA NORMATIVIDAD

RESULTADOS APRENDIZAJE:

- ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
- ✓ Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
- ✓ Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.
- ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.
- ✓ Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
- ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar.
- ✓ Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad.
- ✓ **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN.
- PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.
- DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN

EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

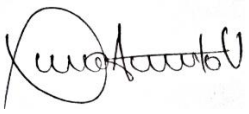
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Apoyo

EVIDENCIA: Conocimiento
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **XIMENA MIRYAM ACEVEDO VIANCHA**
NOMBRE DEL APRENDIZ:

Estimado Aprendiz Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus productos a entregar en la Guía de inducción a la Formación Profesional Integral. Usted debe: cumplir con los requerimientos que en esta se exigen.

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
REGISTRO DEL DIAGNÓSTICO	**SI**	**NO**	
➢ Organiza correctamente insumos y utensilios.	X		
➢ Interpreta la receta estándar en la preparación de los alimentos	X		
➢ Aplica técnica de cocción adecuada según la normatividad	X		
➢ Mantiene higiene durante el proceso de elaboración de los productos	X		
➢ Maneja correctamente residuos	X		
➢ Entrega las actividades en el tiempo acordado con él instructor.	X		

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
FIRMA DEL INSTRUCTOR 	FIRMA DEL APRENDIZ