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

Identificación del instrumento:	Lista de chequeo
Competencia a desarrollar	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción.
Resultado(s) de aprendizaje	Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa. Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.

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 secuencia lógica 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 áreas, equipos y utensilios.			
10	Mantiene las temperaturas de conservación para la comercialización según las especificaciones dadas.			

Resultados			
Aprobado		**Deficiente**	
Observaciones – Recomendaciones			

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento			
Ciudad :		**Fecha:**	