PROGRAMA DE ARTICULACION
DOBLE TITULACION
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RÚBRICA PARA EVALUAR INFORME

Programa de formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria **Código:** 936161
Competencia: Aplicar procesos térmicos según procedimiento establecido y normas vigentes
Resultado de aprendizaje: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos**.**
Técnica de Evaluación: Informe
Instrumento de Evaluación: Rúbrica
Fecha: _____ **Ficha:** _____ **Municipio** _____
Institución Educativa: _____

CATEGORÍA	1	2	3	4	PUNTAJE
Entrega de informe	Es entregado en tres días después de la fecha establecida	Es entregado dos días después de la fecha establecida	Es entregado un día después de la fecha establecida.	Entrega el informe en la fecha establecida.	
Presentación del Informe	El informe regularmente cumple con las características de aseo, orden, letra .	Algunas partes del informe cumplieron con las características de aseo, orden, letra.	La mayor parte del informe cumplieron con las características de aseo, orden, letra	El informe cumple en su totalidad con las características de aseo, orden, letra.	
Aplicación de normas APA	Rara vez aplica las normas APPA en el informe	Algunas veces aplica las normas APA en el informe	Por lo general, aplica las normas APA en el informe	Siempre aplica las normas APPA en el informe	
Aspectos establecidos para el desarrollo del informe	Raramente desarrolla los aspectos en el informe	Tuvo en cuenta algunos aspectos para desarrollar el informe	Fueron desarrollados La mayor parte de aspectos en el informe.	Se desarrolla totalmente los aspectos en el informe	
Contenido del informe	Escasamente demuestra su destreza en el desarrollo del contenido del informe	En algunos aspecto demuestra su destreza en el desarrollo del contenido del informe	La mayor parte demuestra su destreza en el desarrollo del contenido del informe	Demuestra su destrezas satisfactoriamente en el desarrollo del contenido del informe	
				TOTAL	

Nota: El Instructor utiliza esta tabla para evaluar el informe por grupos de aprendices y ellos en una hoja entregarán anotado los siguientes datos:

No	Nombre del Aprendiz
1	
2	
3	
4	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

LISTA DE CHEQUEO PROCEDIMENTAL

Programa de formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria **Código:** 936161
Competencia: Aplicar procesos térmicos según procedimiento establecido y normas vigentes
Resultado de aprendizaje: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.
Técnica de Evaluación: observación directa
Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo
Fecha:_____ **Ficha:** _____ **Municipio**_____
Institución Educativa: _____
Nombre del aprendiz _____

No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*OBSERVACIONES*
		SI	NO	
1	**OBSERVACION DEL LAVADO DE MANOS EN EL AREA DE TRABAJO**			
1.1	Utiliza los elementos y dispositivos dispuestos para el lavado de manos de acuerdo con el procedimiento definido			
1.2	Higieniza sus manos a partir de los codos cumpliendo así con cada uno de los pasos de acuerdo con el procedimiento definido.			
1.3	Higieniza sus manos con la frecuencia establecida y cada cambio de actividad, de acuerdo con el procedimiento definido.			
1.4	Cumple con el tiempo de lavado de manos de acuerdo con el definido según procedimiento			
1.5	Mantiene las manos limpias y sin accesorios, de acuerdo con el procedimiento definido			
1.6	Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte, de acuerdo con el procedimiento definido			
2	**OBSERVACION DE LOS HABITOS DE HIGIENE Y PORTE DE DOTACION**			
2.1	Porta uniforme, de color claro y limpio y calzado cerrado, de acuerdo con la normatividad vigente			
2.2	Mantiene la dotación asignada limpia de acuerdo con la normatividad vigente			

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

2.3	Utiliza malla para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente de acuerdo con el procedimiento			
2.4	Evita consumir alimentos o fumar en áreas de proceso de acuerdo con la normatividad vigente			
2.5	Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, llevarse las manos a la piel u otros malos hábitos según normatividad vigente			
2.6	Evita portar accesorios u objetos personales en el área de proceso según normatividad			
2.7	Evita usar el celular en las áreas de producción.			
3	**OBSERVACION DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DURANTE EL PROCESO**			
3.1	Manipula los productos alimenticios teniendo en cuenta su naturaleza			
3.2	Mantiene en orden, limpias y desinfectadas las áreas de trabajo según programa de limpieza y desinfección			
3.3	Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos y utensilios implicados en el proceso según programa de limpieza y desinfección			
3.4	Mantiene las canecas de basura limpias, con tapa y bolsa y las remueve con la frecuencia necesaria para evitar molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas			
3.5	Identifica y reporta la presencia de plagas en el área de trabajo según procedimiento			
3.6	Cumple adecuadamente el POES establecido para utensilios y superficies de acuerdo al procedimiento de la empresa.			

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los ítems cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

NOMBRE Y FIRMA DEL INSTRUCTOR

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co