LISTA DE CHEQUEO PARA LA VERIFICACION DEL TALLER DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Competencia	1 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. 2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE		
Resultado de aprendizaje	Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido		
Nombre de los integrantes del equipo			
Técnica:	TALLER	Instrumento	Lista de chequeo

	PARAMETRO	CUMPLE		VALORACION (1 A 5 PUNTOS)
		SI	NO	
1	Se entrega el taller de forma oportuna			
2	Se evidencia una portada donde relacione la presentación y los integrantes del grupo de trabajo colaborativo			
2	La letra utilizada en el taller es legible y el tamaño es el adecuado			
3	La presentación del taller se realiza de forma organizada y pulcra.			
4	Todas las actividades del taller están desarrolladas en su totalidad y de manera correcta			
5	Los procedimientos se realizan de forma secuencial y lógica respondiendo a todas las preguntas			

El taller es aprobado: si la valoración del total de los parámetros suma 18 puntos o más.
El taller se debe repetir: si la valoración del total de los parámetros suma menos de 18 puntos

Observaciones_____
_____
_____
_____

FIRMA DEL OBSERVADOR: