FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO (DESEMPEÑO – PRODUCTO) F08-9543-007 / 07 - 10 Versión 3 Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Procedimiento: Desarrollo Curricular	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Regional: VALLE DEL CAUCA		
Centro de Formación: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES (C T A)		
Fecha	**Nombre del Evaluado**	**Documento de Identidad**

2. IDENTIFICACIÓN DEL CUESTIONARIO

Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS.	**Ficha:**	Duración etapa Lectiva	
		Duración etapa productiva	
		Duración de la Formación	
Nombre del Proyecto: Unidad productiva de leches fermentadas artesanalmente en el Norte del Valle.		Duración: 340 HORAS	
Fase del Proyecto: III Producción		Duración: 220 Horas	
Actividad del Proyecto: Elaborar los productos de leches fermentadas artesanalmente, según ficha técnica, y parámetros de comercialización exigidos por el mercado.		Duración: 220 Horas	

Resultados de Aprendizaje:

- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa.
- Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.
- Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y normativa.
- Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación, según producto a fabricar.
- Elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento y normativa
- Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.
- Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.

Clase de Evidencia **Desempeño** _____ **Producto:__X___**

Nombre de la Evidencia: Producto alimenticio a base de leches fermentadas artesanalmente

3. PRESENTACIÓN

Señor aprendiz después de haber desarrollado una serie de actividades correspondientes a la guía de aprendizaje, realizaremos una evaluación del desempeño y/o valoración del producto entregado, para determinar el dominio que posee frente a los resultados de aprendizaje establecidos.

Duración de la prueba: 8 Horas

Sitio de Aplicación: Ambiente Aprendizaje .

Instrucciones para desarrollar el instrumento:

Señor Instructor:

- Diligencie los datos personales del aprendiz.
- Marque con una X en la columna SI o NO según corresponda.
- Justifique en la columna de observaciones cuando su concepto sea no satisfactorio.
- Recuerde que para la aceptación total, el aprendiz debe aprobar todos los indicadores prescritos. Si no es así, proceda a concertar actividades remediales.

- Firme la evaluación.
- Comunique al evaluado, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.

4. LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO __X__ Y/O DESEMPEÑO _____

No.	CRITERIOS/INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	El producto de leches fermentadas, cumple:			
1	Con las normas de presentación.			
2	Con el color característico.			
3	La textura característica.			
4	Con la formulación estandarizada.			
5	Con el empaque de acuerdo con la normatividad.			
6	Con el etiquetado según la normatividad.			
7	Con el sabor característico.			
8				
9				
10				

5. VERIFICACIÓN

RECOMENDACIONES:	**JUICIO DE VALOR:**	
	A: _____	**D:** _____
Ciudad – Fecha	Firma del Evaluador (es):	
	Firma del Evaluado (a):	