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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2354963 Código: 96151529

Resultados de Aprendizaje: . APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.		**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
Nombre Del Aprendiz:	**APRENDIZ 1:** HARLE TATIANA FREYLE MANJARRES	**APRENDIZ 2:** JUAN GABRIEL RODRIGUEZ ARAOS	**APRENDIZ 3:** CINDY PAOLA HINOJOSA VEGA
	APRENDIZ 4: NELSI MARINA BRITO CAICEDO	**APRENDIZ 5:** IBETH JOSEFA PINTO AMAYA	**APRENDIZ 6:** INDIRA SOLANO SOLANO
FECHA : 30/06/2021	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:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3
Laura M Gómez	Harle Freyle M	Juan Rodriguez	Cindy Hinojosa
	Firma del Aprendiz 4	Firma del aprendiz 5	Firma del aprendiz 6
	Nelsy Brito	Ibeth Pinto Amaya	Indira Solano S

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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2354963 Código: 96151529

Resultados de Aprendizaje:	**Competencia:**	
APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
Nombre Del Aprendiz: **APRENDIZ 1:** HARLE TATIANA FREYLE MANJARRES	**APRENDIZ 2:** JUAN GABRIEL RODRIGUEZ ARAOS	**APRENDIZ 3:** CINDY PAOLA HINOJOSA VEGA
APRENDIZ 4: NELSI MARINA BRITO CAICEDO	**APRENDIZ 5:** IBETH JOSEFA PINTO AMAYA	**APRENDIZ 6:** INDIRA SOLANO SOLANO
FECHA: 29/06/2021	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: Ivana M Gómez	Firma del Aprendiz 1: Harle Freyle M.	Firma del Aprendiz 2: Juan Rodriguez
	Firma del Aprendiz 3: Cindy Hinojosa	
	Firma del Aprendiz 4: Nelsy Brito.	Firma del aprendiz 5: Ibeth Pinto Amaya
	Firma del aprendiz 6: Indira Solano S	