SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	X		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	X		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	X		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	X		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	X		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	X		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	X		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	X		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	X		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [V]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☒ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	X		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	X		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	X		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	X		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	X		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	X		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	X		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	X		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	X		

EVALUACIÓN			
OBSERVACIONES:			
RECOMENDACIONES:			
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ	Leidy Yasmin Arias G.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☒ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	✓		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	✓		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	✓		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	✓		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	✓		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	✓		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	✓		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	✓		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	✓		

EVALUACIÓN			
OBSERVACIONES:			
RECOMENDACIONES:			
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	X	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	✓		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	✓		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	✓		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	✓		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	✓		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	✓		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	✓		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	✓		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	✓		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	X	DEFICIENTE	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	X		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	X		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	X		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	X		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	X		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	X		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	X		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	X		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	X		

EVALUACIÓN				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	☑	DEFICIENTE	☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ	Soleidi Ruiz

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☒ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	✓		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	✓		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	✓		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	✓		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	✓		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	✓		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	✓		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	✓		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	✓		

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICIO DE VALOR:	APROBADO [X]	DEFICIENTE [ ]
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ Beatriz Herrera

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH2_AA2	
FECHA DE APLICACIÓN: ABRIL 2022	DURACION DE EVALUACION: 2 HORAS
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. DE FICHA: 2532876	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
R1 Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según Naturaleza de los procesos.
R1 Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las Condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la Legislación y normativa alimentaria.
R2 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación Sanitaria vigente.
R2 Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.
R2 Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios Relacionados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
R2 Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación Sanitaria.
R2 Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en Los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura.
R2 Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos Establecidos en la legislación sanitaria.
R2 Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de Legislación sanitaria.
R2 Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas Requeridos por la legislación sanitaria.
R2 Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos Establecidos.
R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y Normativa.
R3 Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos De seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos.
R3 Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que Soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.
R3 Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios Teniendo en cuenta la legislación sanitaria.
R4 Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con Normativa alimentaria.
R4 Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas Prácticas de manufactura.
R4 Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura Científica.

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐

NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS (BPM) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EL AREA DE PRODUCCION (LIMPIEZA Y DESINFECCION)

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para realizar los procesos de higienización (lavado y desinfección) en el área de producción:

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	

	Al ingresar al Área de Producción usted realiza:			
1	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por La empresa y la normatividad vigente.	X		
2	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de Seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.	X		
3	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente.	X		
4	Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de La empresa.	X		
5	Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los Procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización Establecido Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, para El procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y La normatividad vigente.	X		
6	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y Recolecta final.	X		
7	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y Normatividad.	X		
8	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos de la empresa.	X		
9	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según Parámetros establecidos.	X		

EVALUACIÓN			
OBSERVACIONES:			
RECOMENDACIONES:			
JUICIO DE VALOR:	APROBADO	✓	DEFICIENTE ☐
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ	