



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

Programa de Formación: Elaboración de Productos de Panificación a base de Queso FICHA: 2690448 FECHA: 10/12/2022

Fase del proyecto: N/A Actividad (es) del Proyecto: N/A

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: Nelsi Bonifacio
APRENDIZ 2: Aura Mariana Moreno
APRENDIZ 3: Rinella Rebeca Rojas
APRENDIZ 4: Luz Mivian Gomez

FECHA: 10/12/2022

OBJETIVO: Evaluar Actividades asignadas a elaboración producto de panadería

Nº	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	

PRODUCTO: X

DESEMPEÑO

CRITERIOS DE:

Firma de Instructor: [Firma] Firma del Aprendiz 1: Nelsi Bonifacio Firma del Aprendiz 2: [Firma] Firma del Aprendiz 3: Rinella Rebeca Rojas Firma del Aprendiz 4: Luz Mivian Gomez