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 2519758 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: Idalma Luz pinto yepez	APRENDIZ 2: Cristian Cortina	APRENDIZ 3: Luz fabiana cortina
	APRENDIZ 4: Leidy Sindy Alvarado	APRENDIZ 5: Jomairo Segoria castro	APRENDIZ 6: Tomasa Arevalo
FECHA: 29/03/2022	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de PRODUCTO		
CRITERIOS DE EVALUACION:	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: Laura M Gomez	Firma del Aprendiz 1: Idalma Luz pinto yepez	Firma del Aprendiz 2: Cristian Cortina	Firma del Aprendiz 3: Luz fabiana cortina
	Firma del Aprendiz 4: Leidy Sindy Alvarado	Firma del aprendiz 5: Jomairo Segoria castro	Firma del aprendiz 6: Tomasa Arevalo

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: 2519758 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: Delma Luz Pantoja Perez	APRENDIZ 2: Cristian Cortina	APRENDIZ 3: Luz fabiana cortina
APRENDIZ 4: Leidy Sindy Alvarado	APRENDIZ 5: Yomaira Segura Castro	APRENDIZ 6: Tomasa Arevalo
FECHA: 28/03/2022	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: Laura Gómez	Firma del Aprendiz 1: Delma Luz Pantoja Perez	Firma del Aprendiz 2: Cristian Cortina	Firma del Aprendiz 3: Luz fabiana cortina
	Firma del Aprendiz 4: Leidy Sindy Alvarado	Firma del aprendiz 5: Yomaira Segura Castro	Firma del aprendiz 6: Tomasa Arevalo.

CamScanner