SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	21/08/2021	**Código de FICHA**	2363278
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en elaboración de productos de panificación		
INSTRUCTOR:	Rafael Camargo Mendoza		
APRENDIZ:	Yolaidis Salgado		
COMPETENCIA:	Elaborar masa de panificación según la guía de producción y la normatividad sanitaria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Elabora la masa de panificación según instrucciones y bajo criterios técnicos aplicando las BPM		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	Cumple		

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	x		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	x		
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacionde las maquinarias y equipos según ordene la formulación.	x		
	Aplica métodos de horneado e interpreta órdenes de producción.	x		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos de panificación terminados.	x		
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.	x		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
FECHA DE LA REVISION: 21/08/2021			**CONCEPTO:**	

Rafael Camargo M

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	21/08/2021	**Código de FICHA**	2363278
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en elaboración de productos de panificación		
INSTRUCTOR:	Rafael Camargo Mendoza		
APRENDIZ:	Keiner Benjumea		
COMPETENCIA:	Elaborar masa de panificación según la guía de producción y la normatividad sanitaria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Elabora la masa de panificación según instrucciones y bajo criterios técnicos aplicando las BPM		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	Cumple		

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	x		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	x		
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacionde las maquinarias y equipos según ordene la formulación.	x		
	Aplica métodos de horneado e interpreta órdenes de producción.	x		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos de panificación terminados.	x		
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.	x		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
FECHA DE LA REVISION: 21/08/2021			**CONCEPTO:**	

Rafael Camargo M

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	21/08/2021	**Código de FICHA**	2363278
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en elaboración de productos de panificación		
INSTRUCTOR:	Rafael Camargo Mendoza		
APRENDIZ:	Liliana Gomez		
COMPETENCIA:	Elaborar masa de panificación según la guía de producción y la normatividad sanitaria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Elabora la masa de panificación según instrucciones y bajo criterios técnicos aplicando las BPM		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	Cumple		

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje		x	
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	x		
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacionde las maquinarias y equipos según ordene la formulación.	x		
	Aplica métodos de horneado e interpreta órdenes de producción.	x		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos de panificación terminados.	x		
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.	x		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
FECHA DE LA REVISION: 21/08/2021			**CONCEPTO:**	

Rafael Camargo M

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	21/08/2021	**Código de FICHA**	2363278
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en elaboración de productos de panificación		
INSTRUCTOR:	Rafael Camargo Mendoza		
APRENDIZ:	Yofren Vásquez		
COMPETENCIA:	Elaborar masa de panificación según la guía de producción y la normatividad sanitaria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Elabora la masa de panificación según instrucciones y bajo criterios técnicos aplicando las BPM		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	Cumple		

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	x		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	x		
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacionde las maquinarias y equipos según ordene la formulación.	x		
	Aplica métodos de horneado e interpreta órdenes de producción.	x		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos de panificación terminados.	x		
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.	x		
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
FECHA DE LA REVISION: 21/08/2021			**CONCEPTO:**	

Rafael Camargo M

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	21/08/2021	**Código de FICHA**	2363278
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en elaboración de productos de panificación		
INSTRUCTOR:	Rafael Camargo Mendoza		
APRENDIZ:	Yeiner Suarez		
COMPETENCIA:	Elaborar masa de panificación según la guía de producción y la normatividad sanitaria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Elabora la masa de panificación según instrucciones y bajo criterios técnicos aplicando las BPM		
CUMPLE/ NO CUMPLE:	Cumple		

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje	x		
	Llamado a lista para confirmación de asistencia	x		
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacionde las maquinarias y equipos según ordene la formulación.	x		
	Aplica métodos de horneado e interpreta órdenes de producción.	x		
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos de panificación terminados.	x		
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.		x	
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
FECHA DE LA REVISION: 21/08/2021				**CONCEPTO:**

Rafael Camargo M

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO