

 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: 28 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Asocia las causas de contaminación con la naturaleza del alimento según criterios técnicos. ➢ Demuestra conocimiento en el alistamiento de las sustancias e implementos de limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa. ➢ Presenta el listado de requerimientos para la limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos conforme a la normativa y recomendaciones técnicas. 	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 5 min.	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 2493632
Nombre del Instructor: NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Identifica el proceso inicial de lavado que es el retirar las joyas, relojes y pulseras de las manos y antebrazo.			
Humedece las manos con abundante agua potable.			
Aplica el jabón de las manos hasta el codo.			
Restriega el jabón de manera circular por encima y por debajo de las palmas y antebrazo, cada uno de los dedos y usa un cepillo para retirar la mugre de las uñas			
Enjuaga con abundante agua potable.			
Seca las manos con aire o en su defecto con toallas de papel desechable y con este mismo cierra la llave.			

 <p>Sistema de Gestión de la Calidad</p>	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO</p>
---	---

Dispone del papel de secado en el recipiente adecuado sin tocarlo			
---	--	--	--

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Motavita, 28 febrero 2022	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz: