RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR LA ELABORACIÓN Y CONSERVACION PRODUCTOS LACTEOS QUESO DOBLE CREMA***			
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:** **MM** **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**		**IV. GENERAL**								
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*		*SI*	*NO*
1																																									
2																																									
3																																									
4																																									
5																																									
6																																									
7																																									
8																																									
9																																									
10																																									

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR LA ELABORACIÓN Y CONSERVACION PRODUCTOS LACTEOS QUESO DOBLE CREMA***			
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:** **MM** **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**		**IV. GENERAL**								
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*		*SI*	*NO*
11																																										
12																																										
13																																										
14																																										
15																																										
16																																										
17																																										
18																																										
19																																										
20																																										

OBJETIVO: VERIFICAR DESEMPEÑO DEL APRENDIZ EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS: QUESO DOBLE CREMA, 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. Presenta el uniforme limpio.
2	Viste el uniforme completo (cofia, tapabocas, overol o blusa y pantalón y botas blancas).
3	Presenta el uniforme en buen estado (sin roturas, descosido, botones sueltos, cremalleras en mal estado)
4	Realiza el lavado de manos de acuerdo con protocolo establecido.
5	Tiene el cabello limpio y recogido, totalmente cubierto por cofia.
6	Se presenta sin accesorios: relojes, pulseras, anillos, cadenas, aretes, piercing, expansores.
7	Se presenta sin maquillaje ni perfumes u olores fuertes.
8	Presenta ausencia de heridas abiertas, sarpullidos, erupciones cutáneas.
9	No come, no bebe, no fuma, ni escupe en la planta
10	Alista los elementos de limpieza y desinfección y prepara las soluciones de jabón y desinfectante
11	Realiza limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos para garantizar la inocuidad de los productos terminados.
12	Verifica el proceso de limpieza y desinfección de lo equipos y materiales requeridos en el proceso.
	II. MATERIAS PRIMAS
13	Realiza una inspección de la materia prima según criterios de color, olor y consistencia.
14	Realiza proceso de filtrado a la leche con el fin de retirar impurezas del proceso de ordeño de la leche
15	Realiza medición del volumen de la leche que entra al proceso
16	Ajusta la acidez de la leche de acuerdo a las especificaciones del proceso.
17	Formula de acuerdo con el estándar establecido para el proceso.
	III. PROCESO
18	Pasteuriza la leche teniendo en cuenta la temperatura y el tiempo indicado
19	Enfría la leche ajustando la temperatura de acuerdo a las especificaciones del proceso.
20	Prepara el cloruro de calcio de acuerdo a las especificaciones técnicas del producto
21	Adiciona el cloruro de calcio de acuerdo a las especificaciones del proceso.
22	Deja en reposo la leche según las especificaciones del proceso.
23	Corta el coágulo después de la coagulación, según especificaciones del proceso.
24	Realiza el proceso de agitado por el tiempo indicado y según las especificaciones del proceso.
25	Realiza el proceso de desuerado teniendo en cuenta las especificaciones del proceso.
26	Realiza el calentamiento del coágulo formado por medio de suero y/o agua a la temperatura establecida según las especificaciones del proceso, hasta obtener la textura indicada.
27	Obtiene una cuajada con textura cauchosa y elástica.

28	Lleva la cuajada a estufa y con adición de suero calienta hasta que se compacte el producto.
29	Adiciona la sal al proceso y sigue calentando la cuajada hasta que se integren los ingredientes.
30	Afila la cuajada según las indicaciones dadas por el instructor.
31	Realiza el proceso de hilado teniendo en cuenta las especificaciones del proceso.
	IV. PRODUCTO FINAL
32	Empaca el producto de acuerdo a las indicaciones del proceso
33	Almacena el producto terminado teniendo en cuenta las temperaturas de refrigeración.
	V. GENERAL
34	Presenta al instructor el informe solicitado de manera oportuna.
35	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad**.**
36	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad
37	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA