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_AA1	
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 DE 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 Jurado	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓	✓	
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Gloria Inés García 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_AA1	
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 DE 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 Jurado	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.		X	
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓	✓	
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Sorangchica 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.		X	
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Andrea Perez FIRMA DEL APRENDIZ Yeimmy Mendoza POUS

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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados conforme a la normativa.	X		
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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	X		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.		50% X	
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	X		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	X		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	X		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	X		
11	Dispone productos lácteos fermentados 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 del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	X		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	John Faiber polo Marly 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Deyanira Ventura 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	BIVIANA R-V 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
RECOMENDACIONES:	
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO [✓] DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ Paola Alarcon 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Angelica Suarez Vergara 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_AA1	
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 DE 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 PRODUCTOS OBTENIDOS APARTIR DE LECHES FERMENTADAS (Yogurt Batido, Yogurt Griego)

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 Fermentadas 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 productos obtenidos a partir de leches Fermentadas 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 derivados Lácteos Fermentados 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 elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		
6	Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos fermentados acuerdo con manuales de operación y normas de seguridad industrial.	✓		
7	Elabora derivados lácteos fermentados de acuerdo con el procedimiento establecido.	✓		
8	Verifica las variables de proceso y la calidad de las leches fermentadas conforme a la normativa.	✓		
9	Calcula rendimiento de producto con base a los resultados del proceso.	✓		
10	Realiza en envasado derivados lácteos fermentados según normativa.	✓		
11	Dispone productos lácteos fermentados en el almacenamiento según requerimientos técnicos.	✓		
12	Ubica los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos.	✓		
13	Registra los resultados del proceso de elaboración de derivados lácteos fermentados.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Luz Maryury Chaguendo Nardy Lopez Caguendo FIRMA DEL APRENDIZ