Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: TECNICO PANADERIA	
Proyecto de Formación: TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ	
Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. - TORTAS Y AMASIJOS	

- Resultado de aprendizaje:
- Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.
- Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.
- Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación.
- Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.

Nombre de la Evidencia: Taller 1. Estandarización. Realizar informe de prácticas de producción de tortas y amasijos.	
Evidencia: Desempeño _____ Producto ___X_	
Criterios de evaluación: Balancea formulas con base en la calidad y la cantidad de materia prima. Realiza cálculos y conversiones según criterios técnicos. Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción. Establece el estado de los equipos y utensilios según procedimientos de la empresa. Opera técnicamente los equipos y utensilios, con responsabilidad y aplicando normas de seguridad ocupacional y manuales de operación. Identifica características físicas de la mezcla con responsabilidad. Establece el tratamiento térmico correspondiente de acuerdo con el proceso. Diligencia registros de verificación de acuerdo con normas técnicas y políticas de la calidad de la empresa. Presenta propuestas de innovación y mejoramiento en productos y procesos teniendo en cuenta la calidad y/o políticas de la empresa siendo creativo. Verifica y documenta el proceso según procedimiento y normatividad vigente. Dispone los residuos del proceso según protocolo de la empresa y normatividad vigente.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 12 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 3256028
Nombre del Instructor: Sandra Liliana Barbosa Barbosa	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	

El taller se elabora de forma objetiva, y completamente			
El taller está elaborado de acuerdo con parámetros establecidos por el tutor.			
La información plasmada en el taller permite comprender resultados obtenidos			
El taller está desarrollado en su totalidad.			
El taller demuestra respuestas acertadas y con profundización a los interrogantes propuestos.			
El taller se evidencia investigación y análisis en el sector productivo.			
El taller se presenta en forma sencilla, puntual, lo que permite al lector identificar los temas con claridad.			
El taller es presentado el día y hora asignado por el instructor según consolidado de evidencias.			
La información plasmada en los talleres permite comprender resultados obtenidos			
El informe explica la metodología usada de forma clara, precisa y concisa.			
El informe está redactado de forma lógica, presenta buena ortografía y es concluyente para los análisis ejecutados.			
El informe cuenta con bibliografía tipo APA, y sus fuentes son confiables			
Los protocolos son coherentes y están elaborados de acuerdo a la normatividad vigente.			

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

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA	Químico de alimentos	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	07/12/2025
AJUSTES				