SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SENA REGIONAL TOLIMA** LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO CONTROL DE CALIDAD "LACTEOS "

Programa de Formación: CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	**Código:** 921700	**Versión:** 02
Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad		**Código:**
Resultado de Aprendizaje: Formular acciones de mejora en la producción de alimentos basado en los resultados de la revisión de la producción		
Regional: Tolima		
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja"		

Fecha:	**Ciudad:**
Nombre del Aprendiz:	**Doc. de identidad:**

LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO			
Criterio de Evaluación	**Cumplimiento**		**Observaciones**
	SI	**NO**	
Criterio de Evaluación de Desempeño			
MANEJO HIGIENICO DE LA LECHE			
Aplica protocolos de limpieza y desinfección para equipos y utensilios según normativa.			
Revisa el estado inicial de funcionamiento de los equipos y utensilios según ficha técnica y proceso productivo.			
La inspección inicial del estado de higienización de las instalaciones se realiza de acuerdo con protocolos.			
La selección de equipos y utensilios se ejecuta de acuerdo con el tipo de producto			
La verificación del funcionamiento inicial de equipos y utensilios la planta de lácteos se ejecuta según manuales del fabricante.			
El proceso de retiro de residuos de los equipos y máquinas se realiza de acuerdo con procedimiento			
La adopción de posturas biomecánicas en el proceso de higienización tiene en cuenta criterios ergonómicos			

El uso de los elementos de protección individual cumple con los protocolos de bioseguridad sanitaria y seguridad en el trabajo.			
Los riesgos de contaminación en las áreas de proceso son eliminados de acuerdo con protocolos.			
El retiro de desinfectantes de las áreas de proceso se ejecuta de acuerdo con procedimiento técnico y BPM.			
La disposición de los residuos generados se realiza de acuerdo con normativa			
EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO			
Cumple con la normativa para la producción de Leche y derivados lácteos.			
Pesa aditivos requeridos en el proceso de producción de leches y subproductos laceos			
Aplica parámetros de calidad de la leche de acuerdo a procedimiento establecido y normativa vigente. Controla variables de proceso según parámetros técnicos. Pruebas de plataforma fisicoquímicas			
Elabora productos y subproductos lácteos según la norma			
Emplea métodos de conservación de alimentos según normativa			
Empaca productos lácteos de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas verifica que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica.			
Evalúa la calidad del producto terminado según ficha técnica			
Identifica parámetros de calidad de la leche, productos y subproductos lácteos de acuerdo a procedimiento establecido y normativa vigente. Controla variables de proceso según parámetros técnicos.			
Emplea métodos de conservación de alimentos según normativa			
Opera equipos según ficha técnica			
Almacena productos y subproductos lácteos según la normativa			

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SENA REGIONAL TOLIMA** LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO CONTROL DE CALIDAD "LACTEOS "

Puntaje Máximo: 10 puntos

Puntaje Mínimo: 7 puntos **(**equivalente a "Aprobado**")**

Puntaje Obtenido: _____

Porcentaje de Cumplimiento: _____

Firma del Aprendiz: _____

Firma del Instructor: _____