

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2722582. 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:
MARASOL Silva S.

APRENDIZ 4:

APRENDIZ 2: ALEXANDER ESCOBAR MORALES

APRENDIZ 5:

JACIA ELENA MEDINA

APRENDIZ 6:

BERNARDO GARCIA PEREZ

FECHA: 18/04/2023

PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de PRODUCTO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

DESEMPEÑO

PRODUCTO X

N	INDICADOR	APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
		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	X		X		X		X		X		X	
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	X		X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido	X		X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente	X		X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad 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:		Firma del Aprendiz 1 MARASOL Silva S.		Firma del Aprendiz 2: ALEXANDER ESCOBAR MORALES		Firma del Aprendiz 3: ALEXANDER ESCOBAR MORALES		Firma del Aprendiz 4		Firma del Aprendiz 5		Firma del Aprendiz 6	
Firma del Aprendiz 4		Firma del Aprendiz 5		Firma del Aprendiz 6									
MARASOL Silva S.		JACIA ELENA MEDINA		BERNARDO GARCIA PEREZ									
MARASOL Silva S.		JACIA ELENA MEDINA		BERNARDO GARCIA PEREZ									



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 GESTIÓN DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 2722582 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:

MARUSO SILVA S.

APRENDIZ 2:

ALEXANDER ESCOBAR MUIÑEN

APRENDIZ 3:

PERFIDA QUICHE RÍO

APRENDIZ 4:

Auelina DIAZ de ARMAS

APRENDIZ 5:

JOCELENA MEDINA

APRENDIZ 6:

ALDO RODRIGUEZ CORREA

FECHA: 2010412023

PRESENTACIÓN: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de DESEMPEÑO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

DESEMPEÑO ☒ PRODUCTO ☐

N	INDICADOR	APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
		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:		Firma del Aprendiz 1		Firma del Aprendiz 2.		Firma del Aprendiz 3		Firma del aprendiz 4		Firma del aprendiz 5		Firma del aprendiz 6	
MARUSO SILVA S.		ALEXANDER ESCOBAR MUIÑEN											
Auelina DIAZ de ARMAS		JOCELENA MEDINA		ALDO RODRIGUEZ CORREA									