Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 5 de Agosto de 2024	
Programa de Formación: Elaboración de productos alimenticios	
Proyecto de Formación: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá	
Competencia: Ejecutar actividades para la transformación de alimentos	
Resultado de aprendizaje: Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico procesar alimentos el procedimiento técnico Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de Manufactura y normativa	
Nombre de la Evidencia: Taller Evaluativo	
Evidencia: Desempeño _____ Producto ____X____	
Criterios de evaluación: Identifica conoce y dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Conoce implementos de laboratorio y unidades de medida	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 4 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
El producto elegido es el adecuado para realizar la actividad			
El producto permite identificar los diferentes procesos que intervienen en la calidad			
El taller evaluativo permite comprender la temática sobre los procesos de producción			
El producto final permite identificar las características físicas, químicas y sensoriales de los derivados lácteos			
El trabajo final guarda proporción y coherencia con el objetivo del documento analizado			
Los conectores, signos de puntuación y redacción en general son claros			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Soraca 5 de Agosto	Firma Instructor: José David Ramírez Pardo
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	**CARGO**	**DEPENDENCIA**	**FECHA**
AUTORES	José David Ramírez Pardo	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	30 de julio
AJUSTES				

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 9 de Agosto de 2024	
Programa de Formación: Elaboración de productos alimenticios	
Proyecto de Formación: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá	
Competencia: Ejecutar actividades para la transformación de alimentos	
Resultado de aprendizaje: Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico procesar alimentos el procedimiento técnico Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de Manufactura y normativa	
Nombre de la Evidencia: Procesamiento de Productos lacteos	
Evidencia: Desempeño ____X_____ Producto _____	
Criterios de evaluación: Participa en el procesamiento de los productos, Comprende la importancia del uso de epp, realiza pruebas de plataforma de las materias primas	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 24 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
El producto elegido es el adecuado para realizar la actividad			
El producto final permite identificar los diferentes procesos que intervienen en la calidad			
Los productos procesados permiten comprender la temática sobre los procesos de producción			
El producto final permite identificar las características físicas, químicas y sensoriales de los derivados lácteos			
El producto final es coherente con el objetivo de la actividad planeada			
Los epp juegan un papel importante en el manipulador comprende la importancia de su uso			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Soraca 5 de Agosto	Firma Instructor: José David Ramírez Pardo
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	**CARGO**	**DEPENDENCIA**	**FECHA**
AUTORES	José David Ramírez Pardo	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	30 de julio
AJUSTES				