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

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:**

Programa de Formación: Programa regular de panadería

Código: 63520040 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Competencia: 290803004 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

Resultado(s) de Aprendizaje:
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO CON FORMULACIÓN Y PROCESO.

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

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 procesos de cumplan.	X		
2	Identifica los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
3	Maneja correctamente los equipos requeridos para el desempeño.	X		
4	Organiza el MICE EN PLACE.	X		

5	inspecciona el área de trabajo después de terminados los procesos y se encarga de dejar todo en completo orden.	**X**		
6	Maneja receta estándar.	**X**		
7	Tiene claridad en el paso a paso de la elaboración de tortas y galletas.	**X**		
8	Elabora torta y galleta según receta estándar	**X**		

4. RESULTADO CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☐

Firma del Aprendiz **Firma Instructor**