

Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: EC0128 Preparación y servicio de bebidas					
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):

EC0128 Preparación y servicio de bebidas

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: EC0128	Estándar de competencia: Preparación y servicio de bebidas	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 preparar el área del servicio de bebidas usted realiza lo siguiente:

1.	Limpia el área y equipo de operación del servicio de bebidas		
2.	Limpia la cristalería utilizada		
3.	Trapea la cristalería		
4.	Revisa el equipo de operación		
5.	Surte y monta la barra		
6.	Realiza la requisición de abarrotes, suministros y licores:		

Durante la preparación de bebidas usted:

7.	Revisa la orden de servicio de bebidas		
8.	Prepara los jugos		
9.	Prepara las guarnituras		
10.	Elabora las bebidas solicitadas en la orden de servicio		
11.	Sirve el aperitivo preparado		
12.	Sirve el trago largo		
13.	Sirve el trago corto		
14.	Sirve el digestivo derecho		
15.	Sirve el cocktail preparado		

Usted tiene conocimiento sobre...

16.	Características de la presentación final de aperitivo, trago largo, trago corto, digestivo y cocktail		
17.	Procedimiento de preparación de las siguientes bebidas: a) Oporto, jerez, licor de hierbas, tequila y michelada cubana b) Whisky, tequila, brandy y vodka c) Crema damiana, anís, brandy, licor de almendras y cognac d) Conga natural, sangría, piña colada, naranjada mineral y martíni clásico		
18.	Tipos y preparación de guarnituras		
19.	De la NOM-093-SSA1-1994		
20.	Equipo de operación		

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
21.	Trapeado de cristalería		
22.	Limpión		
23.	Mezclador puesto		
24.	Guarnitura		
25.	Utensilios para guarnituras		
En relación a las prácticas inadmisibles es saber cómo reaccionar en las siguientes condiciones:			
26.	Heridas sangrantes		
27.	Heridas infecciosas sin curación		

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO		
<p>Evaluador: 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>		
Marque con una (✓) el resultado del diagnóstico:		Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o mayor al 85%, sobre el total de respuestas
		No Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o menor al 84.9%, sobre el total de respuestas

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:	EC0128 Preparación y servicio de bebidas
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.	Limpiará el área y equipo de operación del servicio de bebidas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavando el equipo de operación del servicio de bebidas ▪ Desinfectando el equipo de operación al final de la jornada, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto tal como lo establece el punto 5.4.2 de la NOM-093-SSA1-1994 ▪ Lavando la barra de servicio con solución jabonosa ▪ Tallando la barra sin maltratar la superficie ▪ Utilizando el trapo exclusivo para superficies de trabajo 	
2.	Limpiará la cristalería utilizada: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavándola con jabón desinfectante ▪ Enjuagando cada pieza con agua ▪ Escurriéndola en el área asignada ▪ Acomodándola de acuerdo a su tipo en el lugar asignado 	
3.	Trapeará la cristalería: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizando el limpión de algodón, limpio, seco y exclusivo para cristalería ▪ Verificando que no presente malos olores ▪ Revisando que no conserve pelusas y manchas ▪ Tocando sólo con el limpión de borde a borde la superficie que está en contacto con las bebidas 	
4.	Revisará el equipo de operación: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asegurándose que esté completo ▪ Verificando que funcione 	
5.	Surtirá y montará la barra <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acomodando los licores de mayor a menor uso ▪ Vaciando el hielo en el lugar asignado ▪ Llenando los refrigeradores con cerveza, refresco y agua ▪ Ubicando en su lugar asignado la cristalería y los suministros 	
6.	Revisará la orden del servicio de bebidas. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antes de atenderla 	
7.	Preparará los jugos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavando y desinfectando la materia prima ▪ Partiendo por la mitad los cítricos ▪ Verificando que el equipo de operación y utensilios estén limpios ▪ Utilizando el extractor de jugos ▪ Separando los residuos utilizando el colador ▪ Vaciando en los contenedores para jugos ▪ Marcando los contenedores con la fecha de elaboración 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
8.	Preparará las guarnituras: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ocupando materia prima sin caducar ▪ Empleando primero la materia prima de mayor tiempo de acuerdo a su rotación ▪ Lavando y desinfectando la materia prima ▪ Verificando que los utensilios estén limpios ▪ Utilizando los utensilios para guarnituras ▪ Acomodándolas en los contenedores para guarnituras ▪ Manteniéndolas en un lugar fresco 	
9.	Elaborará las bebidas solicitadas en la orden de servicio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siguiendo el orden establecido en la receta para su preparación ▪ Utilizando la cantidad de ingredientes de acuerdo a la receta de preparación ▪ Presentándolas de acuerdo con lo establecido en la receta de preparación 	
Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:		
10.	Presentará la requisición de abarrotes, suministros y licores. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Especificando la cantidad de faltantes con relación al stock establecido ▪ Conteniendo la autorización del supervisor ▪ Incluyendo fecha, nombre y firma de quien solicita 	
11.	Presentará el aperitivo preparado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servido en la cristalería especificada en la receta de preparación ▪ Incluye la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida ▪ Presenta el mezclador puesto 	
12.	Presentará el trago largo preparado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servido en vaso largo de 10 a 12 onzas ▪ Incluyendo la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida ▪ Presentando el mezclador puesto 	
13.	Presentará el trago corto preparado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servido en la cristalería específica para su tipo ▪ Incluyendo la guarnitura requerida de acuerdo a la receta de preparación 	
14.	Presentará el digestivo derecho servido. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servido en la cristalería especificada en la receta de preparación ▪ Presentado en el chaiser requerido 	
15.	Presentará el cocktail preparado <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentado la guarnitura requerida ▪ Incluyendo el hielo de acuerdo a la receta de preparación 	
Conocimientos (temas) a evaluarse con Técnica de Gabinete y con instrumentos Cuestionarios		
16.	Características de la presentación final de aperitivo, trago largo, trago corto, digestivo y cocktail.	
17.	Procedimiento de preparación de las siguientes bebidas: <ul style="list-style-type: none"> a) Oporto, jerez, licor de hierbas, tequila y michelada cubana b) Whisky, tequila, brandy y vodka c) Crema damiana, anís, brandy, licor de almendras y cognac d) Conga natural, sangría, piña colada, naranjada mineral y martín clásico 	
18.	Tipos y preparación de guarnituras	
Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo		
19.	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La manera en que su presentación y apariencia personal es pulcra e higiénica ▪ La manera en que prepara las guarnituras en el lugar y con los utensilios establecidos para ello 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
20.	Orden <ul style="list-style-type: none"> La manera en que mantiene los abarrotos, suministros, cristalería y bebidas después de utilizarlos, en el lugar asignado. 	
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		
21.	Herirse en el momento de preparar el área de servicio Respuesta(s) esperada(s): <ul style="list-style-type: none"> Lavarse y desinfectarse la herida e ir al área de servicio médico 	
Prácticas Inadmisibles: Conducta, acción u omisión por parte del evaluador o del candidato que compromete la integridad, transparencia, validez o confiabilidad del proceso.		
22.	Trabajar con heridas sangrantes/infecciosas sin curación/atención	

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación	
Requerimientos:	<ul style="list-style-type: none"> Insumos Infraestructura Loza adecuada Recetarios
Detalles de la práctica:	<ul style="list-style-type: none"> Determinar en espacios reales o simulados para llevar a cabo el proceso con la situación más real o posible
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: 93.40 .
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 presente confirmo que:

- 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.

Plan de Evaluación

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

EC0128 Preparación y servicio de bebidas	
LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS (Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)	
1.	<p>La requisición realizada de abarrotes, suministros y licores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Especifica la cantidad de faltantes con relación al stock establecido; ▪ Tiene la autorización del supervisor, e; ▪ Incluye fecha, nombre y firma de quien solicita
2.	<p>Fotografía del aperitivo preparado presentado por el candidato (a):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en la cristalería especificada en la receta de preparación; ▪ Incluye la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida, y; ▪ Presenta el mezclador puesto
3.	<p>Fotografía del trago largo preparado presentado por el candidato (a):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en vaso largo de 10 a 12 onzas; ▪ Incluye la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida, y; Presenta el mezclador puesto
4.	<p>Fotografía el trago corto preparado presentado por el candidato (a):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en la cristalería específica para su tipo, e; ▪ Incluye la guarnitura requerida de acuerdo a la receta de preparación
5.	<p>Fotografía del digestivo derecho servido presentado por el candidato (a):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está en la cristalería especificada en la receta de preparación, y; ▪ Presenta el chaiser requerido
6.	<p>Fotografía del cocktail preparado presentado por el candidato (a):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en la cristalería especificada en la receta de preparación; ▪ Presenta la guarnitura requerida, e; ▪ Incluye el hielo de acuerdo a la receta de preparación
7.	<p>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

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

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:	EC0128 Preparación y servicio de bebidas
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 sí y sólo sí 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