	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA **CENTRO NACIONAL DEL HOTELERIA,TURISMO Y ALIMENTOS** **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
APRENDIZ / EQUIPO DE TRABAJO:	
FICHA	
FECHA DE REVISION	

No.	ASPECTO A EVALUAR: PLAN DE SANEAMIENTO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	¿El plan cuenta con nombre de la empresa, logo, elaborado po y apropiación intelectual?			
2	¿El plan cuenta con introducción de acuerdo a la empresa simulada o adoptada?			
3	¿El plan cuenta con un objetivo general?			
4	¿El plan cuenta con fotos o imágenes alusivas a cada uno de los aspectos y pasos de la Limpieza y Desinfección?			
5	¿El plan cuenta con términos y definiciones?			
6	¿El plan cuenta con tabla de detergentes y desinfectantes?			
7	¿El plan cuenta con definición y clasificación de áreas?			
8	¿El plan cuenta con al menos 1 diagramas de flujo de la limpieza y desinfección de dos áreas?			
9	¿El plan cuenta con al menos 1 registro de la limpieza y desinfección de dos áreas?			
10	¿El plan cuenta con objetivos para el programa de control de plagas?			
11	Realizó diagnostico para el establecimient del programa de control de plagas?			
12	¿El plan cuenta con la caracterización de las dos plagas mas importantes?			
13	¿El plan cuenta con planos con puntos de Cebaderos?			
14	¿El Plan cuenta con Recomendaciones antes de las fumigaciones?			
15	¿El Plan cuenta con Recomendaciones de prevención ante la aparición de plagas?			
15				
15				
15				