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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

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: **EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS.**	**Ficha:** **2914485** **2919545**	Duración etapa Lectiva	N/A
		Duración etapa productiva	N/A
		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:

- 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** _____ **Producto:** __X___
Nombre de la Evidencia: Producto alimenticio a base de Cárnicos.

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.

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 __X__ Y/O DESEMPEÑO _____

No.	CRITERIOS/INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	El producto TERMINADO, cumple:			
1	Con las normas de presentación.			
2	Con el color característico.			
3	La textura característica.			
4	Con la formulación estandarizada.			
5	Con el empaque de acuerdo con la normatividad.			
6	Con el etiquetado según la normatividad.			
7	Con el sabor característico.			
8				
9				
10				

5. VERIFICACIÓN

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

	Firma del Evaluado (a):