REGIONAL: CAUCA CENTRO: **COMERCIO Y SERVICIOS**

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:**

Programa de Formación: COMPLEMENTARIA REGULAR Código**:** 63520116 ELABORACION DE PANES ARTESANALES

Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Resultado(s) de Aprendizaje:
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.
ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Nombre del Aprendiz:
Nombre del Instructor: JOSE GILBERTO JURADO Nis SOFIA PLUS: 9474480 **Duración de la evaluación:** Dos (8) Horas

2. **INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:**

2. CUERPO DEL INSTRUMENTO: (Preguntas o Lista de chequeo)

LISTA DE CHEQUEO (o Lista de verificación, o de observación)

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Asume el Rol que le fue asignado, cumpliendo las funciones distribuyendo brigadas de trabajo hasta que los proceso de cumplan.	X		
2	Identifica los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
3	Selecciona las materias primas de manera correcta para elaboración de producto panificable.	X		
4	Maneja correctamente los equipos requeridos para el desempeño.	X		

5	Identifica y maneja el proceso para los productos panificables.	**X**		
6	Organiza el MICE EN PLACE, para la elaboración de la formula.	**X**		
7	Los aprendices como responsables inspeccionan el área de trabajo después de terminados los procesos y se encargan de dejar todo en completo orden.	**X**		
8	Maneja receta estándar para sus Productos panificables	**X**		
9	Elabora producto panificable	**X**		

4. RESULTADO CUMPLE X ☐ NO CUMPLE ☐

_____ _____

Firma del Aprendiz **Firma Instructor**