SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

LISTA DE CHEQUEO PARA EVIDENCIAR PORTAFOLIO

Lugar y Fecha: _____**grado:** _____
Nombre del aprendiz:_____
Institución educativa: _____
Nombre de la competencia_____
Programa de formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria

CRITERIO DE EVALUACION	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
	SI	*No*	
El portafolio es entregado puntualmente para su valoración			
El portafolio se presenta de forma organizada y pulcra			
Se evidencia una portada según parámetros establecidos por el SENA donde se pueda identificar dueño, el programa de formación, municipio, el año y la institución educativa a la que pertenece			
Se encuentra en el portafolio la hoja de vida el estudiante en el formato SENA			
Las evidencias presentadas se encuentran completas y corresponden a la lista de evidencias presentada por el docente			
El Portafolio está elaborado con un orden lógico, según ejes temáticos, actividades y talleres realizados			
Las evidencias presentadas están aprobadas en su totalidad			
Se evidencia dedicación, organización y trabajo en la elaboración del portafolio			
En el portafolio se encuentran las guías de trabajo y el material de apoyo entregado por el docente en un separador denominado anexos			
TOTAL	100%		

- Excelente: Si cumple en el 100% de los criterios.
- Debe Ser Presentado De Nuevo: Si No cumple con el 100% de los criterios.

OBSERVACIONES
_____
_____
_____

FIRMA DEL EVALUADOR_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

LISTA DE CHEQUEO PARA LA VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE LABORATORIO

Lugar y Fecha: _____**grado:** _____
Producto a elaborar:_____
Nombre de los integrantes del equipo:_____
_____
Institución educativa: _____
Programa de formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria

Técnica: Observación en ambiente de trabajo. **Instrumento:** Lista de chequeo

PARAMETRO	VALORACION (1 A 5 PUNTOS)
Todos los integrantes del equipo llegan puntualmente a la práctica	
Preparación (fue leído y analizado el procedimiento entregado con anticipación)	
Realizaron previamente los cálculos para la formulación a trabajar.	
Los integrantes del equipo presentan el vestuario adecuado para la manipulación de alimentos.	
Cumplen los integrantes del equipo con las prácticas higiénicas según las BPM.	
Alistan apropiadamente los utensilios, equipos, y materias primas de acuerdo con el proceso a realizar	
Distribuyen y ejecutan las funciones dentro del equipo de trabajo.	
Realizan el proceso en forma completa y secuencial de acuerdo con el protocolo establecido	
Monitorean las variables de cada operación efectuando los ajustes necesarios (temperatura, tiempo, etc).	
Registran los datos para determinar los rendimientos y la calidad de la materia prima	
Utilizan y manejan de forma adecuada los equipos y utensilios, teniendo en cuenta las normas de bioseguridad.	
Mantienen limpia y organizada el área de trabajo durante el proceso y después de él.	
Dan disposición final adecuada a los residuos generados durante el proceso	
Los integrantes del equipo presentan actitudes positivas e interés en el desarrollo de la práctica.	

La práctica es satisfactoria: si la valoración del total de los parámetros suma 55 puntos o más.
La práctica se debe repetir: si la valoración del total de los parámetros suma menos de 55 puntos

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL OBSERVADOR_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

LISTA DE CHEQUEO PARA LA VALORACION DE PRODUCTOS

Lugar y fecha: _____**grado:** _____
Evidencia: análisis organoléptico de un producto terminado.
Producto a evaluar: _____
Nombre de los integrantes del equipo:_____
_____

INSTRUCCIONES
Esta es una lista de chequeo de los parámetros que debe cumplir el producto alimenticio elaborado. Los criterios se deben valorar de una forma numérica de 1 a 3 siendo:
1 incumple, 2 cumple parcialmente, 3 cumple completamente.

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACION
El aroma del producto es característico	
Conserva el sabor característico	
La textura es la adecuada para este tipo de producto	
El color del producto es uniforme, sin acumulaciones de color	
El producto no presenta contaminantes de ningún origen	
El producto no presenta burbujas de aire en su interior	
El producto es envasado y/o empacado adecuadamente	
El sellado del envase y/o empaque es hermético	
La etiqueta cumple con los parámetros de la norma técnica 512-1	
El contenido del producto concuerda con la cantidad mencionada en la etiqueta	
No se evidencian materiales u objetos extraños en el producto	
El producto se almacena adecuadamente	
TOTAL	

- **El producto cumple con los parámetros**: si la valoración del total suma 30 o más puntos.
- **El producto debe ser revisado y mejorado**: si la valoración del total suma menos de 30 puntos

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL EVALUADOR_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

LISTA DE CHEQUEO PARA LA VALORACION DE EXPOSICIONES

Lugar y fecha: _____**grado:** _____
Tema: _____
Nombre de los integrantes del equipo:_____
_____

Técnica: Observación en ambiente de trabajo. **Instrumento:** Lista de chequeo

CRITERIOS DE EVALUACION	CUMPLE	NO CUMPLE
Todos los integrantes del equipo llegan puntualmente		
El equipo de trabajo realiza el alistamiento del ambiente de formación.		
La presentación personal de los integrantes del equipo es la adecuada		
Los expositores tienen dominio del auditorio		
Los expositores mantienen la atención del público de una forma dinámica y activa		
El grupo de trabajo se distribuyó la temática a tratar		
Los expositores manejan el tema y dan claridad sobre el tema expuesto		
Los expositores utilizan un lenguaje apropiado		
Los expositores relacionan el tema tratado con ejemplos de la vida cotidiana		
Utilizan material didáctico para facilitar la comprensión de la temática (cartelas, presentaciones, videos, juegos, etc).		
La exposición se desarrolla en un orden lógico y al final se realiza el cierre del tema.		
El equipo entrega material de apoyo al público.		
Los integrantes del equipo presentan actitudes positivas e interés en el desarrollo de la exposición		
TOTAL		

- Excelente: Si cumple en el 100% de los criterios.
- Debe Ser Presentado De Nuevo: Si No cumple con el 100% de los criterios

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL EVALUADOR_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

LISTA DE VERIFICACION DE INFORMES DE LABORATORIO

EVIDENCIA DE PRODUCTO: Constatar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la competencia
Técnica: Informes con base en el trabajo. **Instrumento:** Lista de chequeo para producto

Nombre de los integrantes del equipo:_____
Lugar y Fecha: _____

PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
Se entrega el informe de forma oportuna		
La letra utilizada en el informe es legible y el tamaño de es el adecuado		
La presentación del informe se realiza de forma organizada y pulcra.		
El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado a nivel de laboratorio.		
Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de laboratorio y los compara con los resultados esperados.		
En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez		
Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL		

- Excelente: Si cumple en el 100% de los criterios.
- Debe Ser Presentado De Nuevo: Si No cumple con el 100% de los criterios

OBSERVACIONES _____
_____
_____

FIRMA DEL OBSERVADOR_____