Norma de Competencia: ELABORAR BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		**Versión:** 01
Regional: Tolima		
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja"		

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.
TÉCNICA DE EVALUACIÓN: observación directa
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo
FECHA: 24 abril 2023 **GRUPO:** _____

No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*Observaciones*
		SI	NO	
1	El aprendiz llega puntualmente a la sesión de formación con todos los elementos previamente solicitados	✓		
2	Utiliza los elementos de protección personal, cumpliendo con las normas de seguridad en la operación del equipo,	✓		
3	Realiza la limpieza y desinfección de maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones en el área de trabajo	✓		
4	Utiliza los elementos y dispositivos dispuestos para el lavado y desinfección de los instalaciones, equipos, utensilios y materias primas e insumos	✓		
5	Realiza los cálculos correspondientes a cantidades en cuanto a peso y volumen de materias primas e insumos, para el adecuado desarrollo del proceso productivo del producto a procesar	✓		
6	Aplicad de manea adecuada las indicaciones y pautas de la guía de procesamiento de alimento durante la práctica	✓		
7	Controla adecuadamente las variables (tiempo, temperatura, etc.) en la elaboración del producto procesado.	✓		
9	Realiza inspección final correspondiente a limpieza de las maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones.	✓		
9	Dispone de manera adecuada los residuos obtenidos del proceso productivo.	✓		
10	Ordena de manera adecuada el área de trabajo para hacer entrega de las instalaciones del ambiente.	✓		

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los Indicadores cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación: _____

_____

INTEGRANTES DEL GRUPO: Adriana Lucia Charry Lozano
1108233279

www.sena.edu.co
SENAComunica

Norma de Competencia: ELABORAR BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		**Versión:** 01
Regional: Tolima		
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja"		

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.
TÉCNICA DE EVALUACIÓN: observación directa
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo
FECHA: 24 abril 2023 **GRUPO:** _____

