RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION DE YOGURT***		
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**				
				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 YOGURT***		
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**				
				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																									

LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR YOGURT

OBJETIVO: Verificar el desempeño del aprendiz en la elaboración de un YOGURT, cumpliendo con la normatividad vigente.

N°	CRITERIOS
	1. Prácticas higiénicas y medidas de protección: • Uniforme establecido para el trabajo en planta • Uniforme completo • Uniforme en buen estado • Uniforme limpio • Lavado de manos • Cabello limpio, recogido • Sin presencia de accesorios • Ausencia de maquillaje y perfumes • Ausencia de heridas abiertas, sarpullidos y erupciones cutáneas
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 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.
	2. Materias primas • Calidad de la materia prima • Formulación • Peso y volumen de ingredientes
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.
	3. Proceso • Tamizado leche • Pasteurización de leche • Adición cultivo lácteo • Incubación
13	Realiza tamizado de la leche en la recepción de M.P.
14	Tamiza la leche fresca.
15	Pasteuriza correctamente la leche
16	Realiza la adición del cultivo lácteo de acuerdo con las indicaciones dadas por el instructor.
17	Realiza la Incubación de acuerdo con las especificaciones técnicas (42-45°C)

	4. Producto final • Edulcoramiento del producto final • Empacado producto final • Refrigeración del producto terminado
18	Realiza edulcoramiento del producto final
19	Empaca el producto de acuerdo a las indicaciones dadas
20	Refrigera el producto final de acuerdo a las temperaturas de refrigeración (0-4°C)

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA