



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: 27259 Código: 93610000

Fecha: 27/2/2023

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:

Nielka Patricia Ramirez Contreras

APRENDIZ 2:

APRENDIZ 3:

Olga Maria Rodriguez Gomez

APRENDIZ 4:

APRENDIZ 5:

APRENDIZ 6:

FECHA: 18/04/2023

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

DESEMPEÑO X 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	
C		EJERCICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) con min 5 indicadores; NA (No Aprobó)											
Firma del 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	
Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.		Nielka Ramirez H.	
Sovys Flores		Sovys Flores		Sovys Flores		Sovys Flores		Sovys Flores		Sovys Flores		Sovys Flores	



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: ~~2722593~~ Código: 93610000 **Ficha: 2722593**

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:
Nielka Patricia Ramirez Montañó

APRENDIZ 2:

Alfredo elber Lopez

APRENDIZ 3:

Olaya Maria Rodriguez Gomez

APRENDIZ 4:

Suey Katherine Flores Soto

APRENDIZ 6:

Katya del Pilar Guerra Canillo

FECHA: 2010412023 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		Firma del Aprendiz 2		Firma del Aprendiz 3		Firma del Aprendiz 4		Firma del Aprendiz 5		Firma del Aprendiz 6	
Lorena J. Gomez		Nielka Ramirez		Alfredo Lopez		Olaya M. Rodriguez G.		Suey Flores		Katya Guerra G.			