



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA - LA GUAJIRA

Programa de Formación: <u>Elaboración de Productos Panificables de Masas de Sal</u>		LISTA DE CHEQUEO <u>2684623</u>		FECHA: <u>24/11/2022</u>	
Fase del proyecto: <u>N/A</u>	Actividad (es) del Proyecto: <u>N/A</u>				
Resultados de Aprendizaje: realizar procesos de elaboración de producto de panificación realizar procesos de elaboración de producto de panificación		Competencia: Elaborar producto de panificación de acuerdo con el programa de producción y normas vigente			
Nombre del Aprendiz:		APRENDIZ 1	APRENDIZ 2		APRENDIZ 4
		<u>Sandra Stacia B.</u>		<u>Sandra Stacia B.</u>	
FECHA:		OBJETIVO: Evaluar Actividades asignadas a elaboración producto de panadería			

N°	INDICADOR	APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Se mostró seguro de alistamiento de materia prima	X		X		X		X	
2	Realizo el proceso de elaboración de producto de panificación de acuerdo a las técnicas	X		X		X		X	
3	Utiliza lo implemento de seguridad e higiene	X		X		X		X	
4	Dosificar la materia prima según órdenes de producción y normatividad vigente	X		X		X		X	
5	Incorporar la material según especificaciones técnicas orientada.	X		X		X		X	
6	Manejar receta estándar	X		X		X		X	
7	Alistar máquina y equipo para procesamiento de producto de panificación	X		X		X		X	
8	La actividad fue entregada dentro de los tiempos establecidos por el instructor	X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A	

CRITERIOS DE: DESEMPEÑO PRODUCTO: X

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2	Firma del Aprendiz 3	Firma del Aprendiz 4
<u>[Signature]</u>	<u>Haroldin Pib</u>	<u>Sandra Stacia B.</u>	<u>Sandra Stacia B.</u>	<u>Guilma Jusay</u>