Relación de evidencia proceso formativo

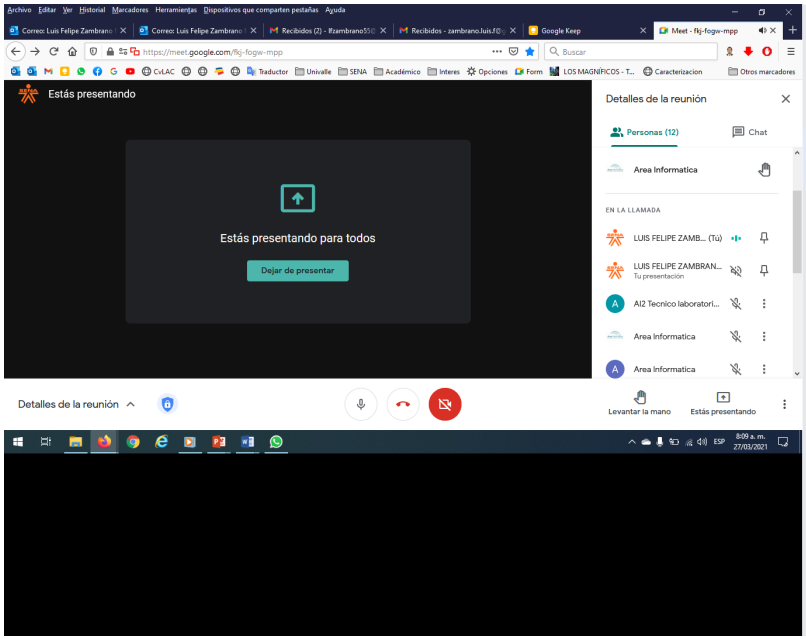
Ficha: 2293993
Fecha: 24 03 2021
Actividad: Formación complementaria
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene y manipulación de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico



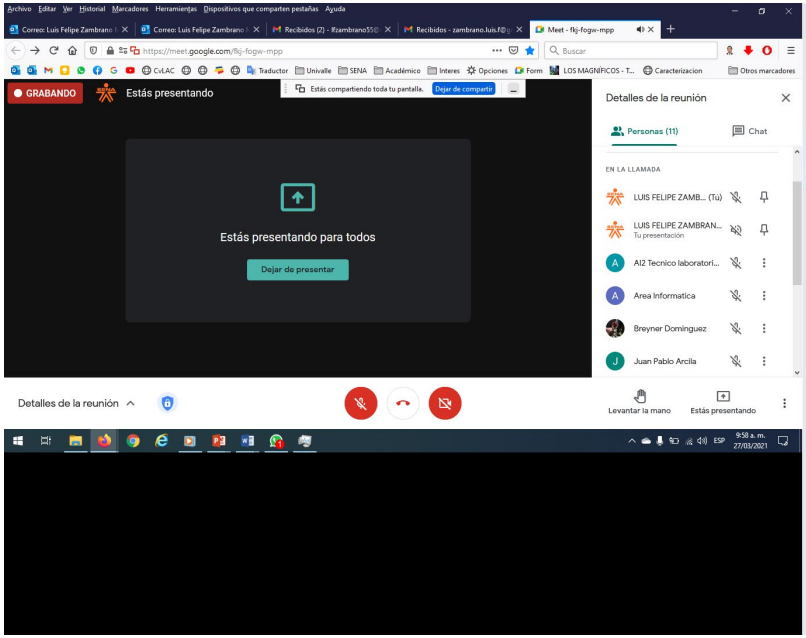
Oficina de la mujer - Buga

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 27 03 2021
Actividad: Formación complementaria
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene y manipulación de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico







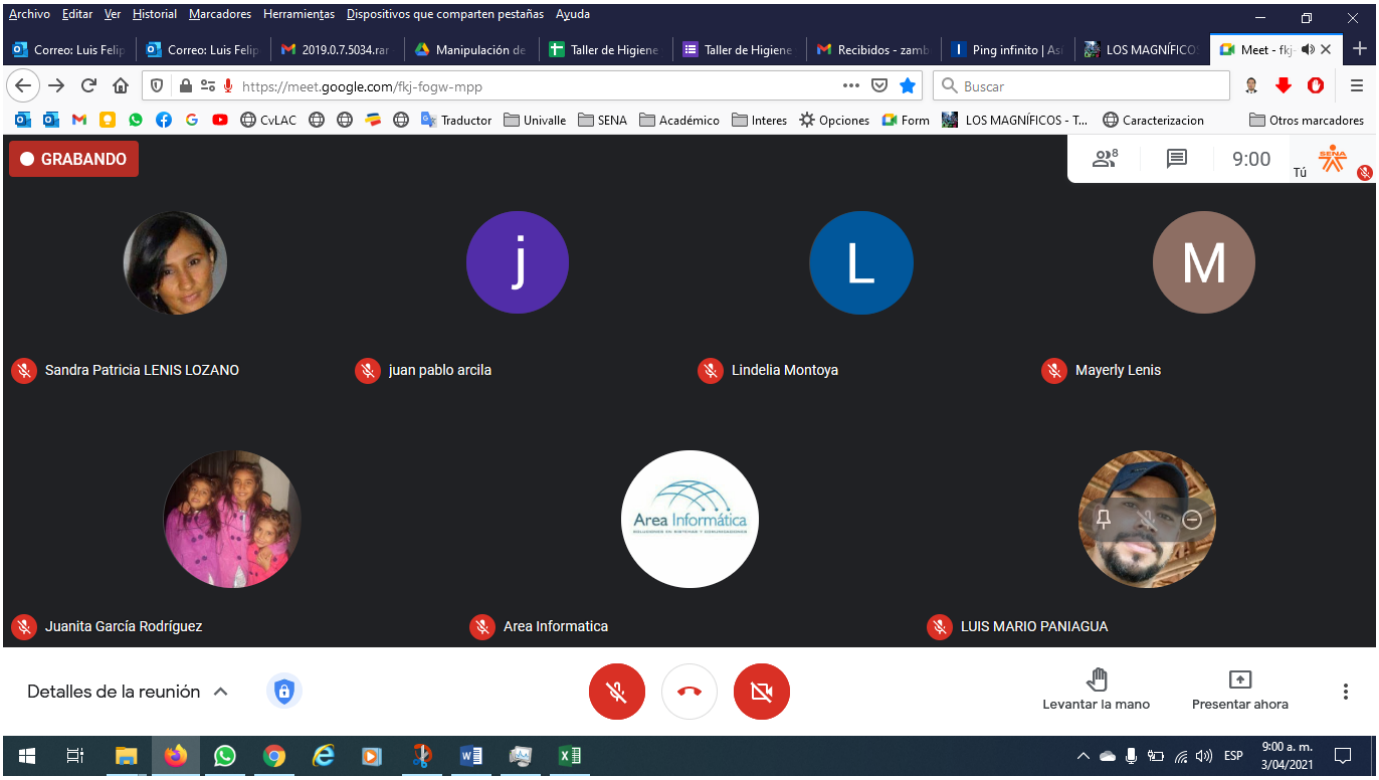


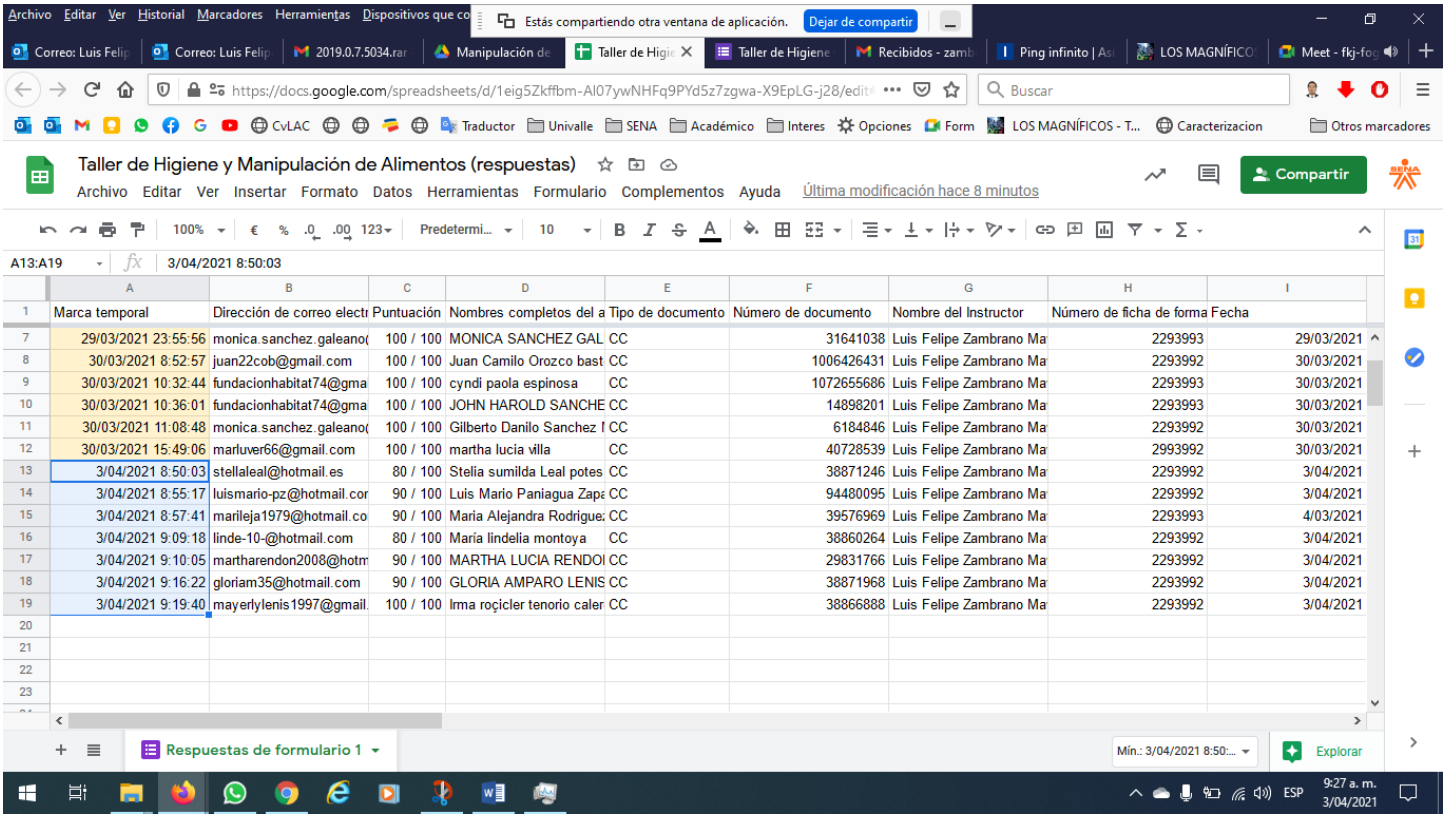
Plataforma Meet:

https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 03 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene del personal manipulador de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico

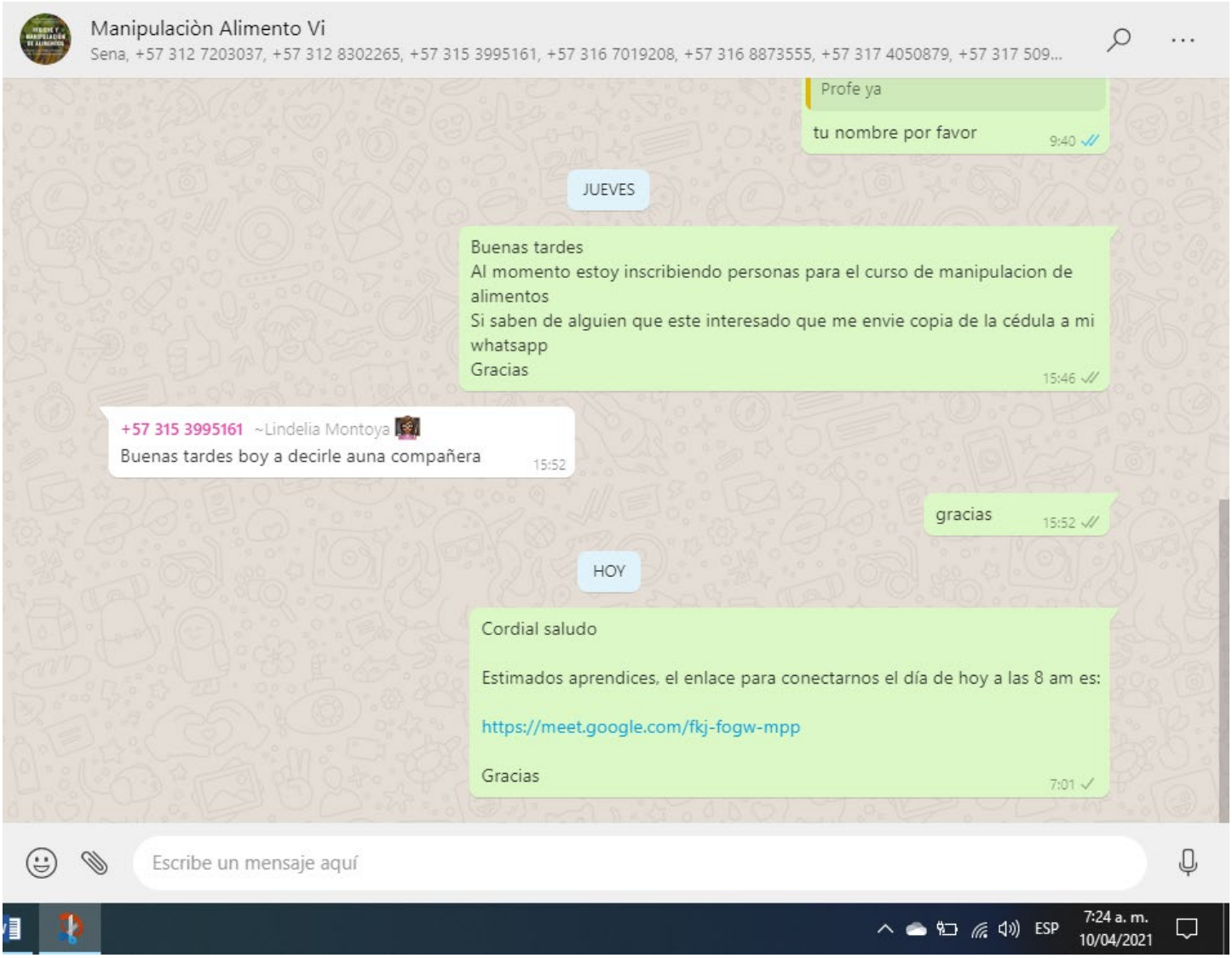


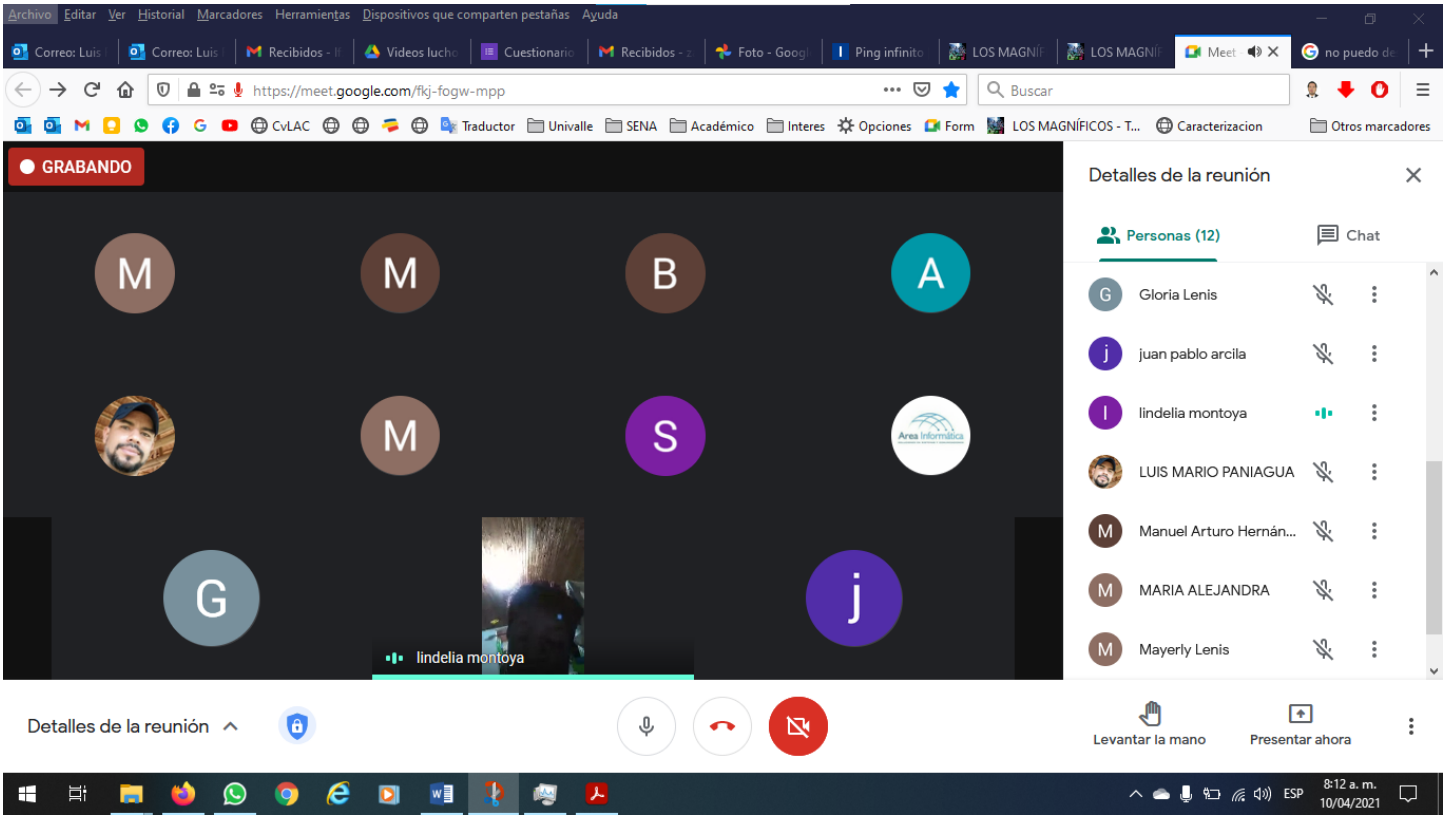


Plataforma Meet:
https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp
Google Forms:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeagHXptmrGJ2m2bejpykGzswXBKZMB2EczqJPpyZhY3HsSFQ/viewform?usp=sf_link

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 10 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos
Actividad de aprendizaje desarrollada: Conocimientos de manipulación higiénica de alimentos
Evidencia: Registro fotográfico





Plataforma Meet:
https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp
Google Forms:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeKwNfhPR5lHhEh0nX7_Y2aydzsOgRmjRF3l2riSlll4OgBng/viewform?usp=sf_link

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293993
Fecha: 07 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos.
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene del Manipulador de alimentos
Evidencia: Registro fotográfico



Oficina de la mujer - Buga

SENA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 23 03 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	Ana Cecilia Guz—
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	Virtual Meet
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	Claudia Patricia Sanchez P
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms Claudia X. Barbosa
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	Doraima Martinez Cuadros
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	Dyan Andrés Fernández Osorio
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	Huver Mejia
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	Virtual Meet
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	Virtual Meet
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	Virtual Meet
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	Maria Ofelia Rincón
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	Natalia Gallego
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	Pamela Ordoñez Escobar
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 27 03 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	Ana Cecilia Guz Barona
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	✓ Virtual Meets
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	Claudia Patricia Sanchez
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms Claudia X. Barbosa
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	Doraima Martinez Cuadros
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	Dyan Andres Fernández Osorio
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	HUVER MEJIA
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	✓ Virtual Meets
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	✓ Virtual Meets
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	✓ Virtual Meets
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	Maria Ofelia Rincón
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	Natalia Gallego Ospina.
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	Pamela Ordoñez Escobar
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 29 03 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	ANA Cecilia Guzman Barona
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	Virtual Meets
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	Claudia Patricia Sanchez
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms Claudia X Barbosa
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	Doraima Martinez Cuadros
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	Dyan Andrés Fernández Osorio
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	HUVER MEJIA
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	Virtual Meets
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	Virtual Meets
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	Virtual Meets
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	Ma ofelia Rincón
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	Natalia Gallego Ospina
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	Pamela Ordoñez Escobar
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 30 03 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	Ana Cecilia Gu
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	Virtual Meets
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	Claudia Patricia Sanchez P
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms c/audia X Barbosa
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	Doraima Martinez cuadros
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	Dyan Andrés Fernández Osorio
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	Huver Mejia
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	Virtual Meets
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	Virtual Meets
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	Virtual Meets
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	Maria ofelia Rincon
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	Natalia Gallego.
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	Pamela Ordoñez Escobar
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 05 04 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	Ana Cecilia Guz
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	vv Virtual Forms / Meets
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	Claudia Patricia Sanchez P.
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms Claudia X. Barbosa
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	Doraima Martinez cuadros
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	Dyan Andrés Fernández Osorio
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	HUVER MEJIA
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	JJ Virtual Forms / Meets
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	JJ Virtual Forms / Meets
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	JJ Virtual Forms / Meets
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	Maria Ofelia Rincon
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	Natalia Gallego O.
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	Pamela Ordoñez Escobar
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293993	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 06 04 2021 FIRMA
1.	ALBA MILENA MERA VICTORIA	Alba Milena Mera Victoria
2.	ANA CECILIA GUZMAN BARONA	
3.	ANGIE DANIELA ARANA BARBOSA	Virtual Forms Angie Arana
4.	CARLOS JAVIER HERNANDEZ OSPINA (V)	Virtual Forms / Meets
5.	CLAUDIA LORIET PARRA CASTAÑO	
6.	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ PALACIO	
7.	CLAUDIA XIMENA BARBOSA REYES	Virtual Forms
8.	CYNDI PAOLA ESPINOSA SCARPETTA (V1)	Virtual Forms
9.	DORAIMA MARTINEZ CUADROS	
10.	DYAN ANDRES FERNANDEZ OSORIO	/
11.	EDUAR FERLEY OROZCO RUIZ (V1)	Virtual Forms
12.	HUVER RODRIGO MEJIA REYNA	
13.	JOHN HAROLD SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
14.	JOUR BREYNER CONCHA MOLINA (V)	Virtual Forms / Meet
15.	JUAN CAMILO CALDERON TOVAR (V)	Virtual Forms / Meet
16.	KAREN DAYANA CHAUX PEREZ	
17.	LIZETTE TIGREROS TASCON	
18.	MANUEL ARTURO HERNANDEZ CIFUENTES (V)	Virtual Forms / Meets
19.	MARIA DORIS GALEANO DE SANCHEZ (V1)	Virtual Forms
20.	MARIA ISABEL SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	MARIA OFELIA RINCON POVEDA	
22.	NATALIA ANDREA GALLEGO OSPINA	
23.	PAMELA ORDOÑEZ ESCOBAR	
24.	YULLI ANDREA RAMIREZ TRIVIÑO	

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 07 Abril 2021 **FICHA:** 2293993
Integrantes: Dorima Martinez Alba Helena Hera

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	comida	Atrae los microorganismos ✓
2.	TOSer en sitio ✓	contaminacion A los Alimentos Y Biologica ✓
3.	Masticar chicle y comio dulces ✓	contaminacion a los Alimentos
4.	Va al baño con el uniforme ✓	dejar colgado en sitio seguro ✓
5.	NO Tiene Tapabocas y se soba la Manos ✓	Expulsar Microorganizmos ✓
6.	NO se lava las Manos hasta Muñeca ✓	contaminacion Biologica ✓
7.	Entro A Baño y no se lava las Manos, Manos	las Manos Juegan un Papel importante ✓
8.	se quito los zapatos	contaminacion Biologica
9.	Todo el Tiempo Masticó chicle X	Todo el Tiempo Masticó chicle ✓ contaminacion! Biologica
10.	Salio Por el area de Preparacion X	Contaminacion Biologica ✓
Observaciones.	80/100	

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 7 de Abril de 2021 **FICHA:** 2293993
Integrantes: Aretta Tigreros Tasson y Claudia Sanchez

100 %

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socializalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Al entra en los vestieres llevo alimentos.	Plagas en los vestieres. ✓
2.	Trabajador con tapabocas abajo.	Puede infectar los prodoctos.
3.	Antes toco Dinero y no se lavo las manos y consumio	Poede contaminarse. ✓
4.	El trabajador con tapabocas abajo Toco. ✓	Contamino el prodoto. ✓
5.	Lapicera en la Bata.	Poede caer en el alimento o area de produccion
6.	No colgo la Bata.	Contaminar la Bata.
7.	Contaminacion de la Bata en el Baño	En el área de produccion contamina los alimentos ✓
8.	No se lavo Bien la manos.	Es importante al manipolar los alimentos ✓
9.	Mascar chicha.	Poede Caer en los Alimentos
10.	Rascado de Naríz.	Flujos Nasales en Alimentos ✓

Observaciones. Falta de guitar los accesorios, Buen uso de los EPP, Ser conciantes de las técnicas de manipulacion e Higiene personal.

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 7 de abril 2021 **FICHA:** [redacted] 2293993
Integrantes: Natalia Gallego Ospina - Pamela Ordoñez

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Saco plata del bolsillo y luego compro papas de bolsa y comio con manos sucios.	se va a infectar de los microbios de la plata.
2.	se baja el tapaboca y Tose sobre el producto.	contamino el producto.
3.	Con los manos aun sin lavar se pone la cofia y la bata.	esta contaminando su uniforme. Para aun no se lava los manos
4.	Va al bano se quita la bata y la pone en la puerta.	ya contamino el uniformen sin Haber entrado al luga de trabajo.
5.	No se lavo los manos bien, solo por encima	contominacion en todo lo que ra tocar
6.	se rasca el cabello	Puede Caer y dañar el Producto
7.	Comio chicle.	No esta permitido ya que le puede caer alguna preparacion
8.	No tienen tapaboca "algunos"	X
9.	se lavan los manos pero no el brazo Completo.	X
10.	Entro al bano con la bata puesta.	ya esta contaminado de los agentes que circulan en el bano

Observaciones.

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 7 abril - 2021 **FICHA:** 22 93 993
Integrantes: Maria ofelia Rincon
Ana cecilia Guzman

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

80/100

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	lavado de mano mal.	Contaminacion Biologica Contamina ctm. al Sitio
2.	comiendo en el espacio	Contaminacion de alimentos X
3.	Sin Tapabocas.	expulsa microorganismos
4.	Comio en el cito. X	expulsa microorganismos X
5.	No Colgo el uniforme en el lugar adecuado	Contaminacion Biologica.
6.	se rasco la cabeza.	Contaminacion Biologica
7.	se Paso Por el citio no adecuado X	Contaminacion Biologica X
8.	se quito el calzado y siguio comiendo X	Contaminacion Fisica. X
9.	Toco dinero antes de Comer. X	Contaminacion Fisico X
10.	tocio en el citio Repetida.	contaminacion Biologica. Por microorganismos. Bacteria
Observaciones.		

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Cecilia María Ofelia Rincón FECHA: 22.93.993 - 07-04-21

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la 26-74 - 2013. del 2013.

2. Que significan las siguientes siglas:

   a. BPM: Buenas Practicas de manufactura.

   b. PEPS: Primero en entra y Primero en salir

   c. ETA: Enfermedad trasmitida por alimetos.

   d. INVIMA: Instituto nacional de vigilancia

   e. HACCP ó APPCC: hanalisis de peligro y Formas de control critico

3. La refrigeración consiste en Alimentos. (Mantener) la temperatura de los alimentos entre 0 °C y los 04 °C.

4. Congelar es llevar el alimento por debajo de -18 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.

5. Características organolépticas son todas aquellas que: Fisicas que tienen la materia en general. Segun las. Puede Persivir los Sentidos.

6. Ejemplos de contaminantes físicos: Vidrio, Joyas y esquirlas.

7. Inocuo es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (Falso)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Lizotta Tigreros Tascón y Claudia Sanchez FECHA: 7 de Abril de 2021.

Ficha: 2293993

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la Res. 2674 del 2013.

2. Que significan las siguientes siglas:

   a. BPM: Buenas prácticas de Manufactura
   b. PEPS: Primeros en entrar. primeros en Salir.
   c. ETA: Enfermedad Transmitida por Alimentos.
   d. INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamendo y Alimentos
   e. HACCP ó APPCC: Analisis de Peligros y puntos de Control Críticos.

3. La refrigeración consiste en Mantener la temperatura de los alimentos entre 0 °C y los 4 °C.

4. Congelar es llevar el alimento por debajo de 0° °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.

5. Características organolépticas son todas aquellas que: puedo detectar a traves de los sentidos, gusto, Olor, vista, tacto, Oido.

6. Ejemplos de contaminantes físicos: Plasticos, Vidrio. y Madera.

7. Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 7/04/2021 **FICHA:** 2293793
Integrantes: Hover Mejia
Dyan Andres Fernandez

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Consume alimento infectado de dinero. 5	Riesgo de Infeccion 5
2.	No se quito el reloj. 5	Puede caerse en el proceso de produccion 5
3.	Toser en el area de produccion 5	Infectar de algun. Virus el producto. 5
4.	Lapicero en la bata. 5	Se puede caer en el producto o en alguna maquina
5.	dejó la bata en el. baño 5	Se puede infectar de Bacterias y contaminar el producto. 5
6.	Rascarse la cabeza. 5	Puede contaminar el producto con. Riesgo Biologicos 5
7.	Mostar chicle en el. area deproduccion 5	Se puede caer el chicle en el. Producto.
8.	No uso de tapabocas. en el area de produccion 5	Infectar de fluidos. el producto. 5
9.	No se cambio el calzado. 5	Infección/Contaminacion Biologica. 5
10.	+	X 90/100
Observaciones.	Las faltas registradas pueden causar infecciones en los consumidores del producto. de Riesgos Biologicos; Se debe ser precavido al cumplir la norma.	

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Dyan Andrés Fernandez / Huver Mejía FECHA: 2293993

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la Res 2674. del 2013.

2. Que significan las siguientes siglas:

   a. BPM: Buenas practicas de Manufactura.
   b. PEPS: Primero en Entrar Primero en Salir
   c. ETA: Enfermedad transmision por Alimentos.
   d. INVIMA: Inst Nacional. Vigilancia. Medicamenta y Alimento.
   e. HACCP ó APPCC: Analisis "Ptos" Peligros de Ptos. de Control Críticos.

3. La refrigeración consiste en Conservar. la temperatura de los alimentos entre 0 °C y los 4 °C.

4. Congelar es llevar el alimento por Debajo de 0 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.

5. Características organolépticas son todas aquellas que: Color; Sabor; olor y textura. que puedo percibir por los sentidos.

6. Ejemplos de contaminantes físicos: Metales., Tierra. y Vidrio

7. Inocuidad. es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

100

9. Según el marco legal Colombiano Alimento es:

a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, está incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
c. Todo lo que se ingiere o se come.
d. Todas las anteriores
e. Ninguna de las anteriores.

10. Alimento contaminado es aquel:

a. Se exhibe como de promoción
b. No tiene fecha de vencimiento
c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
d. Todas las anteriores.

11. Los microorganismos

a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
b. Se encuentran en todas partes
c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
d. Solamente a y b.

12. Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:

a. 4°C y 0°C
b. 6°C y 60°C
c. 10°C y 15 °C
d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producci de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (✓)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (✓)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos
B. Limpiar es
C. Debemos lavarnos las manos
D. Dejar alimentos y basuras destapadas
E. Desinfectar es

(C.) A conciencia cada vez que sea necesario
(D.) Atraer animales y plagas
(E) Destruir microorganismos perjudiciales
(B.) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
(A), Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñ cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no u anillos, pulseras.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Natalia Gallego - Pamela ardonez FECHA: 2293993 07 - abril - 20

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la resolucion 2674 del 2013.
2. Que significan las siguientes siglas:
   a. BPM: Buenas practicas de manufactura.
   b. PEPS: Primero en entrar y Primero en salir
   c. ETA: Enfermedad transmitida por alimento o agua
   d. INVIMA: instituto nacional de vigilancia de medicamento y alimento.
   e. HACCP ó APPCC: analisis de peligro y Puntos de control critico.
3. La refrigeración consiste en bajar o mantener la temperatura de los alimentos entre 0 °C y los [redacted]4 °C.
4. Congelar es llevar el alimento por debajo de 0° °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.
5. Características organolépticas son todas aquellas que: dan descripción a lo que podemos percibir pa los sentidos.
6. Ejemplos de contaminantes físicos: metales, vidrios y Bolsas
7. [redacted] inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**
   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 2293993 Página 1 de 2

NOMBRE: Doraima Martinez Alba Helena FECHA: 07 Abril 2021

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la R. 2674 2013 del 2013.
2. Que significan las siguientes siglas:
   a. BPM: Buenas Practicas De Manufactura
   b. PEPS: Primero entra y Primero sale
   c. ETA: Enfermedad Transmitida Por Alimentos
   d. INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamento y Alimentos
   e. HACCP ó APPCC: Analisis de Peligro y Punto control critico
3. La refrigeración consiste en Mantener la temperatura de los alimentos entre 00 °C y los 04 °C.
4. Congelar es llevar el alimento por debajo de 05 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.
5. Características organolépticas son todas aquellas que: Fisicas que tiene la materia en general son las Pueden Percibir los sentidos, como Por ejemplo sabor
6. Ejemplos de contaminantes físicos: Metales, Vidrio, Tierra y Esquirlas
7. Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**
   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

SENA

CUMPLIMIENTO DE LA HIGIENE DEL PERSONAL

PLANTA DE Cafeteria - Chicamocha.

Código:Reg. LZ-001
Revisión:01
Fecha de creación: 22 de Marzo, 2021

Nombres y Apellidos	Uniforme Completo Limpio		Accesorios Joyas Lapiceros		Uñas Cortas Limpias		Cabello Recogido Limpio		Rostro Afeitado Sin maquillaje		Estado de Salud Heridas Infecciosas		Observación
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
Natalia Gallego Espina	X		X			X	X		X		X		Uñas Pintadas - Maquille - *Lizette Pamela *Natalia
Pamela Ordoñez Escobar	X		X		X		X		X			X	Heridas Pequeñas
Hoffer Mejia	X		X		X		X		X		X		
Alba Milena Vera	X		X		X		X		X		X		
Lizette Tigreros	X		X		X		X		X		X		*
Doraima Martinez	X		X		X		X		X		X		Maquillaje
Ana cecilia Guzman	X		X		X		X		X		X		Zapatos Abierto
Andres Fernandez	X		X			X	X		X		X		Una lesion *
Claudia Sanchez	X		X		X		X		X		X		

C: Conforme
NC: NO Conforme

FIRMA Y FECHA DE INSPECCION

* Salen de área de Proceso
* Comiendo
* Ana-Cecilia salieron del Area

SENA

CUMPLIMIENTO DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

Código Reg: LZ-001
Revisión: 01
Fecha de creación: 22 de Marzo, 2021

PLANTA DE Cafetería - Oficina Roger

Nombres y Apellidos	Aplica técnicas de limpieza y desinfección en [redacted]						Manipulador de alimentos								Procedimiento										Producto						Observación
	Áreas		Equipos		Utensilios		Usa vestimenta de trabajo apropiada		Utiliza los utensilios de manera adecuada y segura		Lavado de manos antes, durante y después		Uniforme limpio durante la preparación		Realiza aislamiento de equipos, utensilios y materiales		De manera secuencial y lógica		Higiénico y ordenado		No pone en riesgo al alimento		Maneja y clasifica los residuos		Tiene buena presentación		Cantidades y porciones correctas		Deja su área de trabajo limpia, desinfectada y ordenada		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1 Pamela Ordoñez Escobar	x		x		x		x		x		x		x		x																*
2 Natalia Gallego	x		x		x		x		x		x		x		x																*
3 Lizeth Tiquetá	x		x		x		x		x		x		x		x																*
4 Hover Mejía.	x		x		x		x		x		x		x			x	x		x		x		x								*
5 Cecilia Guzman	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x								*
6 Alba Mora	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x								*
7 Andrea Fernandez	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x								
8 Claudia Sanchez	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x								porciono mal
9 Dorayma Martinez	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x		x								
10																															
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															
16																															
17																															
18																															
19																															
20																															
21																															
22																															
23																															

C: Conforme
NC: NO Conforme

FIRMA Y FECHA DE INSPECCION

*El mesón de la ventana no esta limpio esta el amonio cuaternario, el ambientador