RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR
ELABORACION CONSERVACION PRODUCTOS DE PANIFICACION: HOJALDRE

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. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA			**II. MATERIAS PRIMAS**	**III. ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**							**IV. GENERAL**									
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*		*SI*	*NO*
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801029-02 Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR
ELABORACION CONSERVACION PRODUCTOS DE PANIFICACION: HOJALDRE

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. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA			**II. MATERIAS PRIMAS**	**III. ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**								**IV. GENERAL**										
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*		*SI*	*NO*
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
16																										
17																										
18																										
19																										
20																										

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

N°	CRITERIOS
	I. UNIFORME PARA EL TRABAJO EN PLANTA:
1	Limpio
2	Completo
3	En buen estado
	II. MATERIAS PRIMAS
4	Realiza pesado de materias primas, según especificaciones del proceso.
	III. ELABORACIÓN DEL PRODUCTO
5	Formula el producto según requerimientos del proceso.
6	Pesa las materias primas que entran al proceso, según requerimientos del producto.
7	Realiza el moje de acuerdo a las especificaciones del producto.
8	Realiza el acondicionamiento mecánico hasta conseguir la textura adecuada, según especificaciones del proceso.
9	Realiza el empaste de acuerdo con las instrucciones del Instructor
10	Realiza las vueltas a la masa, de acuerdo a las instrucciones dadas
11	Deja descansar la masa de acuerdo a las especificaciones del proceso.
12	Moldea y rellena el producto de acuerdo a las especificaciones del proceso
13	Hornea el producto a la temperatura y tiempo de acuerdo a las especificaciones del proceso
	IV. GENERAL
14	Aplica las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados
15	No come, no bebe, no fuma, no escupe en planta.
16	Realiza limpieza y desinfección a las instalaciones para garantizar la inocuidad de los productos terminados.
17	Presenta al instructor el informe solicitado de manera oportuna.
18	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad**.**
19	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad
20	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA