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_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Maricely Meneses Barrios	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:			
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
6	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	✓		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	✓		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	✓		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	✓		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	✓		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	✓		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	✓		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	✓		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	✓		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	✓		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Maricely Maricely M. B. 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_P_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: María Floralba Vargas	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:			
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	✓		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	✓		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	✓		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	✓		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.			
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	✓		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	✓		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	✓		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	✓		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	✓		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		M Floralba Vargas 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_P_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Yoleine Marroquin R	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:	✓		
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	✓		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	✓		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	✓		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	✓		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	✓		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	✓		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	✓		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	✓		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	✓		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	✓		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Yoleine Marroquin C 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_P_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Judith Rubio	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:	✓		
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	✓		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	✓		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	✓		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	✓		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	✓		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	✓		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	✓		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	✓		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	✓		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	✓		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO [✓]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ Judith Rubio

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_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Lili Lorena Sedano Patiño	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:	✓		
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	√		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	√		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	√		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	√		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	√		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	√		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	√		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	√		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	√		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	√		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	√		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	√		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	√		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	√		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	√		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	√		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	√		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	√		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	√		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	√		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	√		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Li lorena sedano 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_P_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Betsabé Rubio Sedano	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:	X		
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	X		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	X		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	X		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	X		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	X		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	X		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	X		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	X		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	X		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	X		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	X		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	X		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	X		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	X		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	X		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	X		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	X		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	X		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido	X		
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	X		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	X		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	X		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	X		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	X		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Betsabé Rubio 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_P_AA1	
FECHA DE APLICACIÓN: SEPTIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2641338 – ROVIRA LA TOMA	
CRITERIOS DE EVALUACION: APLICA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ENTREGA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☑ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ: Erika Marroquin	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y EVAPORADOS (pulpas, salsas, mermeladas, bocadillos)

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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados 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 conservas de frutas y hortalizas - productos pasteurizados y evaporados usted realiza:			
1	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
2	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden de producción o programación según plan de producción.	✓		
3	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	✓		

4	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
5	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
6	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	✓		
7	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
8	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto.	✓		
9	Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/o estándar de operación.	✓		
10	Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.	✓		
11	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos.	✓		
12	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del producto y el tipo de empaque según procedimiento y/o estándar de operación	✓		
13	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
14	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
15	Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	✓		
16	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
17	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
18	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
19	Diligencia los formatos relacionados con los diferentes procesos de acuerdo con el procedimiento establecido			
20	Propone medidas de corrección y mejoramiento de la condiciones técnicas y buenas prácticas de manufactura según los resultados del monitoreo de los procesos de tratamiento térmico.	✓		

21	Registra los resultados de los controles de las variables de los equipos durante los tratamientos térmicos, según los procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
22	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	✓		
23	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		
24	Reporta las alteraciones identificadas en los productos y/o procesos de acuerdo con los criterios establecidos en el sistema de control de la inocuidad de los alimentos.	✓		

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	Erika Marroquin FIRMA DEL APRENDIZ