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.

EVIDENCIA: Conocimiento

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

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.

1. Selección múltiple
¿Cuál es el objetivo principal del mise en place en cocina?
a) Decorar los platos
b) Organizar y preparar previamente los insumos y utensilios
c) Cocinar los alimentos
d) Servir los platos

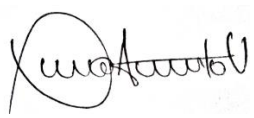
2. Verdadero o Falso
a) Las técnicas de cocción se clasifican en concentración, dilución y mixtas.
b) La receta estándar permite mantener la calidad y cantidad del producto final.
c) Las normas de higiene solo se aplican al final de la jornada.

3. Respuesta corta
1. Defina qué es una receta estándar.
2. Mencione dos normas básicas de manipulación de alimentos.
3. Nombre dos equipos usados para medir peso o temperatura en cocina.

4. Relacione columnas

Columna A	**Columna B**
Mise en place	___ Organización previa de insumos
Salsa base	___ Preparación fundamental de otras salsas
Amasijo	___ Masa usada en comidas típicas

5. Pregunta abierta
Explique por qué es importante aplicar las normas de higiene y correcta disposición de residuos en la cocina.

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