LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO

Lugar y Fecha: _____ **Ficha:** _____
Institución educativa: _____
Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
Resultado de aprendizaje: Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.
Programa de Formación: Técnico en agroindustria alimentaria
Nombre de los aprendices: _____
_____
_____
_____

Técnica: Observación directa. Formato Informe **Instrumento:** Lista de chequeo

INSTRUCCIONES

En la lista de chequeo de los parámetros que debe cumplir el formato de informe de novedades; el cual presenta los siguientes criterios descritos en la tabla, que son valorados de manera cualitativa siendo (A) Aceptable (mayor del 60% de los criterios) es decir que cumple y (D) deficiente (menor del 60%) incumpliendo con lo establecido.

	CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
1	El formato presenta el rotulo completo cumpliendo con la normativa establecida.		
2	El formato se registra con lapicero negro.		
3	El registro realizado no presenta tachones, enmendaduras ni corrector		
4	El diseño del formato de informe de novedades establece los parámetros suficientes para registrar la información requerida.		
5	El diseño del formato de informe de novedades establece los aspectos generales para que la información registrada quede completa.		
6	Se da a conocer el informe de novedades en los tiempos establecido según políticas de la empresa.		
7	El aprendiz demuestra destreza al explicar lo registrado por el en el format.		
8	El informe de novedades es archivado de manera adecuada.		
	TOTAL		

Observaciones:

_____
_____
_____

Instructora: _____