

Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería					
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):

EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería

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: EC0729	Estándar de competencia: Elaboración de productos de panadería y repostería	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
-------------------------------	--	-----------	-----------

Cuando organiza el área de trabajo para llevar a cabo la función, usted:

1.	Inicia la jornada laboral, Cumpliendo con la deontología establecida en la NOM-251-SSA1-2009 antes de entrar a la cocina		
2.	Verifica que las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina estén de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009		
3.	Limpia el área de trabajo		
4.	Realiza la verificación de los insumos		
5.	Realiza el almacenamiento de los insumos		

Al elaborar productos de panadería, usted:

6.	Elabora la requisición de insumos		
7.	Prepara la mise en place		
8.	Prepara productos de panadería		
9.	Aplica los métodos de acabado		

Al elaborar productos de repostería, usted:

10.	Elabora la requisición de insumos		
11.	Prepara la mise en place		
12.	Prepara productos de repostería		
13.	Decora el producto de repostería		
14.	Presenta el producto de repostería elaborado		

Usted conoce los siguientes conceptos o normas:

15.	NMX-F-605-NORMEX-2004		
16.	NOM-251-SSA1-2009		
17.	Deontología		
18.	Tipo de conservación y guardado		
19.	Características particulares del producto de repostería		
20.	Trabajo decorativo en el ámbito repostero		

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO

Evaluador:

Deberá calcular el resultado del diagnóstico en porcentaje, dividiendo el número de respuestas afirmativas entre el total de reactivos y multiplicado por 100.

La diferencia del resultado, que son los reactivos negativos, deberá ser retroalimentada por el evaluador.

Marque con una (✓) el resultado del diagnóstico:	<input type="checkbox"/>	Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o mayor al 85%, sobre el total de respuestas
	<input type="checkbox"/>	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

Evalúador:	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:	EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería
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.	Iniciará la jornada laboral: <ul style="list-style-type: none"> Cumpliendo con la deontología establecida en la NOM-251-SSA1-2009 antes de entrar a la cocina 	
2.	Verificará que las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina estén de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009: <ul style="list-style-type: none"> Aplicando normas de seguridad e higiene establecidas en las políticas del establecimiento, Llenando la lista de verificación de la NOM-F-605-NORMEX-2004 y/o NOM-251-SSA1-2009 de acuerdo a las características de la cocina, y Llenando el formato de mantenimiento conforme a políticas del establecimiento 	
3.	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, y Antes, durante y después de la jornada de trabajo 	
4.	Realizará la verificación de los insumos: <ul style="list-style-type: none"> Solicitando al almacén los diversos insumos requeridos por la receta, Revisando las temperaturas de los insumos que lo requieran según la receta, Examinando las características organolépticas con base a las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NOM-F-605-NORMEX-2004, y Reportando al almacén los insumos que no cumplan con las características organolépticas establecidas en las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NOM-F-605-NORMEX-2004 	
5.	Realizará el almacenamiento de los insumos: <ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a sus características perecederas y a las políticas de la empresa, Utilizando Primeras Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo, y Utilizando Últimas Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo 	
6.	Preparará la mise en place para la preparación de la panadería: <ul style="list-style-type: none"> Verificando que los ingredientes correspondan a los indicados en la receta base, Utilizando unidades de medidas y equivalencias establecidas en la receta base, y Colocándolos en orden de ocupación correspondiente a la receta base 	
7.	Preparará productos de panadería: <ul style="list-style-type: none"> Utilizando el equipo y utensilios establecidos en la receta base, Manejando técnicas de preparación de acuerdo la receta base, y Verificando temperaturas de los hornos conforme a la receta base 	
8.	Aplicará los métodos de acabado al pan: <ul style="list-style-type: none"> Seleccionando el terminado de acuerdo a la receta base, Utilizando el terminado de acuerdo al tipo de pan, Utilizando el tipo de conservación y guardado conforme al tipo de pan, y Proporcionando la presentación establecida en la receta base 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
9.	Preparará la mise en place para la repostería: <ul style="list-style-type: none"> Verificando que los ingredientes correspondan a los indicados en la receta base, Utilizando unidades de medidas y equivalencias establecidas en la receta base, y Colocándolos en orden de ocupación correspondiente a la receta base 	
10.	Preparará productos de repostería: <ul style="list-style-type: none"> Utilizando el equipo y utensilios establecidos en la receta base, Utilizando el tipo de insumos de acuerdo a la receta base, Manejando técnicas de preparación de acuerdo la receta base, y Verificando temperatura del horno y/o refrigerador conforme a la receta base 	
11.	Decorará el producto de repostería: <ul style="list-style-type: none"> Presentando el producto de repostería de acuerdo a sus características particulares solicitadas en la receta base, Utilizando los trabajos decorativos de acuerdo al tipo de postre, y Utilizando las piezas de exhibición de acuerdo al tipo de postre 	
Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:		
12.	Presentará la requisición de insumos elaborada para su utilización: <ul style="list-style-type: none"> Incluye nombre de la receta, Incluye nombre de quien la elaboró, Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta Contiene fecha de elaboración, Contiene folio de la requisición, y Contiene firmas de quien solicitó y quien recibió 	
13.	Presentará la requisición de insumos elaborada para la repostería: <ul style="list-style-type: none"> Incluye nombre de la receta, Incluye nombre de quien la elaboró, Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta, Contiene fecha de elaboración, Contiene folio de la requisición, y Contiene firmas de quien solicitó y quien recibió 	
14.	Presentará el producto de repostería elaborado: <ul style="list-style-type: none"> Presenta el trabajo decorativo de acuerdo a la receta base, y Presenta las piezas de exhibición de acuerdo a los principios básicos (color, textura y temperatura) 	
Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo		
15.	Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que se presenta portando uniforme completo con forme a las políticas del establecimiento 	
16.	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que se presenta con higiene personal de acuerdo a las políticas del establecimiento 	

