Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: Emprendedor en Producción de Derivados cárnicos.	
competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente	
Resultados de aprendizaje: 1 - Identificarlas condiciones de las instalaciones , equipos y utensilio para la elaboración de productos cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes	
Nombre de la Evidencia: Incumplimiento del Manipulador	
Evidencia: Desempeño X Producto ___	
Criterios de evaluación: - Alista equipos, utensilios, accesorios, elementos de protección personal, insumos para el proceso de higienización según el perfil higiénico sanitario y la normativa vigente -Desarrolla procesos operativos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios, equipos para el procesamiento de alimentos, siguiendo los programas establecidos y la normativa vigente	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 1 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Se lava las manos teniendo en cuenta el paso a paso determinado por el instructor			
Se lava las manos cada vez que la actividad lo amerite			
En el momento de realizar el procedimiento asume una actitud de responsabilidad consiente para que se debe realizar esta actividad.			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	
Competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente	
Resultado de aprendizaje: 1-aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional, y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 2- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos.	
Nombre de la Evidencia: Elaboración de Diagramas de Flujo	
Evidencia: Desempeño x Producto _	
Criterios de evaluación: -Comprueba las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos, utensilios acordes a la normatividad vigente. -Presenta registros manuales o sistematizados de las verificaciones del estado de la planta y la aplicación de técnicas de higienización de acuerdo con los procedimientos	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 6 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Analiza cada una de las etapas del proceso y el porqué de la secuencia a seguir			
Realiza de manera clara y ordenada el diagrama de flujo correspondiente			
Tiene en cuenta las variables a controlar durante el proceso			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

SENA	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS	
Competencia:ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	
Resultados de Aprendizaje: 1-Almacenar materias primas ,insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.2 - Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.3 - Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación	
Nombre de la Evidencia: Realizar proceso de almacenamiento de materia prima y producto terminado.	
Evidencia: Desempeño Producto **X**	
Criterios de evaluación: cumple las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la normativa vigente. Higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección. Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normativa vigente. verifica las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto terminado	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 1 HORA	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
En el área de almacenamiento cumple con las instalaciones y equipos para realizar este proceso			
Se establece el almacenamiento con el objeto de prevenir mantener la materia prima e insumos en óptima calidad para el proceso de producción de derivados cárnicos.			
En almacenamiento realiza el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a la norma			
En el almacenamiento aplica procedimientos para las materias primas e insumos de acuerdo a las normas			
En el almacenamiento verifica y controla materias primas y producto terminado			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

SENA	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS	
Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	
Resultado de aprendizaje:1-. Almacenar materias primas ,insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental	
Nombre de la Evidencia: Almacenamiento de materia prima e insumos.	
Evidencia: Desempeño __X____ Producto _____	
Criterios de evaluación: - Cumple las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la normativa vigente. higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección. - Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normativa vigente.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 8 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 2643353
Nombre del Instructor: **HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA**	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Aplica correctamente las BPM antes, durante y al final del proceso			
Realiza la evaluación sensorial a las materias primas			
Aplica las normas de seguridad industrial a la hora de almacenar			
Maneja correctamente los equipos requeridos para este proceso			
Aplica procedimientos para productos almacenados e insumos			
Monitorea los productos almacenados			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

SENA	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 08/11/2022	
Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS	
Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	
Resultado de aprendizaje: 1-Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 2- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.	
Nombre de la Evidencia: DE PRODUCTO: resultado de la observación directa sobre la valoración del aprendiz en el almacenamiento de materias primas	
Evidencia: Desempeño _____ Producto X	
Criterios de evaluación: -Verifica las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto terminado y materiales inherentes al proceso según el protocolo -Almacena los productos no conformes o generen riesgos de inocuidad, calidad en áreas asignadas de acuerdo con la legislación vigente y/o procedimiento establecido	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 40 minutos	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
En el proceso de almacenamiento de la carne e insumos se aplican las B.P.M para el cumplimiento de la normatividad vigente.			
La carne adquirida para transformación de productos cárnicos es fresca ,que conserve sus características organolépticas y se almacena de acuerdo a la norma.			
Para los procesos Almacenamiento se selecciona y .clasifica la materia prima.			
Para la almacenar las materias primas se verifica condiciones según protocolo y normatividad			
Para los productos terminados se almacenan de acuerdo a los parámetros establecidos por la norma			

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	2024	**Código de FICHA**	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS		
INSTRUCTOR:	JUDITH SIERRA		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS BAJO LAS B.P.M EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA		
FASE DEL PROYECTO:		**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	3
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:			
COMPETENCIA:	OBTENER DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	1-Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos. 2-Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. 3- Elaborar derivados cárnicos normatividad de alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido. 4-Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	1-Alista la materia prima, insumos, equipos e instrumentos para elaboración de derivados cárnicos aplicando criterios técnicos y normativos según producto y protocolo de la empresa. 2-reconoce normatividad y protocolos para la transformación de derivados cárnicos de acuerdo con criterios técnicos. 3-Realiza la transformación de las carnes según procedimiento y normas de seguridad industrial. 4-realiza el empaque del producto acorde con la naturaleza del mismo y la solicitud del cliente. 5-Compara los estándares de calidad del producto final y su aplicación según normatividad vigente y requerimiento de la empresa. 6-Determina de manera responsable la calidad del producto con base a normativa vigente. 7-Presenta registros e informes actualizados de los procesos de producción según requerimientos de la empresa. 8-Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados según normatividad vigente.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

DOCUMENTO CONTROLADO