SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
REGIONAL TOLIMA
ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

Nombre del aprendiz: _____ **No. Ind**.: _____

Centro: Agropecuario " La granja"

Formación: "Elaboración de helados y postres lácteos"

Fecha: _____ **Municipio:** _____ **Instructora:** Yessica Milena Zapata Zapata

AUTODIAGNOSTICO			
No.	**Descripción de la competencia**	**CUMPLE**	
1	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	**SI**	**NO**
1.a	290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.		
1.b	02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.		
1.c	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS		
1.d	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS		