	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	
	Tipo: Lista de chequeo	
	Regional: Arauca	**Centro:** Gestión y desarrollo agroindustrial de Arauca

Identificación del instrumento:

Competencia a desarrollar	• HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
Resultado(s) de aprendizaje	Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con la formulación establecida. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinarias y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor instructor, asegúrese al aplicar este instrumento, que el aprendiz realice o ejecute las actividades o acciones de cada indicador del formato, verificando que correspondan a la evidencia requerida en la actividad de aprendizaje.

Cada indicador numerado de este formato debe ser evaluado independientemente por el instructor, quien debe determinar si el aprendiz cumple con los logros propuestos desde los criterios de evaluación.

Entregue al aprendiz evaluado en un término no superior a 24 horas, el resultado de la aplicación de este instrumento para que la incorpore a su portafolio de evidencias de aprendizaje. Así mismo, guarde el archivo en el portafolio de evidencias del aprendiz.

Si el aprendiz aun no cumple con indicador, usted debe dejar escrito, en la columna de observación, un concepto que sustente su valoración.

Igualmente, debe concertar inmediatamente un plan de mejoramiento que permita al aprendiz en un plazo determinado, presentar nuevamente la evidencia para que se le evalúe de nuevo.

Nombre del aprendiz:	
Nombre del instructor:	

Tipo de Instrumento: Lista de Chequeo.	**Evidencia:** Folletos, manuales e informes escritos según sea el caso; sustentados y/o socializados al grupo de formación.
Fecha de concertación:	

Ítem	**Indicadores/ Factores a evaluar.**	**Cumple**		**Observaciones**
		SI	**AÚN NO**	
1	Es puntual en la presentación del trabajo y socialización.			
2	Posee la indumentaria para manipular alimentos.			
3	Aplica Las buenas prácticas de manufactura en el proceso de elaboración de productos.			
6	Organiza las materias primas e insumos para seguir la formulación establecida.			
7	Conoce de manera clara y la secuncia logica del flujograma de proceso del producto a elaborar.			
8	Procura mantener el ambiente de trabajo limpio y organizado.			
9	Usa las dosificaciones especificadas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.			
10	Envasa correctamente el producto terminado según las especificaciones dadas.			

Resultados			
Aprobado		**Deficiente**	
Observaciones – Recomendaciones			
Ciudad y fecha de aplicación del instrumento			
Ciudad :		**Fecha:**	