

 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA <h1>LISTA DE CHEQUEO</h1>
--	---

Regional: Boyacá	Centro de formación: Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.
Tipo de Instrumento: DESEMPEÑO	
Fecha de aplicación: 27/13/2026	
Programa de Formación complementaria: TECNOLOGO EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Resultados de Aprendizaje: ASESORAR LA PLANEACION DE EVENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, PROTOCOLOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN..	
Evidencia: APLICACIÓN DE TECNIICAS BASICAS DE COCINA TENIENDO EN CUENTA RE4CETA ESTANDAR (DOS TECNICAS APLICADAS A UNA PROTEINA, UNA PASTA Y UNA PREPARACIÓN DE HUEVO)	
Criterios de evaluación: CONSTRUYE RECETA ESTÁNDAR CON BASE EN COMPONENTES Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE DILIGENCIAMIENTO. OBTIENE PREPARACIONES APLICANDO RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	
Nombre del Aprendiz:	No. de Ficha 3000625
Nombre del Orientador: ANDRÉS LEONARDO PARDO MANRIQUE	

INDICADORES	VALORES		OBSERVACIONES
	SI	NO	
1. REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN			
2. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR			
3. ELABORA LAS PREPARACIONES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA LAS BPM			
4. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE, Y ENTREGA LA ESTACION LIMPIA.			
5. ENTREGA LAS PREPARACIONES DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TECNICOS DE SERVICIO AL PLATO.			
6. PRESENTA PRODUCTO ANCESTRAL DE ACUERDO CON REQUERIEMIENTO Y SALCIALIZA SUS TRANFORMACIONES GASTRONOMICAS DE CONFORMIDAD CON FICHA TECNICA.			

EVALUACION	
Valoración:	Aprobó _____ No Aprobó _____
Recomendaciones:	
Firma Aprendiz (s):	
Firma Orientador (a):	

