



LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR EL DESEMPEÑO

DATOS DEL APRENDIZ

PRIMER APELLIDO:		SEGUNDO APELLIDO:	NOMBRE:
CLASE	NÚMERO DOCUMENTO	LUGAR EXPEDICIÓN	
C.C.			

FECHA APLICACIÓN Y ENTREGA DE RESULTADOS:		DÍA:15	MES:02	AÑO: 2022
LUGAR DE EVALUACIÓN :				
REGIONAL:	CAUCA			
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS		CÓDIGO:	1907
NOMBRE INSTRUCTOR:	SILVIA MARIA MUÑOZ			
CÓDIGO PROGRAMA DE FORMACION:66210582	VERSIÓN: 2			

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO

Nº	MOMENTOS DE OBSERVACIÓN	1°		OBSERVACIONES
		CUMPLE		
		SI	NO	
1.	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente.	✓	☐	
2.	Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	✓	☐	
3.	Aplica las buenas prácticas de manufactura teniendo en cuenta la normativa.	✓	☐	
4.	Controla la contaminación cruzada en los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad y estándares establecidos.	✓	☐	

✓

JUICIO DE LA COMPETENCIA: CUMPLE AÚN NO CUMPLE

IDENTIFICACIÓN DE LA(S) COMPETENCIA(S) FALTANTE(S) -ANÁLISIS DEL EVALUADOR-



LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR EL DESEMPEÑO

--

FIRMA DEL EVALUADOR

FIRMA DEL CANDIDATO