

 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO
--	--

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	
Proyecto de Formación: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERIA ARTESANAL EMPLEANDO BPM	
Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa	
Resultado de aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas. de acuerdo a programa de producción. • Ejecutar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente • inspeccionar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado • Ajustar el proceso de estandarización de los derivados de frutas y hortalizas acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente 	
Nombre de la Evidencia:	
Evidencia: Desempeño X	Producto _____
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Reconoce la normatividad vigente para la producción de alimentos de acuerdo con el tipo de producto ➢ Describe el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos ➢ Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción ➢ Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica 	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 8 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Desarrollo el proceso de elaboración del producto según la ficha técnica y diagrama de flujo de proceso.			
Cumple con la normatividad vigente respecto a las BPM y manipulación de alimentos.			
Realiza el alistamiento de materias primas, materiales, insumos requeridos para la elaboración del producto.			
Entre las instalaciones donde se elaboró el producto cumpliendo con la normatividad vigente.			
Utiliza los equipos, instalaciones y materiales entregados para la elaboración del producto.			
Está atento a las observaciones e indicaciones dadas antes, durante y al finalizar el proceso de elaboración de productos.			
Realiza las actividades de elaboración del producto teniendo en cuenta principios de trabajo en equipo, seguridad y salud ocupacional.			

 <p>Sistema de Gestión de la Calidad</p>	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO</p>
---	---

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz: