

Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: EC1084 Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional					
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):

EC1084 Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional

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: EC1084	Estándar de competencia: Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional	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
-------------------------------	--	-----------	-----------

Para abastecer los insumos comestibles para la preparación de los alimentos, usted:

1.	Aprovecha la temporalidad de los insumos		
2.	Realiza alguna técnica de conservación tradicional de los insumos para su aprovechamiento a futuro		
3.	Utiliza la cantidad necesaria para ser preparada		
4.	Obtiene los insumos en su huerto/milpa/el mercado local/regional		
5.	Desarrolla procesos tradicionales de preparación prescindiendo del uso de sustitutos, industriales como: sustituto de caldo de pollo/jarabes/salsas envasadas/purés entre otros		

Al preparar los espacios de cocina, instrumentos y herramientas durante el proceso, usted:

6.	Prepara el espacio en la cocina y de higiene personal para la preparación de alimentos		
7.	Cura los enseres/utensilios para la preparación de alimentos		
8.	Prepara el fogón/estufa para la elaboración de los alimentos		

Cuando prepara los alimentos, usted:

9.	Prepara los insumos de los alimentos		
10.	Prepara el Nixtamal		
11.	Elabora platillos básicos de la gastronomía tradicional y popular mexicana de acuerdo a su región/comunidad		
12.	Elabora atole de acuerdo a su región/localidad		
13.	Elabora una salsa de acuerdo a su región/localidad		
14.	Elabora tamales tradicionales		
15.	Prepara el Nixtamal		
16.	Elabora platillos básicos de la gastronomía tradicional y popular mexicana		
17.	Prepara el atole de acuerdo a su región/localidad		
18.	Prepara los tamales tradicionales		
19.	Prepara la salsa		

Para el desarrollo de la evaluación, usted puede demostrar los siguientes conocimientos:

20.	Temporalidad de los insumos		
-----	-----------------------------	--	--

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
21.	Técnicas de conservación de los insumos		
22.	Concepto de conservación		
23.	Concepto de recaudos		
24.	Concepto de curar utensilios en la cocina tradicional mexicana		
25.	Tipos de fuente de calor		
26.	Platillos a base de maíz, chile, frijol y calabaza		
27.	Bebidas frías/calientes tradicionales		
28.	Salsa de acompañamiento/fiesta		
29.	Concepto de hollejo		
30.	Concepto de material alcalino		
31.	Tequesquite, definición		

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>		
<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:	EC1084 Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional
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.	Obtendrá insumos para la preparación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprovechando la temporalidad de los insumos, ▪ Realizando alguna técnica de conservación tradicional de los insumos para su aprovechamiento a futuro, ▪ Utilizando la cantidad necesaria para ser preparada, ▪ Obteniendo los insumos en su huerto/milpa/el mercado local/regional, y ▪ Desarrollando procesos tradicionales de preparación prescindiendo del uso de sustitutos, industriales como: Sustituto de caldo de pollo/jarabes/salsas envasadas/purés entre otros. 	
2.	Preparará el espacio en la cocina y de higiene personal para la preparación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavándose las manos, ▪ Recogiéndose el cabello, ▪ Limpiando la mesa/área donde elaborará los alimentos, ▪ Seleccionando los enseres/utensilios, de acuerdo con el tipo y cantidad de alimentos a preparar, ▪ Lavando los enseres/utensilios dejándolos libres de polvo/cochambre/residuos de alimentos, ▪ Considerando los criterios tradicionales de enfriamiento de los utensilios/enseres, y ▪ Utilizando técnicas tradicionales de limpieza de cada uno de ellos: piedra/barro/madera. 	
3.	Curará los enseres/utensilios para la preparación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizando técnicas tradicionales/locales específicas según el material y uso del instrumento: piedra/barro/madera/entre otros, y ▪ Revisando que los enseres/utensilios estén libres de oxidaciones, grietas, roturas, entre otros daños. 	
4.	Preparará el fogón/estufa para la elaboración de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eligiendo el lugar adecuado, ▪ Seleccionando el combustible de la fuente de calor requerida evitando que sea de un material tóxico, y ▪ Manejando la temperatura de acuerdo a cada preparación 	
5.	Preparará los insumos de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando los ingredientes de acuerdo con el alimento a preparar, ▪ Calculando las porciones de acuerdo con el alimento a preparar, y ▪ Guisando los insumos de acuerdo con los tiempos y alimentos a preparar. 	
6.	Preparará el Nixtamal: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando el tipo maíz/grano entero del mismo tipo de acuerdo a la preparación, ▪ Limpiando el maíz/grano entero hasta dejarlo libre de basura, polvo, tierra, entre otros, ▪ Colocando agua a hervir en una olla de acuerdo con la cantidad de maíz/grano entero a preparar, ▪ Incorporando el maíz al agua hirviendo, ▪ Agregando el material alcalino necesario de acuerdo a la preparación de la región/localidad, ▪ Mencionando el tiempo de cocción de acuerdo al maíz/preparación de la región, ▪ Dejando reposar el maíz fuera de la fuente de la fuente de calor, ▪ Enjuagando el maíz con abundante agua hasta que esté libre del material alcalino, ▪ Revisando que el grano/maíz se desprenda del hollejo, y ▪ Verificando que el maíz/grano entero esté listo para la preparación a realizar. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
7.	Elaborará platillos básicos de la gastronomía tradicional y popular mexicana de acuerdo a su región/comunidad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando los ingredientes de acuerdo con la preparación, y ▪ Utilizando las técnicas/utensilios tradicionales para la preparación. 	
8.	Elaborará el atole de acuerdo a su región/localidad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando la masa/ingrediente de acuerdo a la preparación, ▪ Utilizando un recipiente de barro/acero/aluminio/peltre para verter el líquido, ▪ Integrando los ingredientes de sabor dulce/salado/agrio, ▪ Moviéndolo despacio para que la mezcla no se pegue, y ▪ Manteniendo el fuego con una flama/llama ligera 	
9.	Elaborará una salsa de acuerdo a su región/localidad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando los ingredientes de acuerdo a la preparación, y ▪ Utilizando las técnicas y utensilios de su región/localidad. 	
10.	Elaborará tamales tradicionales: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionando el procedimiento de preparación de acuerdo con la región/comunidad, ▪ Seleccionando los ingredientes de acuerdo al procedimiento establecido de la región/comunidad, ▪ Explicando el procedimiento establecido para la preparación de la región/comunidad, y ▪ Envolviendo el tamal de acuerdo con el procedimiento establecido para la preparación en la región/comunidad. 	
Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:		
11.	Presentará el Nixtamal preparado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiene la consistencia acorde a la preparación a realizar, y ▪ Está libre de residuos. 	
12.	Presentará el platillo básico de la gastronomía tradicional y popular mexicana elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ De acuerdo a su región/comunidad, y ▪ Contiene los ingredientes de la preparación 	
13.	Presentará el atole de acuerdo a su región/localidad preparada: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene la masa/ingrediente seleccionado para la preparación, ▪ Tiene una consistencia de acuerdo a la preparación, ▪ Está libre de grumos, y ▪ Está con la cocción en punto. 	
14.	Presentará los tamales tradicionales preparados: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Están cocidos de acuerdo a la técnica utilizada, y ▪ Contienen la textura correspondiente a la masa/harina seleccionada. 	
15.	Presentará la salsa preparada: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene una textura uniforme, y ▪ Contiene algún tipo de chile de acuerdo a su elaboración. 	
Conocimientos (temas) a evaluarse con Técnica de Gabinete y con instrumentos Cuestionarios		
16.	Temporalidad de los insumos	
17.	Técnicas de conservación de los insumos	
18.	Platillos a base de maíz, chile, frijol y calabaza	
19.	Bebidas frías/calientes tradicionales	
20.	Salsa de acompañamiento/fiesta.	
Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo		
21.	Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La manera en que los insumos comestibles para la preparación de los alimentos, que se encuentren en buenas condiciones, que no sean tóxicos, así como contribuir con la preservación fauna y flora en veda/peligro de extinción. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
22.	Cooperación: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que se reparte las tareas de preparación de alimentos con sus compañeros durante toda la preparación. 	
23.	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que tiene higiene personal y en la preparación de los alimentos 	
24.	Orden: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que organiza de manera colaborativa las actividades en la cocina/área de trabajo 	

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación

Requerimientos:	<ul style="list-style-type: none"> Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC. Equipo Mayor: Estufones, hornos, refrigeradores y mesas de trabajo de acero inoxidable. Equipo Menor: Licuadoras, molinos, molcajetes, prensas para tortillas, ollas de barro o metal, y cuchillería profesional. Insumos: Ingredientes frescos y secos necesarios para las recetas seleccionadas (chiles, granos, proteínas, especias).
Detalles de la práctica:	<ul style="list-style-type: none"> Infraestructura adecuada, así como material y materia prima adecuada y suficiente para llevar a cabo el proceso de evaluación conforme a los solicitado en el estándar a través de los instrumentos de evaluación de competencias.
Responsable de proveer los insumos:	Evaluador, Candidato o Ambos
Tiempo estimado para la evaluación:	30 minutos en gabinete y 3 horas en campo, totalizando 3 horas con 30 minutos

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: 97.26 .
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

Plan de Evaluación

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

EC1084 Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional	
LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS (Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)	
1.	<p>El Nixtamal preparado (fotografía apareciendo el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiene la consistencia acorde a la preparación a realizar, y Está libre de residuos.
2.	<p>El platillo básico de la gastronomía tradicional y popular mexicana elaborado (fotografía apareciendo el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a su región/comunidad, y Contiene los ingredientes de la preparación.
3.	<p>El atole de acuerdo a su región/localidad preparada (fotografía apareciendo el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene la masa/ingrediente seleccionado para la preparación, Tiene una consistencia de acuerdo a la preparación, Está libre de grumos, y Está con la cocción en punto.
4.	<p>Los tamales tradicionales preparados (fotografía apareciendo el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> Están cocidos acuerdo a la técnica utilizada, y Contienen la textura correspondiente a la masa/harina seleccionada.
5.	<p>La salsa preparada (fotografía apareciendo el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> Contiene una textura uniforme, y Contiene algún tipo de chile de acuerdo a su elaboración.
6.	<p>* 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.</p> <p><u>MUY IMPORTANTE:</u></p> <p>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.</p> <p>Las evidencias integradas en el portafolio de evidencias deberán contener el nombre y firma de manera autógrafa del candidato(a).</p>

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:	EC1084 Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional
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: buzón_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