EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: ELABORACION DE PRODUCTO
Instructora: Yadira del Pilar Acosta Ampudia

1. INSTRUCCIONES

- Estimado aprendiz, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para diligenciar este formato:
- Identifique los indicadores que le evaluarán, frente a cada indicador, existen dos opciones con relación al logro de este, marque Sí o No de acuerdo con el desempeño que usted haya obtenido.
- Si usted cumple con 8 de los 11 indicadores, el producto cumple con las características que se están evaluando, en caso de no estar de acuerdo con algún criterio de evaluación puede manifestarlo en el campo observaciones

PRODUCTO ELABORADO: POSTRE DE ARROZ

Nº	CRITERIO A EVALUAR	LOGRA	NO LOGRA	OBSERVACIONES
1	**ALISTAMIENTO**			
1.1	Aplica las Buenas Prácticas de .Manufactura	X		
1.2	,Desinfecta utensilios, herramientas equipos e infraestructura	X		
1.3	Verifica el funcionamiento de los .equipos	X		
1.4	Alista, selecciona y clasifica la materia .prima según el producto a elaborar	X		
2	**ELABORACION**			
2.1	Pesa las materias primas e insumos a utilizar acorde a la formulación del .producto	X		
2.2	Utiliza los instrumentos de medición .para la elaboración del producto	X		
2.3	Realiza cada una de las actividades de .manera secuencial	X		
2.4	Cumple con las prácticas de higiene .durante el proceso de elaboración	X		
2.5	Empaca, etiqueta y embala el producto según normatividad	X		
3	**VERIFICACION**			
3.1	Realiza control de calidad sobre el producto terminado	X		
3.2	Aplica registros de control de calidad en cada uno de las etapas de elaboración .del producto	X		
	:Observaciones generales			

Firma del aprendiz: DIANA PEREZ Ficha: 3068776

Powered by CamScanner

EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: ELABORACION DE PRODUCTO
Instructora: Yadira del Pilar Acosta Ampudia

1. INSTRUCCIONES

- Estimado aprendiz, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para diligenciar este formato:
- Identifique los indicadores que le evaluarán, frente a cada indicador, existen dos opciones con relación al logro de este, marque Sí o No de acuerdo con el desempeño que usted haya obtenido.
- Si usted cumple con 8 de los 11 indicadores, el producto cumple con las características que se están evaluando, en caso de no estar de acuerdo con algún criterio de evaluación puede manifestarlo en el campo observaciones

PRODUCTO ELABORADO: Postre de arroz

Nº	CRITERIO A EVALUAR	LOGRA	NO LOGRA	OBSERVACIONES
1	**ALISTAMIENTO**			
1.1	Aplica las Buenas Prácticas de .Manufactura	✓		
1.2	,Desinfecta utensilios, herramientas equipos e infraestructura	✓		
1.3	Verifica el funcionamiento de los .equipos	✓		
1.4	Alista, selecciona y clasifica la materia .prima según el producto a elaborar	✓		
2	**ELABORACION**			
2.1	Pesa las materias primas e insumos a utilizar acorde a la formulación del .producto	✓		
2.2	Utiliza los instrumentos de medición .para la elaboración del producto	✓		
2.3	Realiza cada una de las actividades de .manera secuencial	✓		
2.4	Cumple con las prácticas de higiene .durante el proceso de elaboración	✓		
2.5	Empaca, etiqueta y embala el producto según normatividad	✓		
3	**VERIFICACION**			
3.1	Realiza control de calidad sobre el producto terminado	✓		
3.2	Aplica registros de control de calidad en cada uno de las etapas de elaboración .del producto	✓		
:Observaciones generales				

Firma del aprendiz: Martha Laluaga Ficha: 3068776

Powered by CamScanner

EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: ELABORACION DE PRODUCTO
Instructora: Yadira del Pilar Acosta Ampudia

1. INSTRUCCIONES

- Estimado aprendiz, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para diligenciar este formato:
- Identifique los indicadores que le evaluarán, frente a cada indicador, existen dos opciones con relación al logro de este, marque Sí o No de acuerdo con el desempeño que usted haya obtenido.
- Si usted cumple con 8 de los 11 indicadores, el producto cumple con las características que se están evaluando, en caso de no estar de acuerdo con algún criterio de evaluación puede manifestarlo en el campo observaciones

PRODUCTO ELABORADO: Postre de arroz

Nº	CRITERIO A EVALUAR	LOGRA	NO LOGRA	OBSERVACIONES
1	**ALISTAMIENTO**			
1.1	Aplica las Buenas Prácticas de .Manufactura	X		
1.2	,Desinfecta utensilios, herramientas equipos e infraestructura	X		
1.3	Verifica el funcionamiento de los .equipos	X		
1.4	Alista, selecciona y clasifica la materia .prima según el producto a elaborar	X		
2	**ELABORACION**			
2.1	Pesa las materias primas e insumos a utilizar acorde a la formulación del .producto	X		
2.2	Utiliza los instrumentos de medición .para la elaboración del producto	X		
2.3	Realiza cada una de las actividades de .manera secuencial	X		
2.4	Cumple con las prácticas de higiene .durante el proceso de elaboración	X		
2.5	Empaca, etiqueta y embala el producto según normatividad	X		
3	**VERIFICACION**			
3.1	Realiza control de calidad sobre el producto terminado	X		
3.2	Aplica registros de control de calidad en cada uno de las etapas de elaboración .del producto	X		
:Observaciones generales				

Firma del aprendiz: CARO RECIES Ficha: 3068776

Powered by CamScanner