

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		Fecha: Febrero 2022
	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PREPARACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTE		

Centro de Formación: Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial			
Programa de formación	EMPENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA	No de Ficha:	
Actividad correspondiente a la guía de aprendizaje:			
Competencia asociada:			
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:			
Fecha de aplicación:			
EVIDENCIA: Caso práctico (PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTES)			
Criterios de evaluación			
Tipo de evidencia:	Desempeño	x	Conocimiento
Nombre del aprendiz:			

COMPLETE LA INFORMACIÓN
Las CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUE PUEDO EVALUAR EN UN PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA SON:
¿En qué consiste el CONCHADO en el proceso del chocolate? ¿Para qué sirve?
¿Cuáles son los métodos que se utilizan para hacer el ATEMPERADO en el Chocolate?
¿Cuáles son las temperaturas para realizar el atemperado en cada uno de los chocolates?
Cuanto es el tiempo máximo que se debe dejar el chocolate en el microondas cuando se está derritiendo
¿Qué tipo de chocolate debo utilizar para procesos fríos como postres y bombones?
¿Qué caracteriza al chocolate blanco?
¿Cuál es la variable con la que debo tener mayor cuidado en el chocolate?
¿Cuál es el mayor enemigo del chocolate?

Juicio de valor:	Aprobado		No aprobado	
------------------	----------	--	-------------	--

OBSERVACIÓN _____

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

CONTROL DEL DOCUMENTO

Elaboró	Cargo - Dependencia	Fecha
Elizabeth Gelves Díaz	Instructor Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	3 de febrero 2019

CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes al instrumento)

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio