LISTA DE CHEQUEO ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	VERSIÓN: 01 FECHA: 10/09/2023

Apreciado aprendiz la siguiente lista de chequeo busca evaluar los conocimientos de proceso y criterios de evaluación adquiridos en la formación de ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS

- **Código del Programa de Formación:** 96151538
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** N/A
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** N/A
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada**) N/A
- **Competencia:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

→ 290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.
→ 290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
→ 290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
→290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

NOMBRE: DIANA LORENA VELASCO OTERO **Identificación: 1007352424**

CONOCIMIENTOS DE PROCESO	**APROBADO**	**NO APROBADO**
UTILIZAR ELEMENTOS E INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**x**	
APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL	**x**	
IDENTIFICAR FUENTES D E CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO Y BIOLÓGICO.	**x**	
DETERMINAR CALIDAD DE LA LECHE	**x**	
DIFERENCIAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES.	**x**	
APLICAR TÉCNICAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE	**x**	
MONITOREAR PARÁMETROS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	**x**	
REALIZAR PROCESO DE EMPAQUE DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. ALMACENAR HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS.	**x**	

DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO.	x	
DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO.	x	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS	x	
APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	x	
APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	x	
EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. IDENTIFICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR.	x	
APLICA PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	x	
OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	x	
ENVASA HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	x	
ALMACENA HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS TÉCNICOS. DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO SEGÚN LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	x	
DISPONE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	x	

CURSO: APROBADO

.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Leydi Pejendino**	**Instructora**	**Coordinación Académica de Programas Especiales**	**10/09 /2023**