LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

COMPETENCIA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
Preparar postres lácteos según criterios técnicos y protocolos establecidos.
TÉCNICA DE EVALUACIÓN: observación directa
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo
FECHA: _____ **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 solictados			
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: