SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN** LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso : 2437219 Código Programa: 03000021 FECHA: 22/11/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: N.A.

Nombre del Programa: **Emprendedor en producción de derivados cárnicos**

Aplicabilidad	VARIABLES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
TODOS LOS CASOS	Verificación de las condiciones del ambiente de aprendizaje			
	Llamado a lista para confirmación de asistencia			
	Ejecuta protocolo de manipulacion de alimento en el procesamiento de materias primas e insumos y la utilizacion de las maquinarias y equipos según ordene la formulación.			
	Aplica las actividades de proceso según el diagrama de producción.			
	Analiza las características organolépticas (olor, sabor, textura color) de los productos carnicos terminados.			
	Evalua la calidad del producto según estándares de calidad.			
CASOS ESPECÍFICOS	Verificación de excusas por inasistencia			
	Observaciones sobre aprendices que no hayan participado de la jornada de trabajo			
	Recuperación a algunos aprendices que no han presentado las evidencias necesarias			
APROBO /NO APROBO				

FECHA DE LA REVISION: **23/11/2021**	**CONCEPTO:**

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES **FIRMAS**

NOMBRE DE APRENDIZ:

CC: