1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA
Proyecto formativo:	N/A
Fase proyecto:	N/A
Resultado de aprendizaje:	• RA1: Caracterizar las propiedades y practicas de manufactura carnicos de los carnicos según la normatividad vigente. • RA2: Preparar recursos y equipos para las pruebas experimentales teniendo en cuenta el protocolo técnico. • RA3: Realizar el seguimiento de las variables de proceso e inocuidad según el proceso de transformación de los carnicos. • RA4: Contrastar los resultados de las pruebas experimentales frente a los estándares de calidad. • RA5: Emitir recomendaciones técnicas de acuerdo con los controles de calidad e inocuidad evaluados en el proceso.
Actividad de aprendizaje:	Caracterización bromatológica y normativa de los componentes carnicos. Alistamiento técnico de insumos y equipos para el análisis químico de carnicos Monitoreo y registro de transformaciones de calidad e inocuidad en procesos carnicos Análisis comparativo y validación de resultados fisicoquímicos frente a estándares técnicos Formulación de propuestas de mejora y recomendaciones técnicas para la optimización de procesos carnicos"
Evidencia de conocimiento **Evidencias de desempeño** **Evidencias de Producto**	Cuestionario técnico sobre propiedades funcionales, macronutrientes y practicas de manufactura carnicos de los carnicos. Lista de verificación de alistamiento de laboratorio (limpieza y calibración). Observación de la toma y registro de variables durante la práctica experimental. Bitácora de seguimiento de variables de calidad e inocuidad y transformaciones. Informe Técnico Final con análisis comparativo (NTC) y plan de recomendaciones de mejora.
Criterios de evaluación: • Reconoce características, principios, practicas de manufactura carnicos y propiedades funcionales de los carnicos. • Aplica normatividad carnica según legislación vigente. • Selecciona materias primas, equipos e instrumentos según protocolo • Realiza la toma y registro de datos de las variables ocurridas en el procedimiento.	

- Aplica protocolos de proceso establecidos según guía técnica.
- Interpreta y evalúa los controles de calidad e inocuidad que se presentan en los carnicos según parámetros técnicos y estándares establecidos.
- Aplica controles de calidad e inocuidad aprovechados en la transformación según necesidades del proceso.

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado evaluador: tenga en cuenta la información suministrada en este instrumento de evaluación, el cual se ha elaborado para **observar, verificar y valorar** el desempeño en la evidencia de aprendizaje.

3. LISTA DE CHEQUEO

No	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
	Identifica las propiedades de manufactura y reacciones de los carnicos basándose en la normativa vigente del INVIMA/MinSalud.			
	Realiza el alistamiento de equipos y materiales aplicando protocolos de limpieza, desinfección y calibración según la guía técnica.			
	Registra sistemáticamente los datos de variables de proceso e inocuidad (pH, T°, Brix) durante el proceso de transformación en la bitácora			
	Contrasta los resultados experimentales obtenidos frente a los estándares de calidad definidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC).			
	Emite recomendaciones técnicas y propone controles de calidad e inocuidad para optimizar el proceso de transformación según los hallazgos analizados			

4. EVALUACIÓN:

Observaciones: _____

Juicio de Valor: _____