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: 2506971 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: Lucina COBO	APRENDIZ 2: Yelena Vergara Cortina	APRENDIZ 3: Kalherine Zarate cortina
Iagro IM D Gomez I	APRENDIZ 4: Estefani cortina de la Hoz	APRENDIZ 5: Yolanda Esperanza Jaramillo J	APRENDIZ 6: Luz Eneida Salano G
FECHA: 15/03/2022	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.												
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de inocuidad en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.												
3	Realiza el lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.												
4	Aplica hábitos de higiene en la presentación personal según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente.												
5	Manipula los productos según su naturaleza, de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente												
6	Mantiene los equipos y/o utensilios limpios y desinfectados, según el programa de limpieza y desinfección de la empresa												
7	Porta la dotación asignada según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente												
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)												

Firma de Instructor: Iagro IM D Gomez I	Firma del Aprendiz 1: Lucina COBO	Firma del Aprendiz 2. Yelena Vergara C	Firma del Aprendiz 3: Kalherine Zarate cortina
	Firma del Aprendiz 4: Estefani cortina	Firma del aprendiz 5: Yolanda Jaramillo J	Firma del aprendiz 6: Luz Eneida Salano G

CamScanner

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 2506971 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: Jucina cobo	APRENDIZ 2: Yelena Vergara Cortina	APRENDIZ 3: Katherine Zapata cortina
	APRENDIZ 4: estefani cortina de la Hoz	APRENDIZ 5: Yolanda Esmeralda Jafarriyu	APRENDIZ 6: Luz Enelda Salamo G
FECHA: 11/03/2022	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												
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.												
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente												
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.												
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido												
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente												
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.												
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)												

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3
Laura M. Gómez T	Jucina cobo	Yelena Ve.	Katherine Zapata C.
	Firma del Aprendiz 4	Firma del aprendiz 5	Firma del aprendiz 6
	estefani cortina	Yolanda Jafarriyu	

CamScanner