



LISTA DE CHEQUEO PARA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

PROGRAMA; Técnico en Cocina

Competencia;

Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, procedimientos técnicos y normativa sanitaria vigente.

Resultado de aprendizaje;

Reconoce los fundamentos técnicos relacionados con la manipulación de alimentos, la normatividad sanitaria, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema HACCP y los programas de saneamiento básico, mediante procesos de investigación y análisis documental.

DATOS GENERALES

Aprendiz: _____

Ficha: _____

Institución: _____

Instructor: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Tipo de evidencia:

☒ Conocimiento

Evidencia:

Investigación documental y desarrollo del taller de contextualización.

INSTRUCCIONES

El instructor verificará el cumplimiento de los criterios establecidos durante el desarrollo de la investigación documental realizada por el aprendiz, teniendo en cuenta la calidad de la información consultada, el análisis realizado y la apropiación conceptual de los temas propuestos.



LISTA DE CHEQUEO

No.	Criterio de evaluación	Cumple	No cumple	Observaciones
1	Consultó fuentes bibliográficas confiables y pertinentes.	☐	☐	
2	Utilizó la bibliografía recomendada por el instructor.	☐	☐	
3	Consultó la normatividad sanitaria vigente aplicable.	☐	☐	
4	Investigó todos los temas propuestos en la guía.	☐	☐	
5	Presentó información organizada y estructurada.	☐	☐	
6	Empleó lenguaje técnico propio del sector gastronómico.	☐	☐	
7	Evidenció comprensión de los conceptos investigados.	☐	☐	
8	Relacionó la teoría con situaciones del contexto gastronómico.	☐	☐	
9	Citó adecuadamente las fuentes consultadas.	☐	☐	
10	Entregó el trabajo dentro del tiempo establecido.	☐	☐	

JUICIO EVALUATIVO

☐ Aún no competente

☐ Competente

OBSERVACIONES DEL INSTRUCTOR

RETROALIMENTACIÓN

Fortalezas observadas:



Aspectos por mejorar:

FIRMAS

Instructor

Nombre: _____

Firma: _____

Fecha: _____

Aprendiz

Nombre: _____

Firma: _____

Fecha: _____