SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA	**FICHA-** 2647051 **FECHA-** SEPTIEMBRE 22/22
Fase del proyecto: N/A	**Actividad (es) del Proyecto: N/A**
Resultados de Aprendizaje: realizar procesos de elaboración de producto de panificación realizar procesos de elaboración de producto de panificación	**Competencia:** Elaborar producto de panificación de acuerdo con el programa de producción y normas vigente
Nombre del Aprendiz:	**APRENDIZ 1** ELIANA PINTO **APRENDIZ 2** AIRIS TORO **APRENDIZ 3** JENNIFER QUINTERO **APRENDIZ 4** DALVA PALACIO
FECHA: SEPTIEMBRE 22/22	**OBJETIVO:** Evaluar Actividades asignadas a elaboración producto de panadería

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Se mostró seguro de alistamiento de materia prima	X		X		X		X	
2	Realizo el proceso de elaboración de producto de panificación de acuerdo a las técnica	X		X		X		X	
3	Utiliza lo implemento de seguridad e higiene	X		X		X		X	
4	Dosificar la materia prima según órdenes de producción y normatividad vigente	X		X		X		X	
5	Incorporar la material según especificaciones técnicas orientada.	X		X		X		X	
6	Manejar receta estándar	X		X		X		X	
7	Alistar máquina y equipo para procesamiento de producto de panificación	X		X		X		X	
8	La actividad fue entregada dentro de los tiempos establecidos por el instructor	X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)								

Firma de Instructor: JEOVANNY SIERRA VANEGAS.	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3	Firma del Aprendiz 4
	ELIANA P.	AIRIS TORO	JENNIFER Q.	Dalva Palacio