



Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**  
Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad

**EVALUACIÓN DE LA PASANTÍA “COCINA EN RESTAURANTE”**

**Del Pasante**

Nombres y Apellidos: \_\_\_\_\_ C.I. N°: \_\_\_\_\_

Horas Realizadas: \_\_\_\_\_ Fecha de inicio: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Fecha de finalización: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

**De la Empresa**

Denominación: \_\_\_\_\_ Sello: \_\_\_\_\_

Responsable de la Evaluación: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

**Consigna:** La lista de indicadores será ponderada con 1 o 0. En caso que se evidencie el cumplimiento del indicador se le asignará 1 (un) punto; sin embargo, la no evidencia del indicador se representará con 0 (cero). Se contabilizarán los puntos logrados para determinar la nota/calificación final conforme a la siguiente escala.

Puntaje logrado	Calificación / Nota
15 - 16	5 Excelente
13 - 14	4 Muy bueno
11 - 12	3 Bueno
10	2 Aceptable o regular
Menos de 10 puntos	1 Insuficiente o deficiente

Criterios	Indicadores	Punto asignado
<b>1. Presentación personal</b>	a. Higiene personal.	
	b. Uniforme completo y elementos de trabajo.	
<b>2. Responsabilidad</b>	a. Puntualidad.	
	b. Independencia.	
	c. Sentido de responsabilidad.	
<b>3. Actitud</b>	a. Trabajo en equipo.	
	b. Organización y orden del servicio.	
	c. Manejo de tiempos.	
	d. Proactividad, capacidad de análisis y anticipación.	
<b>4. Manejo de procedimientos</b>	a. Conocimientos de tareas del cargo.	
	b. Comprensión de consignas.	
	c. Destreza y rapidez para los cortes y pelados.	
	d. Calidad de trabajo durante la mise en place.	
	e. Elaboración de platos fríos o calientes.	
	f. Higiene de trabajo limpieza.	
	g. Capacidad de análisis y anticipación.	
<b>Total de puntos logrados</b>		
<b>Calificación</b>		