Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 26 Febrero 2022	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: NA	
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente	
Resultado de aprendizaje: • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa. • Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa. • Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente. • Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.	
Nombre de la Evidencia: Lavado de manos	
Evidencia: Desempeño: X Producto _____	
Criterios de evaluación: ➢ Relaciona los procedimientos operativos estándar con las buenas prácticas de manufactura conforme a criterios técnicos y normativa. ➢ Ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa. ➢ Presenta registros de la aplicación de buenas prácticas de manufactura siguiendo los procedimientos de la empresa. ➢ Describe las condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento conforme a requerimientos técnicos y normatividad. ➢ Demuestra habilidad en la verificación del cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos frente a la normativa. ➢ Presenta registros de la verificación de condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según los lineamientos de la empresa. ➢ Identifica las causas y ajustes requeridos en los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos con base en recomendaciones técnicas y procedimientos de la empresa. ➢ Realiza los procedimientos para los ajustes a los programas del plan de saneamiento de acuerdo con los procedimientos de la empresa. ➢ Presenta informes de las correcciones efectuadas a los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos siguiendo los procedimientos de la empresa.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 16 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 2493632
Nombre del Instructor: **NIDIA JENNY ACUÑA PINTO**	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Reconoce los procedimientos operativos estándar con las buenas prácticas de manufactura conforme a criterios técnicos y normativa.			
Diseña los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa			
Presenta registros de la aplicación de buenas prácticas de manufactura siguiendo los procedimientos de la empresa.			
verificación del cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos frente a la normativa			
Presenta registros de la verificación de condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según los lineamientos de la empresa			
Realiza los procedimientos para los ajustes a los programas del plan de saneamiento de acuerdo con los procedimientos de la empresa.			
Presenta informes de las correcciones efectuadas a los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos siguiendo los procedimientos de la empresa.			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Motavita, 26 febrero 2022	Firma Instructor: Firma Aprendiz: