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: 2447784 Código: 96151520

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:** Tatiana Moya	**APRENDIZ 2:** Yair leonardo Medrano.	**APRENDIZ 3:** Yeirina Karina Amaya.
	APRENDIZ 4: Sandy lopez.	**APRENDIZ 5:** Yira Anaya.	**APRENDIZ 6:** Winnifer Caicedo
FECHA: 16/11/2021	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: Laura M Gomez	Firma del Aprendiz 1: Tatiana Maya.	Firma del Aprendiz 2: Jair Medrano
	Firma del Aprendiz 3: Yeirina Amaya H.	
	Firma del Aprendiz 4: Sandy lopez.	Firma del aprendiz 5: Yira Manuela Anaya
	Firma del aprendiz 6: Winnifer Caicedo A	

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: 2447784 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:** Tatiana Mayo.	**APRENDIZ 2:** Yair leonardo Medrano	**APRENDIZ 3:** Yeirina Karina Amaya
	APRENDIZ 4: Sandy lopez	**APRENDIZ 5:** Yira Anaya	**APRENDIZ 6:** winnifer carcedo
FECHA: 17/11/2021	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 presentacion 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 Gomez	Firma del Aprendiz 1: Tatiana Mayo.	Firma del Aprendiz 2: Jair Medrano	Firma del Aprendiz 3: Yeirina Amaya M.
	Firma del Aprendiz 4: Sandy lopez.	Firma del aprendiz 5: Yira Marcela Anaya	Firma del aprendiz 6: Winnifer Carcedo A