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:	
Programa de Formación:	
Proyecto de Formación:	
Nombre de la Evidencia: Evaluación de manipulador de alimentos	
Evidencia: Desempeño _____ Producto ____X_____	
Criterios de evaluación: DESARROLLA PROCESOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A INSTALACIONES, UTENSILIOS y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SIGUIENDO LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 8 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: **JUDITH SIERRA**	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Se presenta en el puesto de trabajo de acuerdo al horario establecido			
Porta adecuadamente el uniforme (Completo y limpio)			
No utiliza objetos como joyas y relacionados			
Mantiene sus uñas cortas, limpias y sin esmalte			
Mantiene adecuadamente el cabello recogido			
Utiliza gorro y tapaboca			
Lava las manos al ingresar a la planta			
Lava las manos en los cambios de proceso			
Lava las manos en cada ingreso a la planta			
No consume alimentos dentro de la planta			
Cumple con responsabilidad las labores asignadas			
Planea con anticipación su trabajo			
Lleva adecuadamente el registro del cumplimiento del manipulador de alimentos.			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz: