

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA			
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL			
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO			
FECHA DE APLICACIÓN:		Código de FICHA	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151518 V2 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS		
INSTRUCTOR:	CARLOS JULIO		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR	GUÍA DE APRENDIZAJE No:	1
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	DISEÑAR LAS ACTIVIDADES PARA LA ESTRUCTURA TECNICA Y PRODUCTIVA DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL MERCADO REGIONAL.		
COMPETENCIA:	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

INSTRUCCIONES GENERALES:

Estimado aprendiz.

En esta lista de chequeo se evaluará la exposición de mapas mentales

LISTA DE CHEQUEO: PARA EVALUAR MAPAS MENTALES.				
Ítem	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	EL MAPA MENTAL PRESENTADO POR EL APRENDIZ CONTIENE:			
1.	Presenta al instructor el informe solicitado de manera oportuna.			
2.	La exposición es clara y coherente con el tema			
3.	Utiliza elementos didácticos que permitan la transferencia del conocimiento			
4.	Es respetuoso en el trato con sus compañeros durante el desarrollo de la actividad.			
5.	Es respetuoso en el trato con el instructor durante el desarrollo de la actividad			
6.	Utiliza lenguaje técnico de manera apropiada y acorde a la actividad			

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:		Código de FICHA	2738726
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151518 V2 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS		
INSTRUCTOR:	CARLOS JULIO		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
FASE DEL PROYECTO:	PLANEAR	GUÍA DE APRENDIZAJE No:	1
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	DISEÑAR LAS ACTIVIDADES PARA LA ESTRUCTURA TECNICA Y PRODUCTIVA DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL MERCADO REGIONAL.		
COMPETENCIA:	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

INSTRUCCIONES GENERALES:

Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrrable.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 30 minutos

CUESTIONARIO

1. ¿Que son las BPM?

2. ¿Cuáles son los factores de riesgo asociados a la contaminación de los alimentos?

3. ¿Para qué se busca disminuir los factores de riesgo de contaminación en la industria de alimentos?

4. ¿Cuáles son los parámetros que se deben tener en cuenta para garantizar la adecuada aplicación de las BPM en la preparación de alimentos?

5. ¿Qué es un residuo?

6. ¿Qué es una plaga?

7. ¿Cuáles son los utensilios, maquinarias y equipos utilizados en la transformación de frutas y hortalizas?

8. ¿Cómo se pueden disminuir los factores de riesgo de contaminación en los procesos de transformación de frutas y hortalizas?

9. ¿Qué insumos puedo utilizar en la higienización de frutas y hortalizas?

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:		Código de FICHA	2738726
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151518 V2 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS		
INSTRUCTOR:	CARLOS JULIO		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
FASE DEL PROYECTO:	HACER	GUÍA DE APRENDIZAJE No:	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	DISEÑAR LAS ACTIVIDADES PARA LA ESTRUCTURA TECNICA Y PRODUCTIVA DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL MERCADO REGIONAL.		
COMPETENCIAS:	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA 290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Describe las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normativa. Reconoce los tipos de contaminantes físicos, químicos y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo. Realiza procesos de limpieza y desinfección para utensilios, equipos y superficie Ejecuta los controles para la calidad del agua Aplica procedimientos para el control de plagas Identifica los tipos de residuos, fuentes de generación y disposición final de estos Utiliza los elementos de protección personal y de seguridad en el trabajo Opera equipos e instrumentos en procesos de conservación de alimentos siguiendo las normas de seguridad Describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción. Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

INSTRUCCIONES GENERALES:

Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrrable.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 30 minutos

CUESTIONARIO

1. ¿Cómo se ejecuta un proceso de sanitización en la industria alimentaria?

2. ¿Cuáles son las condiciones en que se deben manipular los alimentos para que sean aptos para el consumo humano?

3. ¿Qué es una orden de producción?

4. ¿Para qué sirve diligenciar la orden de producción en la elaboración de alimentos?

5. ¿Qué es estandarizar?

6. ¿Cómo aplico la estandarización a la producción de alimentos?

7. ¿Cuáles son los parámetros que se deben estandarizar en la producción de alimentos?

8. ¿Para qué sirven los formatos de registro en el procesamiento de alimentos?



SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz