

FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO (DESEMPEÑO – PRODUCTO)

F08-9543-007 / 07 - 10 Versión 3

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular**1. IDENTIFICACIÓN GENERAL**

Regional: VALLE DEL CAUCA		
Centro de Formación: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES (C T A)		
Fecha	Nombre del Evaluado	Documento de Identidad

2. IDENTIFICACIÓN DE LA LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: EMPREDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	Ficha:	Duración etapa Lectiva	N/A
	2914485	Duración etapa productiva	N/A
	2919545	Duración de la Formación	288 HORAS
Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA DE CÁRNICOS EN EL NORTE DEL VALLE.		Duración: 288 horas	
Fase del Proyecto: FASE III PRODUCCIÓN		Duración: 176 horas	
Actividad del Proyecto: Elaborar los productos de cárnicos artesanales, según ficha técnica, y parámetros de comercialización exigidos por el mercado.		Duración: 176 horas	
Resultados de Aprendizaje: <ul style="list-style-type: none">➤ Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.➤ Alistar los recursos para el proceso de higienización de acuerdo con normativa y procedimiento establecido➤ Realizar el proceso de higienización en el área de trabajo, equipos, conforme a procedimiento establecido.➤ Verificar el proceso de higienización en el área de trabajo, equipos y utensilios conforme con normativa y preparar los recursos para el almacenamiento de los derivados cárnicos según procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura.➤ Preparar los recursos para el almacenamiento de los derivados cárnicos según procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura.➤ Realizar el almacenamiento de derivados cárnicos aplicando procedimiento técnico y normativa.➤ Verificar el almacenamiento de derivados cárnicos acorde con el procedimiento establecido.➤ Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura, normativa y protocolo establecido.➤ Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con ficha técnica, normativa y protocolo establecido.➤ Verificar el proceso de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos y normativa			

Clase de Evidencia	Desempeño: <u> X </u>	Producto: <u> </u>
Nombre de la Evidencia: Elaboración y Manipulación de alimentos.		

3. PRESENTACIÓN

Señor aprendiz después de haber desarrollado una serie de actividades correspondientes a la guía de aprendizaje, realizaremos una evaluación del desempeño y/o valoración del producto entregado, para determinar el dominio que posee frente a los resultados de aprendizaje establecidos.

FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO (DESEMPEÑO – PRODUCTO)

F08-9543-007 / 07 - 10 Versión 3



Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular

Duración de la prueba: 8 horas.Sitio de Aplicación: Ambiente Aprendizaje**Instrucciones para desarrollar el instrumento:**

Señor Instructor:

- Diligencie los datos personales del aprendiz.
- Marque con una X en la columna SI o NO según corresponda.
- Justifique en la columna de observaciones cuando su concepto sea no satisfactorio.
- Recuerde que para la aceptación total, el aprendiz debe aprobar todos los indicadores prescritos. Si no es así, proceda a concertar actividades remediales.
- Firme la evaluación.
- Comunique al evaluado, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.

4. LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO __ Y/O DESEMPEÑO __X__

No.	CRITERIOS/INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Realiza limpieza del área y utensilios para el procesamiento de alimentos.			
2	Realiza desinfección del área y utensilios para el procesamiento de alimentos.			
3	Utiliza gorro durante la elaboración del producto.			
4	Utiliza tapaboca durante la elaboración del producto.			
5	Utiliza guantes durante la elaboración del producto.			
6	Utiliza delantal y/o Bata blanca durante la elaboración del producto.			
7	Utiliza zapato cerrado durante la elaboración del producto.			
8	Lava y desinfecta sus manos antes de la elaboración del producto.			
9	Lava y desinfecta sus manos durante de la elaboración del producto.			
10	Lava y desinfecta sus manos antes después de la elaboración del producto.			
11	Tiene uñas cortas y limpias.			
12	Tiene uñas sin esmalte.			
13	Utiliza el flujograma de proceso durante la elaboración del producto.			
14	Realiza la formulación de acuerdo con el proceso.			

FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACION LISTA DE CHEQUEO (DESEMPEÑO – PRODUCTO)

F08-9543-007 / 07 - 10 Versión 3

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular

15	Aplica las BPM en los procesos de transformación.			
16	Maneja los desechos sólidos y líquidos durante el proceso.			
17	Empaca el producto terminado de acuerdo con especificaciones técnicas.			
18	Etiqueta el producto terminado de acuerdo con especificaciones técnicas.			
19	Almacena el producto terminado según especificaciones técnicas de almacenamiento.			
20	Trabaja en equipo durante el proceso de elaboración de productos alimentarios.			
21	Cumple con los horarios establecidos para la producción.			
22	Verifica la calidad del producto terminado de acuerdo con la ficha técnica del producto.			
23	Es respetuoso (a) con el instructor y demás compañeros.			
24	Participa en el proceso de elaboración del producto.			
25	Diligencia los formatos de producción.			
26	Demuestra interés y es crítico (a) con los temas.			
27	Cumple con las actividades de aprendizaje solicitadas.			

5. VERIFICACIÓN

RECOMENDACIONES:		JUICIO DE VALOR:	
		A: _____	D: _____
Ciudad – Fecha	Firma del Evaluador (es):		
	Firma del Evaluado (a):		