LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

COMPETENCIA:
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

TÉCNICA DE EVALUACIÓN: Valoración del Producto terminado o en proceso
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo **PRODUCTO:** _____

FECHA: _____ **GRUPO:** _____

INSTRUCCIONES: Lista de chequeo de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio
LOS CRITERIOS SE DEBEN VALORAR DE UNA FORMA NUMÉRICA DE 1 A 3 SIENDO:
Incumple (1), cumple parcialmente (2) y cumple completamente (3)

ÍTEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	El aspecto físico sensorial es el adecuado para el producto a la vista		
2	El aroma del producto es característico	3	
3	Conserva el sabor característico	3	
4	La textura es la adecuada para este tipo de producto	3	
5	El color del producto es uniforme, sin acumulaciones de color	3	
6	El producto no presenta contaminantes de ningún origen, (materiales u objetos extraños en el producto, otros)	3	
7	El producto visualmente es atractivo al publico	3	
8	El producto es envasado y/o empacado adecuadamente	3	
9	El contenido del producto concuerda con la cantidad indicada en las pautas del proceso técnico	3	
10	El producto se almacena adecuadamente	3	
	TOTAL		

- **El producto cumple con los parámetros**: si la valoración del total suma 20 o más puntos.
- **El producto debe ser revisado y mejorado**: si la valoración del total suma menos de 20 puntos

Observación: _____
Adela Pedraza Sarmiento 28816492 hb

INTEGRANTES DEL GRUPO:

LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

COMPETENCIA:
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

TÉCNICA DE EVALUACIÓN: Valoración del Producto terminado o en proceso
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo **PRODUCTO:** _____

FECHA: _____ **GRUPO:** _____

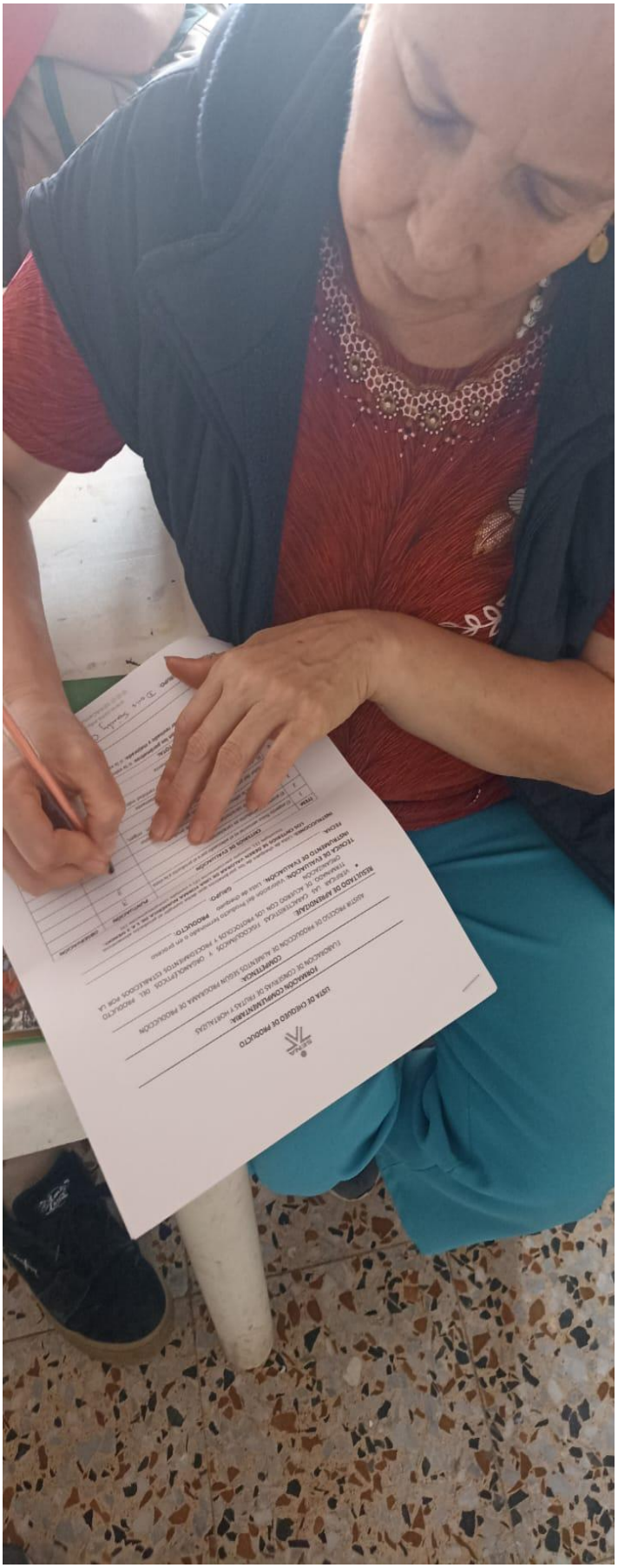
INSTRUCCIONES: Lista de chequeo de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio
LOS CRITERIOS SE DEBEN VALORAR DE UNA FORMA NUMÉRICA DE 1 A 3 SIENDO:
Incumple (1), cumple parcialmente (2) y cumple completamente (3)

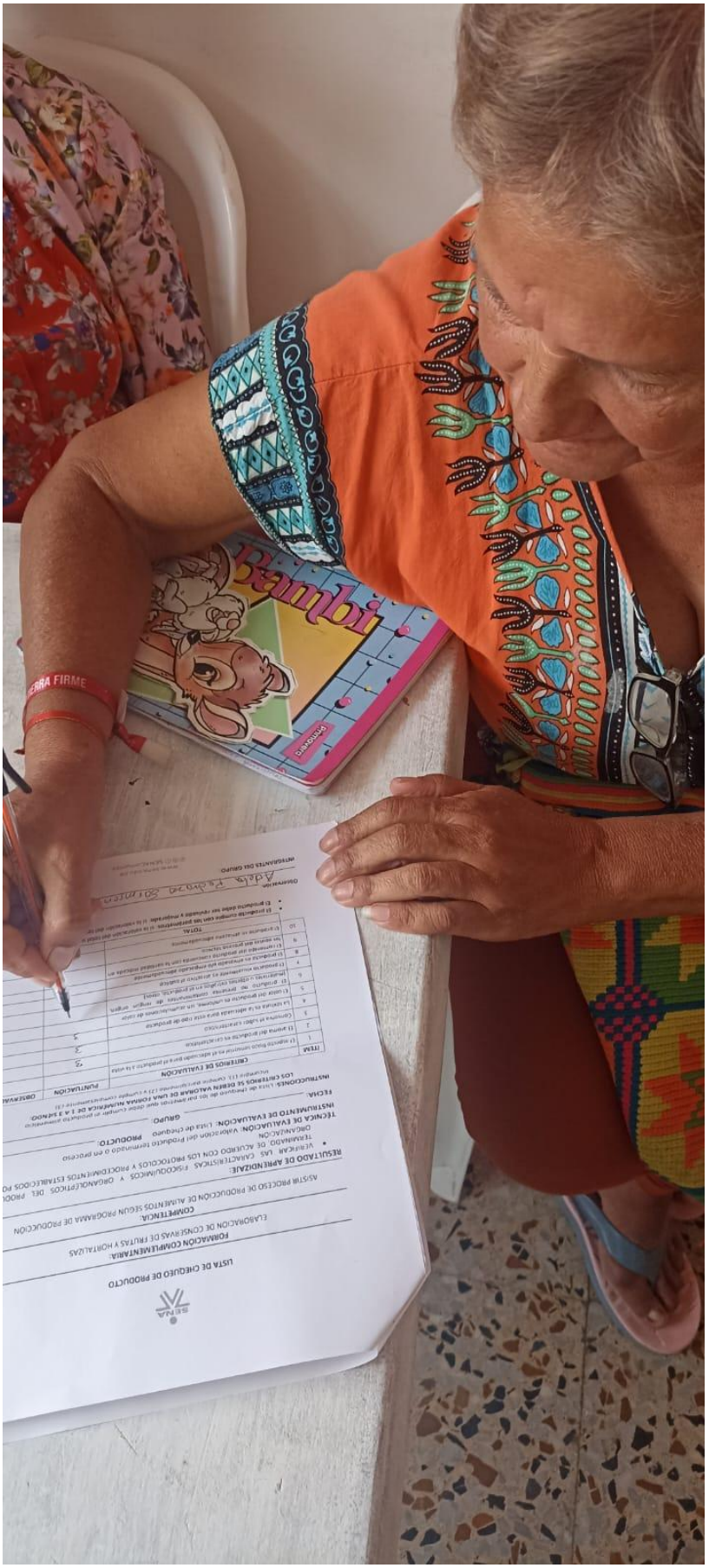
ÍTEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	El aspecto físico sensorial es el adecuado para el producto a la vista	3	
2	El aroma del producto es característico	3	
3	Conserva el sabor característico	3	
4	La textura es la adecuada para este tipo de producto	3	
5	El color del producto es uniforme, sin acumulaciones de color	3	
6	El producto no presenta contaminantes de ningún origen, (materiales u objetos extraños en el producto, otros)	3	
7	El producto visualmente es atractivo al publico	3	
8	El producto es envasado y/o empacado adecuadamente	3	
9	El contenido del producto concuerda con la cantidad indicada en las pautas del proceso técnico	3	
10	El producto se almacena adecuadamente	3.	
	TOTAL		

- **El producto cumple con los parámetros**: si la valoración del total suma 20 o más puntos.
- **El producto debe ser revisado y mejorado**: si la valoración del total suma menos de 20 puntos

Observación: Aura María Pedrozo. 28816534.

INTEGRANTES DEL GRUPO:




Bambi