LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTOS

Lugar y Fecha: _____ **Ficha:** _____

Institución educativa: _____

Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

Resultado de aprendizaje:

Programa de formación: _____

Nombre de los integrantes: _____

Técnica: Valoracion del producto terminado o en proceso. **Instrumento:** Lista de chequeo

INSTRUCCIONES

Esta es una lista de chequeo de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio elaborado. Los criterios se deben valorar de una forma numérica de 1 a 3 siendo: 1 incumple, 2 cumple parcialmente, 3 cumple completamente.

	CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACION	OBSERVACIONES
1	El aroma del producto es característico		
2	Conserva el sabor característico		
3	La textura es la adecuada para este tipo de producto		
4	El color del producto es uniforme, sin acumulaciones de color		
5	El producto no presenta contaminantes de ningún origen		
6	El producto no presenta burbujas de aire en su interior		
7	El producto es envasado y/o empacado adecuadamente		
8	El sellado del envase y/o empaque es hermético		
9	La etiqueta cumple con los parámetros de la norma técnica 512-1		
10	El contenido del producto concuerda con la cantidad mencionada en la etiqueta		
11	No se evidencian materiales u objetos extraños en el producto		
12	El producto se almacena adecuadamente		
	TOTAL		

- El producto cumple con los parámetros: si la valoración del total suma 30 o más puntos.
- El producto debe ser revisado y mejorado: si la valoración del total suma menos de 30 puntos

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

FIRMA DEL EVALUADOR _____