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: 3 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	
No. DE FICHA: 2676369 – MUNICIPIO DE ALVARADO	
COMPETENCIA: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	
CRITERIOS DE EVALUACION: SELECCIONA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. REALIZA SEGUIMIENTO A LAS VARIABLES DE TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO DURANTE LOS PROCESOS DE MEZCLADO, Y HORNEO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. OBTIENE PRODUCTO FINAL CON LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRESENTA REGISTRO DE LA INFORMACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS ESTABLECIDOS. DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	
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 TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS (POSTRES, TORTAS Y GALLETAS)

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 DE ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS (POSTRES, TORTAS Y GALLETAS) 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 elaboración de tortas y batidos esponjosos (postres, tortas y galletas) usted realiza:			
1	Selecciona materias primas e insumos requeridos para el proceso de elaboración de tortas y batidos esponjosos, de acuerdo con las características del producto.			
2	Realiza seguimiento a las variables de temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de mezclado, y horneo de acuerdo con especificaciones del producto.			
3	Obtiene producto final con las características fisicoquímicas, de acuerdo con la normatividad vigente.			

4	Presenta registro de la información de la ejecución del proceso de elaboración de tortas y batidos esponjosos según orden de producción y criterios establecidos.			
5	Dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con la legislación sanitaria y procedimientos establecidos.			

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

FIRMA DEL INSTRUCTOR	FIRMA DEL APRENDIZ