Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Guajira
Centro Agroempresarial y Acuícola
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO Y CONOCIMIENTO

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

Programa de Formación APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Ficha: 2343450 Código: 96151452

Resultados de Aprendizaje:	**Competencia:**	
IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
Nombre Del Aprendiz: **APRENDIZ 1:** KAROOL IRENE HERNANDEZ RIVERA	**APRENDIZ 2:** DALIA ISABEL BRAVO ESCORCIA	**APRENDIZ 3:** YECENIA MARIA COBO CERA
APRENDIZ 4: LUZ ELIS ROMERO CHINCHIA	**APRENDIZ 5:** EMALINE MINDIOLA MEJIA	**APRENDIZ 6:** ELBIS ELENA PERALTA PINTO
FECHA : 16/06/2021	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de PRODUCTO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	DESEMPEÑO PRODUCTO X	

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente	X		X		X		X		X		X	
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	X		X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido	X		X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente	X		X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.	X		X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)	A		A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez	Firma del Aprendiz 1: Karool Hernandez	Firma del Aprendiz 2.: Dalia Bravo	Firma del Aprendiz 3: Yecenia Cobo
	Firma del Aprendiz 4: Luz Elis Romero.	Firma del aprendiz 5: Emaline M M	Firma del aprendiz 6: Elbis Peralta

Programa de Formación APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Ficha: 2343450 Codigo: 96151452			
Resultados de Aprendizaje: IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.		**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1: KAROOL IRENE HERNANDEZ RIVERA	APRENDIZ 2: DALIA ISABEL BRAVO ESCORCIA	APRENDIZ 3: YECENIA MARIA COBO CERA
	APRENDIZ 4: LUZ ELIS ROMERO CHINCHIA	APRENDIZ 5: EMALINE MINDIOLA MEJIA	APRENDIZ 6: ELBIS ELENA PERALTA PINTO
FECHA : 16/06/2021	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de DESEMPEÑO		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	DESEMPEÑO X PRODUCTO ☐		

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de aseo y limpieza según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de inocuidad en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
3	Realiza el lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente	X		X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de higiene en la presentación personal según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
5	Manipula los productos según su naturaleza, de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
6	Mantiene los equipos y/o utensilios limpios y desinfectados, según el programa de limpieza y desinfección de la empresa	X		X		X		X		X		X	
7	Porta la dotación asignada según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)	A		A		A		A		A		A	

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2	Firma del Aprendiz 3
Laura M Gómez	Karool Hernandez	Dalia Bravo.	Yecenia Cobo
	Firma del Aprendiz 4	Firma del aprendiz 5	Firma del aprendiz 6
	Luz Elis Romero	Emaline MM	Elbis Peralta