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: 2406840 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** Damelis Gonzales	**APRENDIZ 2:** Marelvis Ppuana	**APRENDIZ 3:** Yampleth lerma s
	APRENDIZ 4: Vinelvis Uriana	**APRENDIZ 5:** Deyanira Uriana	**APRENDIZ 6:** Darly Guariyu
FECHA :	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 mín 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
Jayra MD Gómez I	Damelis Gonzales		Yampleth lerma. S
	Firma del Aprendiz 4	Firma del aprendiz 5	Firma del aprendiz 6
	Vinelvis Uriana	Deyanira Co.	Darlys P. G.

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: 2406840 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:** Damelis Gonzales.	**APRENDIZ 2:** Marelvis Iguana	**APRENDIZ 3:** Yamileth Lerma S.
	APRENDIZ 4: Vinelvis Uriana	**APRENDIZ 5:** Deyanira Uriana	**APRENDIZ 6:** Daily Guariyu
FECHA:	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	
No	**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 P.	Damelis Gonzales.		Yamileth Lerma S.
	Firma del Aprendiz 4	Firma del aprendiz 5	Firma del aprendiz 6
	Vinelvis Uriana	Deyanira Courtin	Darlys P. C.