



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: 2728193 Código: 93610000 Fecha 27/23/193

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:
Sandr Paola meza cortiz

APRENDIZ 2:
Koren Daxana Delgado Bueda

APRENDIZ 3:
Marta Zuleida Pulido Gue

APRENDIZ 4:

APRENDIZ 5:

APRENDIZ 6:

FECHA: 17/04/2023

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 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 coifa 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											
Firma de Instructor:		Firma del Aprendiz 1			Firma del Aprendiz 2.			Firma del Aprendiz 3			Firma del Aprendiz 4		
Yanna Cortez		Sandr meza			Koren Delgado			Marta Zuleida Pulido Gue					
Firma del Aprendiz 4		Firma del aprendiz 5			Firma del aprendiz 6								
Alexi Pardo		Sandris Parilla			Eduardo Duarte								



Sistema de Gestión de la Calidad

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



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 272493 Código: 93610000 Fecha 2723193

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:
Sander meza ortiz

APRENDIZ 2:

Karen Dayana Delgado
Bueda.

APRENDIZ 3:

Heida Zuleida Pulido

APRENDIZ 6:

Edison Duarte

FECHA: 18/04/2023

PRESENTACION: 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 mín 5 Indicadores; NA (No Aprobó)		A		A		A		A		A		A	
Firma de Instructor:		Firma del Aprendiz 1: Sander meza		Firma del Aprendiz 2: Karen Delgado		Firma del Aprendiz 3: Heida Zuleida Pulido		Firma del Aprendiz 4: Edison Duarte		Firma del Aprendiz 5: Yandry Ordoñez		Firma del Aprendiz 6: Edison Duarte	