SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Tatiana del Pilar Varon

Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.	X		
	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.		X	
	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.			X
	DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.	X		

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: X Iomara Mendieta.

Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.	X		
	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.		X	
	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.	X		
	DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.		X	

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Xiomara Mendieta.

Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.			X
	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.		X	
	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.		X	
	DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.		X	

Powered by CamScanner