

Lista de Verificación: Unidad n°1 Técnicas de Preelaboración y Elaboración de Materias Primas en Hotelería y Turismo

Lista de Verificación | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 3 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar aspectos fundamentales en la preelaboración y elaboración de materias primas, conforme a los objetivos de la unidad, fomentando buenas prácticas, optimización y calidad en la producción.

Rúbrica

Lista de Verificación: Unidad n°1 Técnicas de Preelaboración y Elaboración de Materias Primas en Hotelería y Turismo

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar aspectos fundamentales en la preelaboración y elaboración de materias primas, conforme a los objetivos de la unidad, fomentando buenas prácticas, optimización y calidad en la producción.

Criterio de Evaluación	¿Cumple? (Sí / No)
Verifica el estado e higiene de las materias primas, espacio de trabajo, equipamiento y utensilios según normas de buenas prácticas de manipulación.	
Realiza la preelaboración de productos según gama o familia, conforme a fichas técnicas y normativa vigente de higiene y seguridad.	
Optimiza el uso de materias primas considerando el tipo de producto y su posterior uso.	
Aplica correctamente técnicas de elaboración a diferentes preparaciones (farsa, ensalada compuesta, emulsiones, potage o velouté) según ficha técnica.	
Aplica técnicas de rotulado, conservación y almacenamiento de productos según su posterior uso.	

Criterio de Evaluación	¿Cumple? (Sí / No)
Implementa procedimientos de control de mermas y desechos, promoviendo trabajo colaborativo, optimización de recursos y buenas prácticas de manipulación.	
Entrega un producto comercializable, estandarizado y planificado conforme a los estándares establecidos.	
Controla temperatura, montaje, sabor y técnica en la manipulación y presentación de materias primas.	