SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Heidy Paco Pucuara.

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.	X		
	Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.		X	
	Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.			X

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Consuelo Vargas.

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.		X	
	Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.	X		
	Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.	X.		

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO
AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Martha Lucia Quitan

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.			
	Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.		X	
	Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.			X

Powered by CamScanner