RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION DE AREQUIPE***		
290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**NOMBRE DE LA INSTITUCION:**	**FICHA No.**	**OBSERVACIONES GENERALES DE LA PRACTICA:**
	CUIDAD O MUNICIPIO: BOGOTA D.C. / **REGIONAL: DISTRITO CAPITAL**	**GRUPO (MARQUE CON UNA X)**	
	PROGRAMA:TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**A** ☐ **B** ☐	
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR (A):	**HORA INICIO** / **HORA FINAL**	
	FECHA **DD: 03** **MM: 08** **AA:**		

	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	*NOMBRES*	*APELLIDOS*	**ASPECTOS A EVALUAR**																			**FIRMA APRENDIZ**	**APROBADO**	
				I. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION									**II. MATERIAS PRIMAS**			**III. PROCESO**				**IV. PRODUCTO FINAL**						
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*		*SI*	*NO*
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION DE AREQUIPE***		
290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**NOMBRE DE LA INSTITUCION:**	**FICHA No.**	**OBSERVACIONES GENERALES DE LA PRACTICA:**
	CUIDAD O MUNICIPIO: BOGOTA D.C. / **REGIONAL: DISTRITO CAPITAL**	**GRUPO (MARQUE CON UNA X)**	
	PROGRAMA:TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**A** ☐ **B** ☐	
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR (A):	**HORA INICIO** / **HORA FINAL**	
	FECHA **DD: 03** **MM; 08** **AA:**		

	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	*NOMBRES*	*APELLIDOS*	**ASPECTOS A EVALUAR**																			**FIRMA APRENDIZ**	**APROBADO**	
				I. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION									**II. MATERIAS PRIMAS**			**III. PROCESO**				**IV. PRODUCTO FINAL**						
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*		*SI*	*NO*
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									

OBJETIVO: ***VERIFICAR EL DESEMPEÑO DEL APRENDIZ EN LA ELABORACIÓN DE AREQUIPE, CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.***

N°	CRITERIOS	
	I. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	
1	Porta el uniforme establecido según el estándar del Sena para el trabajo en planta.	
2	Presenta el uniforme limpio.	
3	Viste el uniforme completo (cofia, tapabocas, overol o blusa y pantalón y botas blancas).	
4	Presenta el uniforme en buen estado (sin roturas, descosido, botones sueltos, cremalleras en mal estado)	
5	Realiza el lavado de manos y tiene las uñas cortas de acuerdo al protocolo establecido.	
6	Tiene el cabello limpio y recogido, totalmente cubierto por cofia.	
7	Se presenta sin accesorios: relojes, pulseras, anillos, cadenas, aretes, piercing, expansores.	
8	Se presenta sin maquillaje ni perfumes u olores fuertes.	
9	Presenta ausencia de heridas abiertas, sarpullidos, erupciones cutáneas.	
	II. MATERIAS PRIMAS	
10	Verifica la calidad de la materia prima entregada.	
11	Formula de acuerdo con el estándar establecido para el proceso.	
12	Pesa y mide volúmenes de los ingredientes de acuerdo a la formulación establecida para el proceso.	
	III. PROCESO	
13	Realiza tamizado de la leche en la recepción de M.P.	
14	Tamiza la leche fresca.	
15	Pasteuriza correctamente la leche	
16	Realiza el mezclado de la M.P. de acuerdo con las indicaciones dadas por el instructor en fundamentación.	
17	Realiza la concentración del producto de acuerdo con las especificaciones técnicas (70-72 °Bx)	
	IV. PRODUCTO FINAL	
18	Empaca el producto de acuerdo a las indicaciones dadas	
19	El producto Tiene las características sensoriales adecuadas de acuerdo a las especificaciones técnicas del mismo	
20	Almacena el producto final de acuerdo a las temperaturas de refrigeración (0-4°C)	

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA