

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

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Regional:</b> Boyacá                                                                                                                                                                        | <b>Centro de formación:</b> Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial. |
| <b>Tipo de Instrumento</b> (desempeño o producto): <b>PRODUCTO</b>                                                                                                                             |                                                                                             |
| <b>Fecha de aplicación:</b> 27/03/2026                                                                                                                                                         |                                                                                             |
| <b>Programa de Formación complementaria:</b> TECNOLOGO EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS                                                                                                  |                                                                                             |
| <b>Resultados de Aprendizaje:</b> ASESORAR LA PLANEACION DE EVENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, PROTOCOLOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN..                                       |                                                                                             |
| <b>Evidencia:</b> <b>EVIDENCIA APLICACIÓN DE TECNICAS BASICAS DE COCINA TENIENDO EN CUENTA RE4CETA ESTANDAR ( DOS TECNICAS APLICADAS A UNA PROTEINA, UNA PASTA Y UNA PREPARACIÓN DE HUEVO)</b> |                                                                                             |
| <b>Criterios de evaluación:</b> CONSTRUYE RECETA ESTÁNDAR CON BASE EN COMPONENTES Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE DILIGENCIAMIENTO.                                                                 |                                                                                             |
| OBTIENE PREPARACIONES APLICANDO RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.                                                                                              |                                                                                             |
| <b>Nombre del Aprendiz:</b>                                                                                                                                                                    | <b>No. de Ficha</b><br>3000625                                                              |
| <b>Nombre del Orientador:</b><br><b>ANDRÉS LEONARDO PARDO MANRIQUE</b>                                                                                                                         |                                                                                             |

| INDICADORES                                                                                                                                                                                | VALORES |    | OBSERVACIONES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------|
|                                                                                                                                                                                            | SI      | NO |               |
| 1. LOS CORTES DE VERDURAS Y CARNES SE ELABORAN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PREVIAMENTE.                                                                                             |         |    |               |
| 2. LAS PREPARACIONES SON ELABORADAS CORRECTAMENTE, SEGÚN PARAMETROS ESTABLECIDOS                                                                                                           |         |    |               |
| 3. LAS PREPARACIONES FINALES SE ELABORAN SEGÚN LOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS REQUERIMIENTOS ( PRODUCTO, ENTRADA Y 1 PAX ENTRADA Y FUERTE PROTEINA 2 GUARNICIONES Y 1 SALSA) |         |    |               |
| 4. EL MISE AND PLACE DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS SE REALIZO SEGÚN PARAMETROS ESTABLECIDOS                                                                                        |         |    |               |

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