LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

COMPETENCIA:
290801093 HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

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	Conserva el sabor característico		
4	La textura es la adecuada para este tipo de producto		
5	El color del producto es uniforme, sin acumulaciones de color		
6	El producto no presenta contaminantes de ningún origen, (materiales u objetos extraños en el producto, otros)		
7	El producto visualmente es atractivo al publico		
8	El producto es envasado y/o empacado adecuadamente		
9	El contenido del producto concuerda con la cantidad indicada en las pautas del proceso técnico		
10	El producto se almacena adecuadamente		
	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: _____

_____

INTEGRANTES DEL GRUPO: