Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA** **Regional Distrito Capital** **Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos** **Programa de Integración con la Educación Media**	*Fecha: Julio de 2005* *Versión: PRUEBA* Página 1 de 3

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR*** ***ELABORACION CONSERVACION PRODUCTOS DE PANIFICACION: BATIDO GRASOSO***			
290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**NOMBRE DE LA INSTITUCION:**		**FICHA No.**	**OBSERVACIONES**
	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. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA									**II. MATERIAS PRIMAS**			**III. PROCESO**					**IV. HORNEADO**					**V. PRODUCTO FINAL**						
				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*		*SI*	*NO*
1																														
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR*** ***ELABORACION CONSERVACION PRODUCTOS DE PANIFICACION: BATIDO GRASOSO***			
290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**NOMBRE DE LA INSTITUCION:**		**FICHA No.**	**OBSERVACIONES**
	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. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA									**II. MATERIAS PRIMAS**			**III. PROCESO**					**IV. HORNEADO**					**V. PRODUCTO FINAL**						
				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*		*SI*	*NO*
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														

OBJETIVO: VERIFICAR EL DESEMPEÑO DEL APRENDIZ EN LA ELABORACIÓN DE UN BATIDO GRASOSO, CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

N°	CRITERIOS
	I. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA
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.
	II. MATERIAS PRIMAS
10	Verifica la calidad de la materia prima entregada.
11	Formula de acuerdo con el estándar establecido para el proceso.
12	Pesa los ingredientes de acuerdo a la formulación establecida para el proceso.
	III. PROCESO
13	Crema la grasa y el azúcar hasta obtener la consistencia establecido según instrucciones dadas.
14	Tamiza la harina.
15	Mezcla ingredientes secos e ingredientes líquidos en recipientes separados.
16	Realiza la mezcla de acuerdo con las indicaciones dadas por el instructor.
17	Vierte en moldes, previamente forrados con papel parafinado.
	IV. HORNEADO
18	Precalienta el horno de acuerdo con la temperatura y tiempo indicados.
19	Ingresa los moldes al horno teniendo en cuenta las debidas precauciones de seguridad industrial.
20	Controla el tiempo y temperatura de horneado.
21	Verifica el punto final del producto.
22	Retira los moldes teniendo en cuenta las precauciones de seguridad industrial.
	V. PRODUCTO FINAL
23	Deja enfriar el producto
24	Desmolda el producto teniendo cuidado de que no se rompa.
25	Empaca el producto de acuerdo a las indicaciones dadas
26	Almacena el producto teniendo en cuenta las normas para su conservación

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA