PROGRAMA DE ARTICULACION
DOBLE TITULACION
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO

Programa de formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria **Código:** 936161
Competencia: Aplicar procesos térmicos según procedimiento establecido y normas vigentes
Resultado de aprendizaje: Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.
Técnica de Evaluación: observación directa
Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo
Fecha:_____ **Ficha:** _____ **Municipio**_____
Institución Educativa: _____
Nombre del aprendiz _____

No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*Observaciones*
		SI	NO	
1	Observación del lavado y desinfección de maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones en el área de trabajo			
2	Utiliza los elementos de protección cumpliendo con las normas de seguridad en la operación del equipo se cumplen de acuerdo con la ficha de seguridad.			
3	Utiliza los elementos y dispositivos dispuestos para el lavado y desinfección de los equipos, utensilios e instalaciones de la planta			
4	Realiza los cálculos correspondientes a cantidades en cuanto a peso y volumen para la aplicación de detergente y desinfectante utilizados en maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones de alimentos			
5	Cumple con el tiempo de acción de los detergentes y desinfectantes según procedimiento establecido			
6	Realiza inspección correspondiente a las maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones.			

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los Indicadores cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación: _____

_____

_____

Nombre y Firma del Evaluador

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co