OK

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA.
APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.
EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.
RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.
OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.
ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA
CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO.
REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA
DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ: Sorany Chicue Jorado

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Sorany Chicue FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA.
APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.
EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.
RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.
OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.
ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA
CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO.
REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA
DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ: Gloria Inés García Jorada

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	X		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	X		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.		50%	
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	X		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	X		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	X		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.		50%	
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	X		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	X		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	X		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	X		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	X		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	X		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	X		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO [X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		John Faibor polo mayly cardenas R. FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Andrea Perez FIRMA DEL APRENDIZ Yeimmy Mendoza Rojas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Angelica Suarez Vergara FIRMA DEL APRENDIZ

OK

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Paola Alarcón Sotelo.	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☐	DEFICIENTE	☐

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ Paola Alarcón Sotelo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: BIVIANA R-V	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos			
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.			
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nurdy Capera
Luzmaryury Enaguendo
FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
RECOMENDACIONES:	
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑ DEFICIENTE ☐

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Maria Bermudez FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR	María Bermúdez. FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:	✓		
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	✓		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ Asmir Gutierrez		

OK

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA.
APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.
EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO.
RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.
OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.
ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA
CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO.
REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA
DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,			

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	V		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.	V		
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	V		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.	V		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	V		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	V		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	V		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	V		
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	V		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	V		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	V		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	V		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO	V	DEFICIENTE	

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ Gildardo Suarez

OK

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_AP1_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: JULIO DE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
No. DE FICHA: MUNICIPIO DE PLANADAS – CORREGIMIENTO GAITANIA – VEREDA ALTO SANO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA CALCULA RENDIMIENTO DE PRODUCTO CON BASE A LOS RESULTADOS DEL PROCESO. REALIZA EN ENVASADO DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN NORMATIVA DISPONE PRODUCTOS LÁCTEOS CONCENTRADOS EN EL ALMACENAMIENTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS REGISTRA LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, COCIDOS E HILADOS (QUESO CREMA, QUESILLO, QUESO DOBLECREMA)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de elaboración de productos obtenidos a partir de leches evaporadas en el área de producción.

Ítem	Indicadores y/o variables	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de elaboración de quesos frescos, cocidos e hilados usted realiza:			
1	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos	✓		
	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones,	✓		

2	maquinaria y equipos para el procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
3	Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa.			
4	Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado.	✓		
5	Reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en la de quesos frescos, cocidos e hilados.			
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora de quesos frescos, cocidos e hilados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de los quesos frescos, cocidos e hilados conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.			
10	Realiza en envasado de los quesos frescos, cocidos e hilados según normativa.	✓		
11	Dispone los productos (quesos frescos, cocidos e hilados) en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados de los procesos de quesos frescos, cocidos e hilados	✓		

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
RECOMENDACIONES:	
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO [✓] DEFICIENTE [ ]

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