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: NOVIEMBRE 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS	
No. DE FICHA: 2685375 – MUNICIPIO DE ALVARADO	
COMPETENCIA: APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	
CRITERIOS DE EVALUACION: RECONOCE LA NORMATIVA LEGAL Y VIGENTE RELACIONADA CON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DETERMINA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LEGISLACIÓN VIGENTE DETERMINA LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ATENDIENDO A LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICA LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECE LOS RIESGOS EN LA SALUD POR EL CONSUMOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS SEGÚN MINISTERIO DE SALUD APLICA LOS MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CUMPLE CON LA RUTA DE ATENCIÓN A PACIENTES EN CASO DE INTOXICACIÓN CON BEBIDAS ALCOHÓLICAS ADULTERADAS, SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR EL MINISTERIO DE SALUD DISPONE ADECUADAMENTE LOS RESIDUOS ORIGINADOS EN EL MANEJO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA Y LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE MANEJA LAS FICHAS TÉCNICAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☒ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS (BEBIDAS FERMENTADAS, APERITIVOS TIPO CREMA DE LICOR – SABAJON, CREMA DE WHISKY)

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 caracterización de bebidas alcohólicas adulteradas (bebidas fermentadas, aperitivos tipo crema de licor) 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 caracterización de bebidas alcohólicas adulteradas (bebidas fermentadas, aperitivos tipo crema de licor) en el área de producción. usted realiza:			

1	Reconoce la normativa legal y vigente relacionada con las bebidas alcohólicas			
2	Determina las características sensoriales de las bebidas alcohólicas según recomendaciones técnicas y legislación vigente			
3	Determina las características fisicoquímicas de las bebidas alcohólicas atendiendo a los procedimientos técnicos legislación Vigente.			
4	Identifica las bebidas alcohólicas adulteradas según procedimientos técnicos			
5	Establece los riesgos en la salud por el consumo de bebidas alcohólicas adulteradas según ministerio de salud			
6	Aplica los métodos de almacenamiento de bebidas alcohólicas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura			
7	Cumple con la ruta de atención a pacientes en caso de intoxicación con bebidas alcohólicas adulteradas, según protocolo establecido por el ministerio de salud			
8	Dispone adecuadamente los residuos originados en el manejo de bebidas alcohólicas teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la y la protección del medio ambiente			
9	Maneja las fichas técnicas de bebidas alcohólicas según manual de procedimientos			
10	Diligencia formatos según procedimiento establecido por la empresa.			
11	Analiza las contingencias y no conformidades de acuerdo con el procedimiento establecido por la empresa.			

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