FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO (DESEMPEÑO – PRODUCTO)
F08-9543-007 / 07 - 10 Versión 3

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Regional: VALLE DEL CAUCA		
Centro de Formación: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES (C T A)		
Fecha	**Nombre del Evaluado**	**Documento de Identidad**

2. IDENTIFICACIÓN DE LA LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**Ficha:** **2678376**	Duración etapa Lectiva	
		Duración etapa productiva	
		Duración de la Formación	
Nombre del Proyecto: NO APLICA		Duración: 40 HORAS	
Fase del Proyecto: NO APLICA		Duración:	
Actividad del Proyecto: NO APLICA		Duración: 40 HORAS	

Resultados de Aprendizaje:

- Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente.
- Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.
- Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa
- Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

Clase de Evidencia **Desempeño:** __**X**____ Producto: _____
Nombre de la Evidencia: Elaboración y Manipulación de productos de Conservas de frutas y hortalizas.

3. PRESENTACIÓN

Señor aprendiz después de haber desarrollado una serie de actividades correspondientes a la guía de aprendizaje, realizaremos una evaluación del desempeño y/o valoración del producto entregado, para determinar el dominio que posee frente a los resultados de aprendizaje establecidos.

Duración de la prueba: 8 horas .

Sitio de Aplicación: Ambiente Aprendizaje

Instrucciones para desarrollar el instrumento:
Señor Instructor:

- Diligencie los datos personales del aprendiz.
- Marque con una X en la columna SI o NO según corresponda.
- Justifique en la columna de observaciones cuando su concepto sea no satisfactorio.

- Recuerde que para la aceptación total, el aprendiz debe aprobar todos los indicadores prescritos. Si no es así, proceda a concertar actividades remediales.
- Firme la evaluación.
- Comunique al evaluado, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.

4. LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO __ Y/O DESEMPEÑO __X__

No.	CRITERIOS/INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Realiza limpieza del área y utensilios para el procesamiento de alimentos.			
2	Realiza desinfección del área y utensilios para el procesamiento de alimentos.			
3	Utiliza gorro durante la elaboración del producto.			
4	Utiliza tapaboca durante la elaboración del producto.			
5	Utiliza guantes durante la elaboración del producto.			
6	Utiliza delantal y/o Bata blanca durante la elaboración del producto.			
7	Utiliza zapato cerrado durante la elaboración del producto.			
8	Lava y desinfecta sus manos antes de la elaboración del producto.			
9	Lava y desinfecta sus manos durante de la elaboración del producto.			
10	Lava y desinfecta sus manos antes después de la elaboración del producto.			
11	Tiene uñas cortas y limpias.			
12	Tiene uñas sin esmalte.			
13	Utiliza el flujograma de proceso durante la elaboración del producto.			
14	Realiza la formulación de acuerdo con el proceso.			
15	Aplica las BPM en los procesos de transformación.			
16	Maneja los desechos sólidos y líquidos durante el proceso.			
17	Empaca el producto terminado de acuerdo con especificaciones técnicas.			
18	Etiqueta el producto terminado de acuerdo con especificaciones técnicas.			

19	Almacena el producto terminado según especificaciones técnicas de almacenamiento.			
20	Trabaja en equipo durante el proceso de elaboración de productos alimentarios.			
21	Cumple con los horarios establecidos para la producción.			
22	Verifica la calidad del producto terminado de acuerdo con la ficha técnica del producto.			
23	Es respetuoso (a) con el instructor y demás compañeros.			
24	Participa en el proceso de elaboración del producto.			
25	Diligencia los formatos de producción.			
26	Demuestra interés y es crítico (a) con los temas.			
27	Cumple con las actividades de aprendizaje solicitadas.			

5. VERIFICACIÓN

RECOMENDACIONES:	**JUICIO DE VALOR:**	
	A: _____	**D:** _____
Ciudad – Fecha	Firma del Evaluador (es):	
	Firma del Evaluado (a):	