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 PAN BLANDO***			
	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)**	
Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**PROGRAMA:TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**		**A** **B**	
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR (A):		**HORA INICIO** **HORA FINAL**	
	FECHA	**DD:** **MM** **AA**		

	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	***APELLIDOS***	***NOMBRES***	**ASPECTOS A EVALUAR**																							**FIRMA APRENDIZ**	**APROBADO**	
				I. PROTOCOLOS DE HIGIENE				**II. MATERIAS PRIMAS**				**III. PRODUCTO EN PROCESO**									**IV. 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*		*SI*	*NO*
1																														
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	*LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR PAN BLANDO*		
	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)	
Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	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. PROTOCOLOS DE HIGIENE				II. MATERIAS PRIMAS				III. PRODUCTO EN PROCESO									IV. 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*		*SI*	*NO*
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														

LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR
PAN BLANDO

N°	CRITERIOS
	I. PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, EQUIPOS E INSTALACIONES
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos, según la norma de salud ocupacional.
2	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y somatización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente.
3	Alista elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
4	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial.
	II. MATERIAS PRIMAS
5	Revisa la formulación, Alista y pesa los ingredientes a utilizar.
6	Realiza pesado de materias primas, según especificaciones del proceso.
7	Mezcla las materias primas según el orden y especificaciones del proceso.
	III. PRODUCTO EN PROCESO
8	Deja en reposo la masa durante el tiempo necesario, cubriéndola para evitar resequedad
9	Coloca la masa en la amasadora o cilindra la masa hasta punto de gluten.
10	Corta y pesa de acuerdo con el tamaño del pan que se vaya a elaborar.
11	Bolea y deja reposar durante el tiempo necesario.
12	Moldea y coloca en bandejas engrasadas
13	Coloca a fermentar en el cuarto de crecimiento hasta que los panes hayan alcanzado el doble de su tamaño.
14	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto
15	Controla el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
16	Hornea según la temperatura y el tiempo recomendados de acuerdo con tamaño del pan
17	Realiza empaque del producto terminado, según especificaciones del proceso.
18	Diligencia los reportes e informes manuales o sistematizados documentando el proceso y las desviaciones en los límites críticos, según procedimientos establecidos.
19	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.
	IV. GENERAL
20	Aplica las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados
21	Presenta al instructor la información solicitada de manera oportuna.
22	Propone por escrito las mejoras inmediatas
23	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad**.**
24	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad
25	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad

.

_____

FIRMA INSTRUCTOR SENA