SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO **FICHA** 2822558 **FECHA** 17/08/2023

Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO**		
Fase del proyecto: N/A	Actividad (es) del Proyecto: N/A	
Resultados de Aprendizaje: ✓ APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ✓ REALIZAR AJUSTE A PRACTICA HIGENICA Y MEDIDA DE PROCTECCION	Competencia: APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN LOS PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN LEGISLACION VIGENTE •	
Nombre del Aprendiz:	**APRENDIZ 1** Tatiana Parga Lemus	**APRENDIZ 2** Julio Cesar Murillo Briceño
	APRENDIZ 3 Leydimis Aliana Lopesierra Villamizar	**APRENDIZ 4** Carmen Elena Caraballo Luque
FECHA:	OBJETIVO: Evaluar Actividades asignadas sobre HIGIENE Y MANIPULACION	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4	
N°	**INDICADOR**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	Se mostró seguro de conocer la información presentada	X		X		X		X	
2	Entrego material escrito sobre su actividad (presentación)	X		X		X		X	
3	Abarco todos los temas propuestos con claridad. (HIGIENE Y MANIPULACIO DE ALIMENTO)	X		X		X		X	
4	La información suministrada en la actividad y/o el taller es clara y coherente.	X		X		X		X	
5	Resumió los aspectos fundamentales del tema presentado.	X		X		X		X	
6	La actividad fue entregada dentro de los tiempos establecidos por el instructor	X		X		X		X	
7	Presenta buena manipulación en los alimentos.	X		X		X		X	
8	)								
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A	

Firma de Instructor:	Firma del Aprendiz 1	Firma del Aprendiz 2.	Firma del Aprendiz 3	Firma del Aprendiz 4
JEOVANNY SIERRA VANEGAS.				

Powered by CamScanner