Valentina Morales Pajoy

LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.

COMPETENCIA:
290801093 HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

TÉCNICA DE EVALUACIÓN: observación directa

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo

FECHA: 26 - Septiembre - 2022 **GRUPO:** _____

No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*Observaciones*
		SI	NO	
1	El aprendiz llega puntualmente a la sesión de formación con todos los elementos previamente solictados	X		
2	Utiliza los elementos de protección personal, cumpliendo con las normas de seguridad en la operación del equipo,	X		
3	Realiza la limpieza y desinfección de maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones en el área de trabajo	X		
4	Utiliza los elementos y dispositivos dispuestos para el lavado y desinfección de los instalaciones, equipos, utensilios y materias primas e insumos	X		
5	Realiza los cálculos correspondientes a cantidades en cuanto a peso y volumen de materias primas e insumos, para el adecuado desarrollo del proceso productivo del producto a procesar	X		
6	Aplicad de manea adecuada las indicaciones y pautas de la guía de procesamiento de alimento durante la práctica	X		
7	Controla adecuadamente las variables (tiempo, temperatura, etc.) en la elaboración del producto procesado.	X		
9	Realiza inspección final correspondiente a limpieza de las maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones.	X		
9	Dispone de manera adecuada los residuos obtenidos del proceso productivo.	X		
10	Ordena de manera adecuada el área de trabajo para hacer entrega de las instalaciones del ambiente.	X		

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los Indicadores cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación: _____

INTEGRANTES DEL GRUPO: