SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SENA REGIONAL TOLIMA** LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO PROCESAMENTO DE ALIMENTOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Programa de Formación: ***PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS***	**Código: 921321**	**Versión:** 02
Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción		**Código:**
Resultado de Aprendizaje **27050101301** Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. **27050101302**. Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. **27050101303**. Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. **27050101304**. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.		
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			
Alistar materias primas según orden de producción			
los procedimientos de limpieza y desinfección de frutas y hortalizas se ejecutan de acuerdo con la naturaleza de la materia prima			
la Selección de frutas y hortalizas se ejecuta de acuerdo con criterios de calidad y normativa.			
La clasificación de frutas y hortalizas se ejecuta teniendo en cuenta sus características fisico químicas			

Las técnicas y principios de conservación de alimentos se implementan según orden de producción.			
La verificación de la calidad de las materias primas se desarrolla teniendo en cuenta fechas de vencimiento y características sensoriales			
Las Técnicas y principios de conservación de alimentos se implementan según orden de producción.			
La materia prima se rotula según especificaciones técnicas			
Las técnicas de almacenamiento de materias primas se aplican con base en la rotación de inventarios y B.P.M.			
Alista áreas de trabajo y equipamiento según ficha técnica.			
Los protocolos de desinfección personal de ejecutan según normativa.			
los protocolos de limpieza y desinfección para equipos y utensilios corresponden a la normativa			
Los elementos de limpieza y desinfección se utilizan teniendo en cuenta procedimientos técnicos y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).			
Criterio de Evaluación de producto			
Alistar materias primas según orden de producción			
Las frutas y hortalizas están limpias y desinfectadas de acuerdo con la naturaleza de la materia prima			
Las Frutas y hortalizas están seleccionadas y clasificadas según orden de producción			
Las Frutas y hortalizas están rotuladas y almocedas según especificaciones técnicas			
los formatos de reporte de equipamiento están diligenciados según requerimientos de la empresa			
Los residuos generados están dispuestos según protocolos establecidos.			
Las características del producto tratado térmicamente son verificados según ficha técnica			

El producto terminado cumple con los criterios de verificación sensorial, textura, color, olor, sabor			
El producto está de acuerdo con el tamaño y peso solicitado.			
El producto presenta las características extrínsecas según exigencias comerciales			
El producto está almacenado conforme a las BPM y criterios técnicos			
Embala el producto de acuerdo con criterios técnicos			

Puntaje Máximo: 10 puntos

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

Puntaje Obtenido: _____

Porcentaje de Cumplimiento: _____

Firma del Aprendiz: _____

Firma del Instructor: _____