INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación	Técnico en cocina
Proyecto formativo	Implementación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos en Boyacá
Fase proyecto	Ejecución
Resultado de aprendizaje	532745 - 1. interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social
Actividad de aprendizaje:	Identificar estrategias para la prevención y control del impacto ambiental de los accidentes y enfermedades laborales de acuerdo con las políticas organizacionales y el entorno social.
Evidencia de producto:	Analiza situaciones que se presentan en el contexto ambiental y del SST
Criterio de evaluación: ● Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente. ● Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo.	

1. LISTA DE VERIFICACIÓN

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		Sí	NO	
1	**Presentación de la información**			
	La presentación contiene la estructura de la información según los criterios establecidos en la guía.			30%
2	**Características de la presentación de la información**			

	La presentación contiene la información solicitada, según criterios establecidos en la guía.			20%
	La presentación de la información es coherente de acuerdo con el tema planteado.			15%
	La presentación tiene balance y equilibrio en texto, según criterios técnicos.			20%
	La presentación contiene las conclusiones según pertenencia al tema.			15%

2. Evaluación

Observaciones: _____

Juicio de valor:_____