Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Guajira Centro Agroempresarial y Acuícola INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO Y CONOCIMIENTO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2718547 : Código: 93610000

Resultados de Aprendizaje: APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.	**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	
Nombre Del Aprendiz: **APRENDIZ 1:** Marolyn Blanco	**APRENDIZ 2:** Graciela Mancilla	**APRENDIZ 3:** Lucenis Aragón A
APRENDIZ 4: Diosenel criado	**APRENDIZ 5:** nafer RUIZ	**APRENDIZ 6:** Humberto Sepulveda S
FECHA: 18/03/2023	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de PRODUCTO	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	DESEMPEÑO PRODUCTO X	

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente												
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.												
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente												
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.												
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido												
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente												
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.												
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)												

Firma de Instructor: Jaime M Gomez	Firma del Aprendiz 1: Marolyn Blanco	Firma del Aprendiz 2.: Graciela Mancillo	Firma del Aprendiz 3: Lucenis Aragón A.
	Firma del Aprendiz 4: Diosenel criado	Firma del aprendiz 5: nafer RUIZ	Firma del aprendiz 6: Humberto Sepulveda S.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Guajira
Centro Agroempresarial y Acuícola
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO Y CONOCIMIENTO

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2718547 Código: 93610000

Resultados de Aprendizaje:
. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1: Marolin Blanco	APRENDIZ 2: Graciela Mancilla	APRENDIZ 3: Leeris Aragón M
	APRENDIZ 4: Diosenel criado	APRENDIZ 5: nafer Ruiz	APRENDIZ 6: Humberto Sepulveda S.
FECHA: 17/03/2023	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de DESEMPEÑO		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	DESEMPEÑO X PRODUCTO ☐		

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de aseo y limpieza según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de inocuidad en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
3	Realiza el lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.	X		X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de higiene en la presentación personal según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
5	Manipula los productos según su naturaleza, de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
6	Mantiene los equipos y/o utensilios limpios y desinfectados, según el programa de limpieza y desinfección de la empresa	X		X		X		X		X		X	
7	Porta la dotación asignada según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente	X		X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)	A		A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura. MG	Firma del Aprendiz 1: Marolin Blanco	Firma del Aprendiz 2. Graciela Mancilla	Firma del Aprendiz 3: Leeris Aragón M
	Firma del Aprendiz 4: Diosenel criado	Firma del aprendiz 5: nafer Ruiz	Firma del aprendiz 6: Humberto Sepulveda S

Powered by CamScanner