RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION CONSERVACION PRODUCTOS DE PANIFICACION: CROISSANT***			
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. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA Y BPM												**II. MATERIAS PRIMAS**		**III. PROCESO**												**IV. PRODUCTO FINAL**			**V. GENERAL**				
				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*	*27*	*28*	*29*	*30*		*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: CROISSANT***			
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. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA Y BPM												**II. MATERIAS PRIMAS**		**III. PROCESO**												**IV. PRODUCTO FINAL**			**V. GENERAL**					
				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*	*27*	*28*	*29*	*30*		*SI*	*NO*
11																																		
12																																		
13																																		
14																																		
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		

OBJETIVO: VERIFICAR DESEMPEÑO DEL APRENDIZ EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION: CROISSANT, CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

N°	CRITERIOS
	I. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA Y BPM
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	Realiza el lavado de manos de acuerdo con protocolo establecido.
5	Tiene el cabello limpio y recogido, totalmente cubierto por cofia.
6	Se presenta sin accesorios: relojes, pulseras, anillos, cadenas, aretes, piercing, expansores.
7	Se presenta sin maquillaje ni perfumes u olores fuertes.
8	Presenta ausencia de heridas abiertas, sarpullidos, erupciones cutáneas.
9	No come, no bebe, no fuma, ni escupe en la planta
10	Realiza limpieza y desinfección a las instalaciones y equipos para garantizar la inocuidad de los productos terminados.
11	Alista los elementos de limpieza y desinfección y prepara las soluciones de jabón y desinfectante
12	Verifica el proceso de limpieza y desinfección de los equipos y materiales requeridos en el proceso.
	II. MATERIAS PRIMAS:
13	Formula el producto según requerimientos del proceso.
14	Pesa las materias primas que entran al proceso, según requerimientos del producto.
	III. PROCESO
15	Activa la levadura, según la especificación del proceso.
16	Realiza el moje de acuerdo a las especificaciones del producto.
17	Realiza el acondicionamiento mecánico hasta conseguir la textura adecuada, según especificaciones del proceso.
18	Deja la masa en reposo en refrigeración, de acuerdo con las indicaciones del instructor
19	Realiza el empaste de acuerdo con las indicaciones del Instructor
20	Realiza las vueltas a la masa, de acuerdo a las instrucciones dadas
21	Deja descansar la masa de acuerdo a las especificaciones del proceso.
22	Moldea y rellena el producto de acuerdo a las especificaciones del proceso
23	Hornea el producto a la temperatura y tiempo de acuerdo a las especificaciones del proceso
24	Realiza control de calidad del producto
	IV. PRODUCTO FINAL
25	Deja enfriar el producto a la temperatura indicada para evitar proliferación de hongos en el producto final
26	Empaca el producto de acuerdo a las indicaciones del proceso
27	Almacena el producto terminado teniendo en cuenta las temperaturas de refrigeración.
	V. GENERAL

28	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad**.**
29	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad
30	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA