SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SENA REGIONAL TOLIMA** LISTA DE CHEQUEO OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA	SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

Nombre del Programa de Formación: Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos	**Código:**
Norma de Competencia Laboral: Manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente	**Código:**
Resultado de Aprendizaje: Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo a normatividad	
Regional: Tolima	
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja"	

LISTA DE CHEQUEO

"EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIENICO SANITARIAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO**"**

Actividad	**Nombre Aprendiz**																			
1. Tiene una esmerada higiene personal																				
2. Usa el uniforme y dotación personal																				
3. Usa guantes cuando es necesario																				
4. Usa todo el tiempo la cofia en el área correspondiente																				
5. Usa el tapabocas adecuadamente																				
6. Libre de anillos, relojes, pulseas, etc. en el área de trabajo.																				
7. Cumple con "no comer en el área de trabajo"																				
8. Cumple con "no fumar en el área de trabajo"																				
9. Evita realizar chanzas dentro de las áreas de producción.																				
10. No se sienta sobre la materia prima e insumos																				
11. No manipula los alimentos directamente con sus manos.																				
12. Usa las baterías sanitarias para sus necesidades fisiológicas.																				
13. Se lava y desinfecta correctamente las manos después del uso sanitario, y entre operaciones.																				
14. Acata las recomendaciones u órdenes impuestas																				
15. Es responsable con las actividades que se le asignan																				
16. Deja en orden las herramientas o utensilios que maneja.																				
17. Lleva el cabello recogido																				

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SENA REGIONAL TOLIMA** LISTA DE CHEQUEO OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA	SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

18. Lleva las uñas cortas, limpias y sin esmalte																					
19. Su vestimenta es de color claro																					
20. Su uniforme está libre de botones o accesorios																					
21. Si usa guantes, se hallan en buen estado y limpios																					
22. Usa un calzado adecuado																					
23. Si usa lentes, se encuentran asegurados																					
24. Elementos de protección visibles: bata y cofia																					

C: Cumple

NC: No Cumple

Puntaje Máximo: 24 puntos (equivalente a cumplimiento)

Puntaje Mínimo: 17 puntos (equivalente a 3,5 – Aprobado)

Puntaje Obtenido: _____

Porcentaje de Cumplimiento: _____

Firma del Instructor: _____