Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 7/04/2026	
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: Elabora un (1) producto de panificación de acuerdo al rango de aplicación, del evaluador, aplicando normatividad.	
Evidencia: Desempeño _____X___ Producto ____	
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.	
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	
Utiliza la indumentaria adecuada para realizar el trabajo.			
Aplica normas de seguridad al desarrollar su trabajo.			

Utiliza los implementos de seguridad para desarrollar el trabajo.			
Lleva un orden lógico para la limpieza y desinfección de los equipos.			
Conoce el protocolo de limpieza de los equipos y utensilios del taller.			
Aplica Normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos.			
Es organizado en el desarrollo de su trabajo.			
Realiza los pasos de la estandarización del producto			
Pesa ingredientes			
Determina requerimientos de calidad y cantidad de materias primas e insumos			
Prepara los equipos requeridos			
Verifica funcionamiento de equipos e instrumentos			
Dosifica la cantidad de ingredientes			
Aplica tratamientos térmicos en la elaboración de los productos			
Las materias primas quedan almacenadas de manera adecuada y etiquetadas.			
Los equipos y utensilios quedaron limpios e higiénicos.			
El sitio de trabajo quedó en excelentes condiciones.			
Entrega documento con evidencias de la estandarización del producto			
Expones materias primas, investigación, conclusiones de la estandarización de los productos.			

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	07/11/2024
AJUSTES				