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: • 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 _____ Producto X	
Criterios de evaluación: ➢ 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**	
El producto elaborado cumple con las especificaciones en sabor, textura, color, tamaño, forma, temperatura de acuerdo a la ficha técnica del producto.			
El producto elaborado cumple con la normatividad vigente respecto a las características fisicoquímicas, microbiológicas y bromatológicas.			
Hace la devolución en condiciones adecuadas de materias primas, materiales e insumos sobrantes del proceso de elaboración.			
Entrega equipos, instalaciones suministradas para la elaboración del producto donde se elaboró el producto cumpliendo con la normatividad vigente.			
Almacena el producto elaborado en condiciones acorde a la naturaleza del producto que garantice su conservación durante la vida útil.			
Da cumplimiento a las observaciones e indicaciones dadas antes, durante y al finalizar el proceso de elaboración de productos, por parte del instructor.			

Desarrolló las actividades de elaboración del producto teniendo en cuenta principios de trabajo en equipo, seguridad y salud ocupacional.			

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