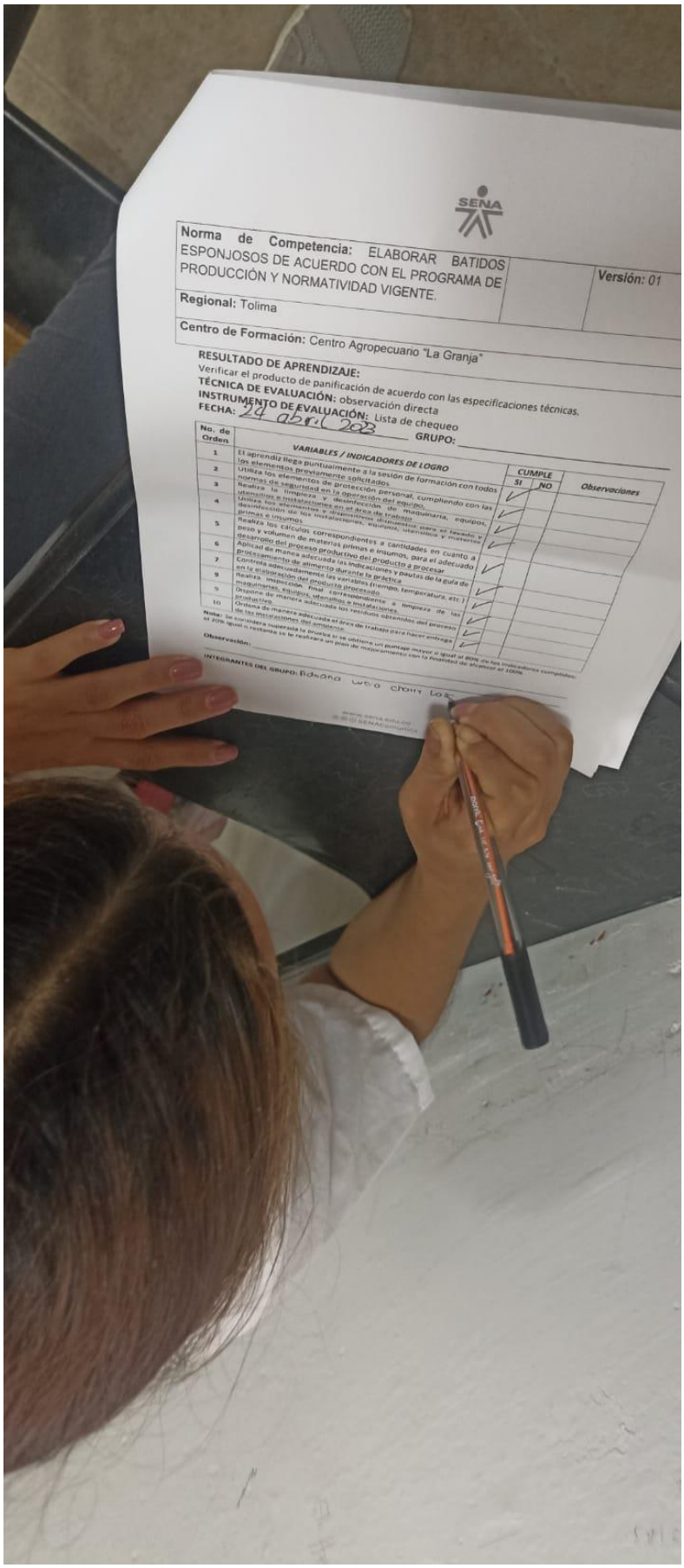
No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*Observaciones*
		SI	NO	
1	El aprendiz llega puntualmente a la sesión de formación con todos los elementos previamente solicitados	X		
2	Utiliza los elementos de protección personal, cumpliendo con las normas de seguridad en la operación del equipo,	X		
3	Realiza la limpieza y desinfección de maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones en el área de trabajo	X		
4	Utiliza los elementos y dispositivos dispuestos para el lavado y desinfección de los instalaciones, equipos, utensilios y materias primas e insumos	X		
5	Realiza los cálculos correspondientes a cantidades en cuanto a peso y volumen de materias primas e insumos, para el adecuado desarrollo del proceso productivo del producto a procesar	X		
6	Aplicad de manea adecuada las indicaciones y pautas de la guía de procesamiento de alimento durante la práctica	X		
7	Controla adecuadamente las variables (tiempo, temperatura, etc.) en la elaboración del producto procesado.	X		
9	Realiza inspección final correspondiente a limpieza de las maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones.	X		
9	Dispone de manera adecuada los residuos obtenidos del proceso productivo.	X		
10	Ordena de manera adecuada el área de trabajo para hacer entrega de las instalaciones del ambiente.	X		

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los Indicadores cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación: _____

_____

INTEGRANTES DEL GRUPO: Vanesa Murillo Ramirez - 1005933097



Norma de Competencia: ELABORAR BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Versión: 01

Regional: Tolima

Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja"

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.

TÉCNICA DE EVALUACIÓN: observación directa

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo

FECHA: 24 abril 2023 **GRUPO:**

No. de Orden	VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	Observaciones
1	El aprendiz llega puntualmente a la sesión de formación con todos los elementos previamente solicitados	✓		
2	Utiliza los elementos de protección personal, cumpliendo con las normas de seguridad	✓		
3	Realiza la limpieza y desinfección del equipo, utensilios e instalaciones en el área de trabajo	✓		
4	Utiliza los elementos para el lavado y desinfección de los instalaciones, equipos, utensilios y materias primas e insumos	✓		
5	Realiza los cálculos correspondientes a cantidades en cuanto a peso y volumen de materia primas e insumos, para el adecuado desarrollo del proceso productivo del producto a procesar	✓		
6	Aplicad de manea adecuada las indicaciones y pautas de la guía de processamiento de alimento durante la práctica	✓		
7	Controla adecuadamente las variables (tiempo, temperatura, etc.) en la elaboración del producto processado	✓		
9	Realiza presentación del producto processado	✓		
10	Dispone de manera adecuada el área de trabajo para hacer entrega de productos	✓		
	Ordena de manera adecuada los residuos obtenidos del proceso de las instalaciones del ambiente	✓		

Nota: Se considera inaceptada la prueba si se obtiene un puntaje menor o igual al 80% de los indicadores cumplidos el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación:

INTEGRANTES DEL GRUPO: Adriana Vera Chaux Lo...

