RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION DE PAN FRANCES***
290801029-02 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			**II. MATERIAS PRIMAS**	**III. ELABORACION DEL PRODUCTO**									**IV. GENERAL**									
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*		*SI*	*NO*
1																										
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	***LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR ELABORACION DE PAN FRANCES***		
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			**II. MATERIAS PRIMAS**	**III. ELABORACION DEL PRODUCTO**									**IV. GENERAL**									
				1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*		*SI*	*NO*
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											

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	Activa la levadura, según la especificación del proceso.
8	Realiza el moje de acuerdo a las especificaciones del producto.
9	Deja reposar la masa el tiempo especificado, según instrucciones del instructor
10	Realiza el acondicionamiento mecánico hasta conseguir la textura adecuada, según especificaciones del proceso.
11	Pesa la masa obtenida y porciona de acuerdo a las especificaciones del producto.
12	Bolea y moldea las porciones de masa, de acuerdo a las especificaciones del producto.
13	Deja leudar el tiempo requerido y en las condiciones específicas del proceso.
14	Hornea de acuerdo con las especificaciones del proceso.
15	Realiza control de calidad del producto (Textura crujiente)
	IV. GENERAL
16	Aplica las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados
17	No come, no bebe, no fuma, no escupe en planta.
18	Realiza limpieza y desinfección a las instalaciones para garantizar la inocuidad de los productos terminados.
19	Presenta al instructor el informe solicitado de manera oportuna.
20	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad**.**
21	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad
22	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad

_____

FIRMA DEL INSTRUCTOR SENA