

Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: EC0127 Preparación de alimentos					
Folio del lote:	Folio del proceso:	Fecha de elaboración:	Día:	Mes:	Año
Documento	Cumple/Firmado	Observaciones al documento			



Ficha de Registro

Sí No

Este documento se debe integrar al portafolio, en caso de que el candidato haya decidido hacer públicos sus datos personales se deberá anexar copia de su identificación oficial y de su CURP



Diagnóstico

Sí No

Fecha de aplicación: ____/____/____



Plan de evaluación

Sí No

Fecha de elaboración: ____/____/____



Instrumentos de Evaluación integrados

Sí No

Fecha de aplicación: ____/____/____



Evidencias

Sí No

Las evidencias deben estar en orden conforme al listado de evidencias que se encuentra en el portafolio de evidencias, con nombre y firma al calce de forma autógrafa



Cédula de evaluación

Sí No

Fecha de elaboración: ____/____/____

Observaciones Generales

Nombre y firma del Coordinador del Centro de Evaluación

Nombre y firma del Evaluador

Este documento representa el cumplimiento de la integración del portafolio de evidencias que contribuye al aseguramiento de la calidad y es responsabilidad de quienes lo firman. Para efectos de auditoría deberá estar perfectamente validado e integrado, en caso contrario, se corre el riesgo de ser penalizado con la suspensión de los prestadores de servicios encargados.

Portafolio de Evidencias

Nombre completo del Candidato(a):

EC0127 Preparación de alimentos

Nombre del evaluador (a):

No. de cédula de acreditación/Denominación del Centro de Evaluación:

Índice

1. Datos del Candidato(a).

- ✓ Ficha de Referencia del Candidato(a) firmada
 - (En caso de haber aceptado hacer públicos sus datos favor de enviar copia de su identificación oficial y copia de su CURP)
- ✓ Diagnóstico del candidato(a).
- ✓ Tríptico de derechos y obligaciones (acuse de recibido)

2. Recopilación de evidencias.

- ✓ Plan de Evaluación Acordado con el Candidato(a)
(Acuse de recibido)
- ✓ Instrumento de Evaluación Aplicado al Candidato(a) (únicamente en el caso de que los resultados hayan sido registrados en el IEC impreso)
- ✓ Evidencias complementarias (si y solo si el IEC lo establece como requerimiento adicional: fotografías, videos, documentos, etc.).
- ✓ Evidencia histórica y reporte de comprobación correspondiente (aplica si y solo si para la emisión del juicio de competencia se tomó como referente evidencia histórica).

3. Cierre de la evaluación.

- ✓ Cédula de Evaluación del Candidato(a)
(Acuse de recibido)
- ✓ Encuesta de satisfacción del candidato(a)

1. Datos del Candidato(a)

Fecha:	Día:	Mes:	Año:
---------------	-------------	-------------	-------------

DATOS GENERALES

Código: EC0127	Estándar de competencia: Preparación de alimentos	Nivel Dos
--------------------------	---	---------------------

Este diagnóstico tiene el propósito de identificar las posibilidades de éxito del candidato(a) al realizar un proceso de evaluación en competencia laboral.

Instrucciones para el candidato(a):

Lea cuidadosamente los siguientes reactivos y únicamente responda aquellas opciones que están numeradas.

Si usted realiza o ha realizado la actividad descrita marque "✓" en la casilla correspondiente a "SI", de lo contrario márquela en la casilla "NO".

Las secciones sombreadas no requieren respuesta, indican una instrucción para los reactivos siguientes.

Si usted cuenta con alguna evidencia física generada con anterioridad, que se relacione con alguno(s) de los reactivos, infórmelo al evaluador.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
-------------------------------	--	-----------	-----------

Al disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina usted realiza las siguientes actividades:

1.	Verifica el funcionamiento del equipo de cocina		
2.	Limpia el área de trabajo		
3.	Lava los utensilios de cocina a utilizar		
4.	Limpia equipo de cocina		
5.	Dispone de la materia prima fresca de origen animal y vegetal para la elaboración del platillo		
6.	Dispone de la materia prima envasada y empaquetada para la elaboración del platillo:		
7.	Dispone de los utensilios de cocina para la elaboración del platillo		
8.	Organiza la materia prima almacenada de forma adecuada		

Al coordinar la pre-elaboración de alimentos realiza las siguientes actividades:

9.	Higieniza las frutas y verduras		
10.	Pela frutas y verduras		
11.	Corta las frutas y verduras		
12.	Dispone de la materia prima pre-cocida		

Al elaborar platillos considera lo siguiente:

13.	Prepara sopa caliente		
14.	Prepara el plato fuerte caliente		
15.	Prepara la ensalada compuesta		

Al dar el terminado al platillo usted realiza:

16.	Verifica el sabor del platillo		
17.	Realiza la presentación del platillo		
18.	Sirve el platillo		

Usted tiene conocimiento sobre...

19.	Tipos, términos de cocción y cortes básicos de carnes		
20.	Procedimiento para congelar verduras pre-cocidas		
21.	Características que debe presentar la materia prima descongelada		
22.	Definición de los cortes de verduras: brunoise, juliana, macedonia, torneado		

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
23.	Procedimiento para hidratar chiles		
24.	Procedimiento para pre- cocer pastas		
25.	Procedimiento para descongelar carnes rojas		
26.	Temperaturas establecidas para conservar las carnes rojas y blancas, lácteos, pescados y mariscos		
27.	Temperatura a la que se deben mantener los platillos preparados fríos y calientes		
28.	Tiempo y temperatura a los que se considera que un platillo está en zona de peligro		
29.	Definición de las siguientes técnicas culinarias: vapor, rostizado, freído profundo, estofado, braseado, y gratinado.		
30.	Definición de los siguientes términos culinarios: acitrónar, baño maría, batir, bouquet garnic, clarificar, deshuesar, ligar, marinar, macerar, mechar, picar, rayar, rebozar, reducir, rellenar, salsear y sancochar		

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO		
<p>Evaluador:</p> <p>Deberá calcular el resultado del diagnóstico en porcentaje, dividiendo el número de respuestas afirmativas entre el total de reactivos y multiplicado por 100.</p> <p>La diferencia del resultado, que son los reactivos negativos, deberá ser retroalimentada por el evaluador.</p>		
<p>Marque con una (✓) el resultado del diagnóstico:</p>		<p>Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o mayor al 85%, sobre el total de respuestas</p>
		<p>No Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o menor al 84.9%, sobre el total de respuestas</p>

Nombre y firma del candidato

Nombre y firma del evaluador

2. Recopilación de Evidencias

Plan de Evaluación

Evaluador:	Nombre completo
Centro de Evaluación:	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
Fecha:	Día – Mes – Año en que se acordó del Plan de Evaluación
Estándar de Competencia:	EC0127 Preparación de alimentos
Candidato(a):	Nombre completo

Resultado del Diagnóstico:	Resultado numérico del diagnóstico aplicado (%):	Favorable <input type="checkbox"/>	No favorable <input type="checkbox"/>
Se sugirió capacitación:	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
Desempeños (acciones) a evaluarse con Técnica de Campo e instrumento Guías de Observación:		
1.	Verificará el funcionamiento y estado del equipo de cocina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antes de iniciar labores ▪ Confirmando que esté limpio 	
2.	Limpiará el área de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavando con agua y jabón la mesa de trabajo ▪ Secando la mesa de trabajo con toallas desechables/ trapos de cocina ▪ Aplicando solución desinfectante a la mesa de trabajo ▪ Antes y después de la jornada de trabajo 	
3.	Lavará los utensilios: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tallándolos con fibra y jabón al chorro de agua ▪ Enjuagándolos con agua limpia ▪ Colocándolos en una solución desinfectante después de lavarlos y al final de cada jornada ▪ En cada cambio de producto alimenticio y cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos ▪ Al inicio y fin de cada jornada de trabajo 	
4.	Limpiará el equipo de cocina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apagándolo antes de iniciar su limpieza ▪ Retirando los alimentos que se encuentren dentro del equipo ▪ Lavando las superficies del equipo con agua y jabón ▪ Aplicando una solución desinfectante ▪ Cambiando los contenedores del equipo cuando están sucios/ caducos ▪ Verificando que la temperatura del equipo de cocina sea la que le corresponde por su tipo 	
5.	Higienizará las frutas y verduras: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavando con agua y jabón pieza por pieza y en manojos pequeños ▪ Cepillando las raíces ▪ Enjuagándolas con agua limpia ▪ Revisando que no queden residuos de jabón ▪ Colocándolas en una solución desinfectante de 10 a 15 minutos ▪ Verificando que quede libre de alguna plaga 	
6.	Pelará las frutas y verduras: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Con el utensilio de cocina correspondiente ▪ Verificando que se retire toda la piel/ fibra 	
7.	Cortará las frutas y verduras: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Con el utensilio de cocina correspondiente ▪ Realizando los cortes de acuerdo con la presentación del alimento a elaborar ▪ Desechando las partes dañadas de la fruta y verdura 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
8.	Preparará sopa caliente. <ul style="list-style-type: none"> ▪ De acuerdo con el procedimiento y tiempo de preparación indicado en la receta estándar ▪ Utilizando los ingredientes especificados en la receta estándar y en la orden de servicio ▪ Sofriendo las verduras ▪ Re-ahogando los ingredientes ▪ Revisando que llegue al punto de ebullición ▪ Usando los utensilios y equipo de cocina según el tipo de alimento a manipular 	
9.	Preparará el plato fuerte caliente. <ul style="list-style-type: none"> ▪ De acuerdo con el procedimiento y tiempo de preparación indicado en la receta estándar ▪ Utilizando los ingredientes especificados en la receta estándar y en la orden de servicio ▪ Sellando la carne ▪ Horneando la carne ▪ Parrillando la carne y las verduras ▪ Planchando la carne ▪ Cuisando las guarniciones ▪ Utilizando los utensilios y equipo de cocina según el tipo de alimento a manipular 	
10.	Preparará la ensalada compuesta <ul style="list-style-type: none"> ▪ De acuerdo con el procedimiento y tiempo de preparación indicado en la receta estándar y a la orden de servicio ▪ Revisando que las frutas y verduras estén frescas, limpias y que no hayan sufrido cambios organolépticos ▪ Verificando que las frutas y verduras estén cortadas conforme a lo solicitado en la receta estándar ▪ Utilizando los ingredientes especificados en la receta estándar y en la orden de servicio ▪ Escalfando las verduras ▪ Blanqueando las verduras ▪ Aderezándola ▪ Usando el equipo y los utensilios de cocina según el tipo de alimento a manipular 	
11.	Verificará el sabor del alimento preparado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antes de servirlo; ▪ Comprobando que no presenta exceso de sal, grasa, que no está quemado y que conserva sus propiedades, y; ▪ Con los utensilios designados para tal fin 	
12.	Servirá los alimentos preparados: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizando la loza específica para cada alimento ▪ Acercando la loza al alimento ▪ Usando el utensilio de cocina correspondiente al alimento ▪ Acomodando los alimentos de acuerdo con la presentación determinada por el establecimiento 	
13.	Verificará la presentación del alimento preparado. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Revisando que presente la temperatura y guarnición de acuerdo con la receta estándar y a la orden de servicio ▪ Asegurándose de que no haya escurrimientos en la loza y demás alimentos 	
Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:		
14.	Presentará la materia prima fresca de origen animal y vegetal dispuesta para la elaboración del platillo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corresponde a lo especificado en la orden de servicio y en la receta estándar ▪ Presenta las características físicas de color, textura, madurez, olor y temperatura correspondientes al platillo a elaborar ▪ Está separada por grupos de alimentos afines 	
15.	Presentará la materia prima envasada y empaquetada dispuesta para la elaboración del platillo que: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corresponda a lo especificado en la orden de servicio y en la receta estándar ▪ Esté libre de agujeros, rasgaduras, abombamientos, abolladuras y corrosión ▪ Presente fecha de consumo vigente Presenta fecha de consumo vigente 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
16.	<p>Presentará los utensilios de cocina dispuestos para la elaboración del platillo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estén limpios y desinfectados con una solución para tal fin Correspondientes al platillo a elaborar y al tipo de alimento a manipular Estén en condiciones de uso y dentro de una solución desinfectante antes de usarlos 	
17.	<p>Presentará la materia prima almacenada con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Esté acomodada en el lugar destinado para cada producto y por grupos alimenticios afines Presente la materia prima próxima a caducar al frente y la materia prima entrante detrás de ésta Esté en recipientes cubiertos y etiquetados con la fecha de entrada, caducidad y nombre del producto 	
18.	<p>Presentará la materia prima pre-cocida con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Con textura firme y al dente Presente color más intenso que cuando estaba cruda Esté almacenada en porciones determinadas por el establecimiento y de acuerdo a las cantidades requeridas para la elaboración de los alimentos En su caso tenga fecha de elaboración y caducidad 	
19.	<p>Presentará la sopa caliente preparada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene los ingredientes y guarnición indicados en la receta estándar y en la orden de servicio; Cuenta con apariencia fresca; Presenta temperatura en el rango de 60° / 70°C y todos sus ingredientes están cocidos, y; Presenta consistencia y firmeza en las verduras y demás ingredientes, conservando su color original. 	
20.	<p>Presentará el plato fuerte caliente preparado:</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene los ingredientes y guarnición indicados en la receta estándar y en la orden de servicio; Cuenta con apariencia fresca; Presenta temperatura en el rango de 60° / 70°C y todos sus ingredientes están cocidos, y; Presenta consistencia y firmeza en la carne, misma que está jugosa y su término es uniforme. 	
21.	<p>Presentará la ensalada compuesta preparada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta las características especificadas en la orden de servicio; Contiene los ingredientes, guarnición y aderezo indicados en la receta estándar y en la orden de servicio Cuenta con apariencia fresca; Incluye ingredientes crudos y cocidos, y; Está crujiente; presenta las verduras cocidas con un color más intenso que el original, con consistencia firme, sin piel / fibra y sin sobre-cocimiento 	
22.	<p>Presentará la loza para servir el alimento verificada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta la temperatura acorde al alimento a servir, y; Está en condiciones de uso y limpia. 	
23.	<p>Presentará la sopa caliente montada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta una temperatura en el rango 75° / 80 °C; Presenta las características determinadas en la receta estándar; Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; Está libre de manchas, gotas y huellas digitales en el contorno de la loza, e; Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato 	
24.	<p>Presentará a ensalada compuesta montada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta las características determinadas en la receta estándar; Contiene el aderezo especificado en la orden de servicio; Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; Está libre de manchas, gotas y huellas digitales en el contorno de la loza, e; Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato 	
25.	<p>Presentará el plato fuerte caliente montado:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta las características determinadas en la receta estándar; Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; Está libre de manchas, gotas, huellas digitales en el contorno de la loza, e; Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
Conocimientos (temas) a evaluarse con Técnica de Gabinete y con instrumentos Cuestionarios		
26.	Tipos, términos de cocción y cortes básicos de carnes.	
27.	Procedimiento para congelar verduras pre-cocidas	
28.	Características que debe presentar la materia prima descongelada	
29.	Definición de los cortes de verduras: brunoise, juliana, macedonia, torneado	
30.	Procedimiento para hidratar chiles	
31.	Procedimiento para pre-cocer pastas	
32.	Procedimiento para descongelar carnes rojas	
33.	Temperaturas establecidas para conservar las carnes rojas y blancas, lácteos, pescados y mariscos	
34.	Temperatura a la que se deben mantener los platillos preparados fríos y calientes	
35.	Tiempo y temperatura a los que se considera que un platillo está en zona de peligro	
36.	Definición de las siguientes técnicas culinarias: vapor, rostizado, freído profundo, estofado, braseado, y gratinado	
37.	Definición de los siguientes términos culinarios: acitronar, baño maría, batir, bouquet garnic, clarificar, deshuesar, ligar, marinar, macerar, mechar, picar, rayar, rebozar, reducir, rellenar, salsear y sancochar	
Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo		
38.	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> • La manera en que su presentación personal cumple con lo establecido en los puntos 5.9.1, 5.9.5, 5.9.6, 5.9.7 y 5.9.8 de la NOM-093-SSA1-1994. • La manera en que se lava las manos de acuerdo con lo establecido en los puntos 5.9.2, 5.9.2.1, 5.9.2.2, 5.9.2.3 y 5.9.3 de la NOM-093-SSA1-1994. • La manera en que mantiene aseada su área de trabajo; usa y lava los utensilios y equipo de cocina durante la elaboración del platillo de acuerdo con lo establecido en los puntos 5.4.1, 5.4.2, 5.4.5, 5.4.6, 5.4.7 y 5.4.8 de la NOM-093-SSA1-1994. • La manera en que prueba los alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el punto 5.9.9 de la NOM-093-SSA1-1994. 	
39.	Iniciativa: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La manera en que busca opciones con otros compañeros de trabajo para contar con los utensilios, equipos y materia prima necesarios para la preparación de los alimentos 	
40.	Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La manera en que reporta al encargado sobre los faltantes de materia prima, platillos, utensilios y equipo de cocina y las fallas técnicas de los equipos. ▪ La manera en que separa la basura orgánica e inorgánica generada durante la pre elaboración de alimentos. ▪ La manera en que presenta el platillo montado en el tiempo determinado por el establecimiento y de acuerdo a su tiempo de preparación. 	
41.	Orden: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La manera en que mantiene separadas y organizadas las materias primas por grupo alimenticio en el área de trabajo. 	
Situaciones Emergentes: Acciones o conocimientos a evaluarse con técnicas de campo o gabinete y con instrumentos Guías de Observación o Cuestionarios. Sólo registrar en caso de que existan en el IEC		

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
42.	Cortadura con utensilios/ equipo de cocina/ productos enlatados durante la disposición de los mismos Respuesta(s) esperadas: <ul style="list-style-type: none"> Retirarse del área de cocina, higienizar el área de cocina contaminada, reportar la situación a la persona responsable, desechar la materia prima contaminada y lavar y desinfectar los utensilios contaminados. 	
43.	Quemadura con equipo de cocina Respuesta(s) esperadas: <ul style="list-style-type: none"> Retirarse del área de cocina y reportar la situación a la persona responsable 	
44.	Caerse durante la pre-elaboración de alimentos Respuesta(s) esperadas: <ul style="list-style-type: none"> No moverse, mantener la calma, esperar auxilio y reportar la situación a la persona responsable 	
Prácticas Inadmisibles: Conducta, acción u omisión por parte del evaluador o del candidato que compromete la integridad, transparencia, validez o confiabilidad del proceso.		
45.	Jugar con utensilios o equipo de cocina durante la pre-elaboración de alimentos	
46.	Utilizar materia prima en estado de descomposición para preparar platillos	

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación	
Requerimientos:	<ul style="list-style-type: none"> Los formatos determinados por el CONOCER y el Prestador de Servicios para realizar el proceso de Evaluación de Competencia Insumos específicos de la función individual a evaluar. Infraestructura adecuada para llevar a cabo el desarrollo de la evaluación permitiendo al candidato demostrar cada uno de los criterios de evaluación que solicita el estándar para que pueda ser declarado competente.
Detalles de la práctica:	<ul style="list-style-type: none"> El desarrollo de la evaluación de este EC se puede llevar a cabo en una situación real de trabajo o de forma simulada. El candidato debe presentar sus evidencias de acuerdo a lo solicitado.
Responsable de proveer los insumos:	Evaluador, Candidato o Ambos
Tiempo estimado para la evaluación:	1 hora en gabinete y 3 horas en campo, totalizando 4 horas

Aspectos para obtener un juicio de competente:	
Cantidad	Requerimiento
Primero:	La suma total del peso relativo de los pesos del IEC que se aplique sea igual o mayor a: 97.36 .
Segundo:	Existe al menos un reactivo cumplido para cada criterio de evaluación, aplica solo para reactivos de Producto y Desempeño

Acuerdo para el desarrollo de la Evaluación		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se evaluará, nombre del lugar de evaluación, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la evaluación

Acuerdo para la presentación de resultados de la evaluación (no debe ser mayor a cinco días hábiles posterior a la evaluación):		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se entregarán los resultados, nombre del lugar, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la entrega de resultados

Con la firma del
confirmo que:

Plan de Evaluación

- Se me proporcionó la información suficiente y detallada respecto a los desempeños, productos y conocimientos a demostrar durante la evaluación, así como los lugares, fechas y horarios en que se realizará.
- Se me proporcionó y explicó el tríptico de derechos y obligaciones de los usuarios del Sistema Nacional de Competencias.

Notas Importantes:

- La emisión del certificado, deberá realizarse en un período estimado de 90 días naturales a partir de la entrega de resultados al candidato.
- Previo a la solicitud del certificado, el proceso de evaluación será revisado por un Grupo de Dictamen, para asegurar que el evaluador trabajó en apego a la normatividad establecida por el CONOCER y a lo solicitado en el Estándar de Competencia.
- En caso de que el Grupo de Dictamen determine que el evaluador NO se apegó a la normatividad el proceso de evaluación tendrá que reponerse al candidato, sin costo (para el candidato) y con un evaluador distinto.
- Sí el Grupo de Dictamen Ratifica el juicio dado por el evaluador, el CE/Ei se pondrá en contacto con el candidato para indicarle los trámites correspondientes ante la ECE/OC para la emisión del Certificado de competencia.

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma del Candidato(a)

Estoy de acuerdo

*Se deberá entregar copia de este documento al candidato

A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0127 Preparación de alimentos	
LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS (Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)	
1.	<p>Fotografía del candidato(a) y la materia prima fresca de origen animal y vegetal dispuesta para la elaboración del platillo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Corresponde a lo especificado en la orden de servicio y en la receta estándar. Presenta las características físicas de color, textura, madurez, olor y temperatura correspondientes al platillo a elaborar, y; Está separada por grupos de alimentos afines
2.	<p>Fotografía del candidato(a) y la materia prima envasada y empaquetada dispuesta para la elaboración del platillo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Corresponde a lo especificado en la orden de servicio y en la receta estándar; Está libre de agujeros, rasgaduras, abombamientos, abolladuras y corrosión, y; Presenta fecha de consumo vigente
3.	<p>Fotografía del candidato(a) con los utensilios de cocina dispuestos para la elaboración del platillo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Están limpios y desinfectados con alguna solución para tal fin; Corresponden al platillo a elaborar y al tipo de alimento a manipular, y; Están en condiciones de uso y dentro de una solución desinfectante antes de usarlos
4.	<p>Fotografía del candidato(a) mostrando la materia prima almacenada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está acomodada en el lugar destinado para cada producto y por grupos alimenticios afines; Presenta la materia prima próxima a caducar al frente y la materia prima entrante detrás de ésta, y; Está en recipientes cubiertos y etiquetados con la fecha de entrada, caducidad y nombre del producto
5.	<p>Fotografía del candidato(a) mostrando la materia prima pre-cocida:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuenta con textura firme y al dente; Presenta color más intenso que cuando estaba cruda; Está almacenada en porciones determinadas por el establecimiento y de acuerdo a las cantidades requeridas para la elaboración de los alimentos, y; Tiene fecha de elaboración y caducidad
6.	<p>Fotografía de la sopa caliente preparada presentada por el candidato(a):</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene los ingredientes y guarnición indicados en la receta estándar y en la orden de servicio; Cuenta con apariencia fresca; Presenta temperatura en el rango de 60° / 70°C y todos sus ingredientes están cocidos, y; Presenta consistencia y firmeza en las verduras y demás ingredientes, conservando su color original
7.	<p>Fotografía del plato fuerte caliente preparado presentado por el candidato(a):</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene los ingredientes y guarnición indicados en la receta estándar y en la orden de servicio; Cuenta con apariencia fresca; Presenta temperatura en el rango de 60° / 70°C y todos sus ingredientes están cocidos, y; Presenta consistencia y firmeza en la carne, misma que está jugosa y su término es uniforme
8.	<p>Fotografía del candidato(a) con la ensalada compuesta preparada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta las características especificadas en la orden de servicio; Contiene los ingredientes, guarnición y aderezo indicados en la receta estándar y en la orden de servicio Cuenta con apariencia fresca; Incluye ingredientes crudos y cocidos, y; Está crujiente; presenta las verduras cocidas con un color más intenso que el original, con consistencia firme, sin piel / fibra y sin sobre-cocimiento
9.	<p>Fotografía de la loza mostrada por el candidato(a) para servir el alimento verificada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta la temperatura acorde al alimento a servir, y; Está en condiciones de uso y limpia.
10.	<p>Fotografía del candidato(a) con la sopa caliente montada:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta una temperatura en el rango 75° / 80 °C; Presenta las características determinadas en la receta estándar; Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; Está libre de manchas, gotas y huellas digitales en el contorno de la loza, e; Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato

A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0127 Preparación de alimentos	
LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS (Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)	
<p>11. Fotografía del candidato(a) con la ensalada compuesta montada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta las características determinadas en la receta estándar; ▪ Contiene el aderezo especificado en la orden de servicio; ▪ Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; ▪ Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; ▪ Está libre de manchas, gotas y huellas digitales en el contorno de la loza, e; ▪ Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato 	
<p>12. Fotografía del candidato(a) presentando el plato fuerte caliente montado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta las características determinadas en la receta estándar; ▪ Corresponde a lo especificado en la orden de servicio; ▪ Cuenta con la presentación definida por el establecimiento; ▪ Está libre de manchas, gotas, huellas digitales en el contorno de la loza, e; ▪ Incluye las cantidades determinadas en la receta estándar sin desbordar el plato 	
<p>13. Sí es necesario fotografías o videos cortos (20 segundos) adicionales de los desempeños solicitados en las guías de observación del instrumento de evaluación (se sugiere 4 fotografías por hoja tamaño carta escaneada) describiendo al pie de esta el momento que representa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En las fotografías deberá aparecer el candidato con los productos generados ▪ Las evidencias fotográficas deberán contener nombre y firma autógrafa del candidato 	

	Sí	No
Se presentan evidencias históricas y/o adicionales (no obligatorias)		

En caso de presentar evidencias históricas deberá integrar el

“Reporte de autenticación y validación de evidencia histórica”

3. Cierre de la Evaluación

Cédula de Evaluación

Evaluador:	Nombre completo del Evaluador
Centro de Evaluación:	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
Candidato(a):	Nombre completo
Estándar de Competencia:	EC0127 Preparación de alimentos
Fecha:	Día – Mes – Año de la presentación de los resultados de la evaluación

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN	
Mejores prácticas:	Describe, en su caso, los resultados sobresalientes del Candidato(a) presentados en la evaluación.
Áreas de oportunidad:	Describe, en su caso, los resultados del Candidato(a) donde podría mejorar sus actividades y que requieren de un punto de atención para la mejora.
Criterios de Evaluación que no se cubrieron:	Anote el o los componentes del EC, con su referencia a conocimientos, productos, desempeños y las evidencias que no demostró satisfactoriamente.
Recomendaciones:	Anote las recomendaciones de capacitación con base en competencias y la identificación de estándares en los que pudiera evaluarse y certificarse el Candidato(a).

JUICIO DE EVALUACIÓN

Evaluador
Nombre y Firma

Candidato(a)
Nombre y Firma

*Se debe entregar copia al candidato

Estoy de acuerdo con el juicio de evaluación y satisfecho con los comentarios emitido: Sí No

Notas:	<ul style="list-style-type: none"> El Juicio de Competencia emitido, está sujeto a la ratificación del Grupo de Dictamen El candidato realizará el trámite para la emisión del certificado si y sólo si su juicio de competencia resulta ser Competente y es ratificado por el grupo de dictamen
---------------	--

Contacto, sugerencias o quejas: buzon_daoce@conalep.edu.mx

Comentarios del candidato:	Para uso libre y exclusivo del candidato
-----------------------------------	--

Anexo IV
F03-MO-COSU-05 Encuesta de satisfacción del proceso de evaluación





La encuesta debe contener reactivos relacionados con la atención y tiempos del servicio en cuanto al procedimiento de evaluación, el presente formato es sugerido.

Encuesta de Satisfacción del Proceso de Evaluación de Competencia

SU OPINIÓN ES MUY IMPORTANTE

Nombre y firma del Candidato:	
--------------------------------------	--

Conteste las siguientes preguntas marcando con una **X** la opción que considere adecuada al servicio recibido, conforme a la siguiente escala de evaluación:

		Totalmente desacuerdo	Parcialmente en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
					
1.	¿La presentación del Estándar de Competencia y la aplicación del diagnóstico, fue realizada sin costo para usted?				
2.	¿La información proporcionada fue suficiente para iniciar sin dudas su proceso de evaluación?				
3.	¿Recibió un trato digno y respetuoso durante las etapas del proceso de evaluación?				
4.	¿Fue condicionada a tomar un curso de capacitación previo a la evaluación?				
5.	¿Le presentaron, explicaron y acordaron el Plan de Evaluación previo a la evaluación?				
6.	¿Recibió retroalimentación detallada de las etapas y resultados de su evaluación?				
7.	¿El evaluador atendió todas sus dudas?				
8.	¿En caso de haber resultado competente, le informaron los tiempos de entrega del certificado?				



www.conocer.gob.mx

Llama al 01 800 288 2666