

1. DATOS GENERALES

PROGRAMA (S) DE FORMACIÓN: Cocina Fria Nacional E internacional EVIDENCIA DE APRENDIZAJE: Limpia y desinfectar utensilios y vegetales en cocina.

NOMBRE DEL APRENDIZ:

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Presenta las preparaciones en los platos. Elabora la preparación solicitada. Decora los platos. Combina los productos correctamente.

3. LISTA DE VALORACIÓN

No.	INDICADOR	CUMPLE		SI	NO	OBSERVACIONES
		SI	NO			
1	Define claramente cual son los tipos de montaje de platos					
2	Entiende que es la receta estandar					
3	Reconoce cuales son las normas higienicas de un manipulador de alimentos					
4	Es ordenado en su area de trabajo					
5	Conoce y utiliza los utensilios correcto en cada preparación					
6	Eectua correctamente el lavado de manos					
7	Identifica y corrige los malos habitos de un manipulador					
8	Aplica y conoce sobre tipos de ensamble de platos					
9	Realiza correctamente la decoración final en platos fuertes					
10	Evita la contaminación cruzada al mezclar los alimentos					
11	Sigue protocolos de bioseguridad al realizar la preparación de los platos					
12	Realiza correctamente el lavado y desinfeccion de frutas y hortalizas					
13	Realiza una correcta mise en place					
14	Efectuo totalmente el proceso de elaboracion establecido por el instructor					

Concepto: Cumple: _____ SI CUMPLE _____ Aún No Cumple: _____

Si el concepto es Aún no cumple, se debe describir las deficiencias en el (los) indicador(es) con el propósito de hacer los correctivos necesarios

Descripción de la deficiencia: _____

Recomendaciones: _____

Fecha: D__M__A__

- Condiciones :**
1. Para aprobar la evidencia de aprendizaje debe cumplir con la totalidad de los indicadores.
 2. En caso de incumplimiento con los indicadores, se acordará una fecha para la revisión de los mismos, por parte del instructor o equipo de Instructores encargados.