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación

Requerimientos:	<ul style="list-style-type: none"> Estufa Refrigerador Insumos de acuerdo al recetario base Lava loza Loza Cucharas de cocina Artículos de limpieza Cubiertos Botes de basura (orgánica e inorgánica) Horno Batidora Licuada Equipo de repostería
------------------------	--

Plan de Evaluación

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación	
Detalles de la práctica:	<ul style="list-style-type: none"> Se recomienda que en la evaluación se considere los siguientes aspectos: El desarrollo de la evaluación de desempeño podrá realizarse en una situación real o simulada. Los productos como resultado de desempeño solicitado, se presentarán como evidencia durante la evaluación de la Competencia, por lo que no se requiere ningún tipo de evidencia histórica.
Responsable de proveer los insumos:	Evaluador, Candidato o Ambos
Tiempo estimado para la evaluación:	4 horas en gabinete y 4 en campo, totalizando 8 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: 96.38 .
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.

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

EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería

LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS
(Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)

1. **La requisición de insumos elaborada:**
 - Incluye nombre de la receta,
 - Incluye nombre de quien la elaboró,
 - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
 - Contiene fecha de elaboración,
 - Contiene folio de la requisición, y
 - Contiene firmas de quien solicitó y quien recibió
2. **La requisición de insumos elaborada:**
 - Incluye nombre de la receta,
 - Incluye nombre de quien la elaboró,
 - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
 - Contiene fecha de elaboración,
 - Contiene folio de la requisición, y
 - Contiene firmas de quien solicitó y quien recibió
3. **El producto de repostería elaborado:**
 - Presenta el trabajo decorativo de acuerdo a la receta base, y
 - Presenta las piezas de exhibición de acuerdo a los principios básicos (color, textura y temperatura)
4. *** Fotografías o videos cortos (20 a 30 segundos) 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.
MUY IMPORTANTE:

En las fotografías que se solicitan, deberán aparecer el candidato, los participantes principalmente y sí es el caso, el evaluador, en las distintas situaciones que se mencionan en las guías de observación de los instrumentos de evaluación.

Las evidencias integradas en el portafolio de evidencias deberán contener el nombre y firma de manera autógrafa del candidato(a).

	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:	EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería
Fecha:	Día – Mes – Año de la presentación de los resultados de la evaluación

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN	
Mejores prácticas:	Describa, en su caso, los resultados sobresalientes del Candidato(a) presentados en la evaluación.
Áreas de oportunidad:	Describa, 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