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_P_AP1_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
No. DE FICHA: 2615552 – MUNICIPIO ROVIRA – VEREDA PURACE VOLGA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN. APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS (COCIDOS O ESCALDADOS Y ESPECIALIDADES CARNICAS)

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 producir un alimento cárnico artesanal (Cocidos o Escaldados y Especialidades Cárnicas) cumpliendo con unos criterios técnicos de producción de la empresa y normatividad vigente.

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al realizar el proceso productivo usted:			
1	Selecciona equipos para proceso de producción.			
2	Higieniza instalaciones y equipo para la recepción de materias primas.			
3	Reconoce la composición de materia prima.			
4	Idéntica las características sensoriales de la carne.			
5	Determina Ph en carne.			
6	Adecua las materias primas.			
7	Idéntica el uso de aditivos cárnicos.			
8	Aplica técnicas de estandarización en productos cárnicos			

	crudos curados y escaldados.			
9	Elabora productos cárnicos crudos curados y escaldados.			
10	Identifica defectos en productos cárnicos terminados.			
11	Inspecciona conformidades y no conformidades en productos cárnicos terminados.			
12	Determina causas de defectos en producto terminado			
13	Define defectos en producto.			
14	Establece parámetros y medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos.			
15	Registra las medidas correctivas aplicadas en los procesos de producción.			

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