2 RUBRICA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: **PROCESO BÁSICO DE PANADERIA**	**FICHA**---2842238--- **FECHA**---09/10/2023---	
Fase del proyecto: N/A	Actividad (es) del Proyecto: N/A	
Resultados de Aprendizaje: realizar procesos de elaboración de producto de panificación realizar procesos de elaboración de producto de panificación	Competencia: Elaborar producto de panificación de acuerdo con el programa de producción y normas vigente	
Nombre del Aprendiz:	**APRENDIZ 1** Alida Escobar Escobar	**APRENDIZ 2** Yudelis carmona
	APRENDIZ 3 Nalbys M. Orozco Mocina	**APRENDIZ 4** Angela María Liñan.
FECHA:	OBJETIVO: Evaluar Actividades asignadas a elaboración producto de panaderia	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Se mostró seguro de alistamiento de materia prima	✓		✓		✓		✓	
2	Realizo el proceso de elaboración de producto de panificación de acuerdo a las técnica	✓		✓		✓		✓	
3	Utiliza lo implemento de seguridad e higiene	✓		✓		✓		✓	
4	Dosificar la materia prima según órdenes de producción y normatividad vigente	✓		✓		✓		✓	
5	Incorporar la material según especificaciones técnicas orientada.	✓		✓		✓		✓	
6	Manejar receta estándar	✓		✓		✓		✓	
7	Alistar máquina y equipo para procesamiento de producto de panificación	✓		✓		✓		✓	
8	La actividad fue entregada dentro de los tiempos establecidos por el instructor	✓		✓		✓		✓	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A	

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3	Firma del Aprendiz 4
JEOVANNY SIERRA VANEGAS				

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: **PROCESO BÁSICO DE PANADERIA**		FICHA---2842238--- FECHA---09/10/2023---	
Fase del proyecto: N/A	Actividad (es) del Proyecto: N/A		
Resultados de Aprendizaje: realizar procesos de elaboración de producto de panificación realizar procesos de elaboración de producto de panificación	Competencia: Elaborar producto de panificación de acuerdo con el programa de producción y normas vigente		
Nombre del Aprendiz:	**APRENDIZ 1** Ana Lorenza Barbosa J.	**APRENDIZ 2** Rafaela S B	
	APRENDIZ 3 Cecilia Maestre	**APRENDIZ 4** Ulises Benjumea.	
FECHA:	OBJETIVO: Evaluar Actividades asignadas a elaboración producto de panadería		

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Se mostró seguro de alistamiento de materia prima	✓		✓		✓		✓	
2	Realizo el proceso de elaboración de producto de panificación de acuerdo a las técnica	✓		✓		✓		✓	
3	Utiliza lo implemento de seguridad e higiene	✓		✓		✓		✓	
4	Dosificar la materia prima según órdenes de producción y normatividad vigente	✓		✓		✓		✓	
5	Incorporar la material según especificaciones técnicas orientada.	✓		✓		✓		✓	
6	Manejar receta estándar	✓		✓		✓		✓	
7	Alistar máquina y equipo para procesamiento de producto de panificación	✓		✓		✓		✓	
8	La actividad fue entregada dentro de los tiempos establecidos por el instructor	✓		✓		✓		✓	
						✓			
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A	

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3	Firma del Aprendiz 4
JEOVANNY SIERRA VANEGAS.	Ana L Barbosa J.	Rafaela S B	Cecilia Maestre	Ulises Benjumea.

Powered by CamScanner