LISTA DE CHEQUEO DE DESEMPEÑO

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
- ✓ Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
- ✓ Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- ✓ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.
- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.

TÉCNICA DE EVALUACIÓN: Observación directa
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Lista de chequeo
FECHA:

No. de Orden	*VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO*	CUMPLE		*Observaciones*
		SI	NO	
1	El aprendiz llega puntualmente a la sesión de formación con todos los elementos previamente solicitados			
2	Utiliza los elementos de protección personal, cumpliendo con las normas de seguridad en la operación del equipo			
3	Prepara el desinfectante de acuerdo a las dosis indicadas			
4	Realiza la limpieza y desinfección de maquinaria, equipos, utensilios e instalaciones en el área de trabajo			
5	Realiza correctamente la recepción, selección y almacenamiento de materia prima			
6	Verifica la calidad y dispone correctamente el producto terminado			
7	Dispone de manera adecuada los residuos obtenidos del proceso productivo.			
8	Realiza inspección final correspondiente a limpieza de las maquinarias, equipos, utensilios e instalaciones.			
9	Aplica de manera adecuada las indicaciones del manual de programas prerrequisito durante la práctica			
10	Ordena de manera adecuada el área de trabajo para hacer entrega de las instalaciones del ambiente.			

Nota: Se considera superada la prueba si se obtiene un puntaje mayor o igual al 80% de los Indicadores cumplidos; el 20% igual o restante se le realizara un plan de mejoramiento con la finalidad de alcanzar el 100%

Observación: _____

Integrantes del grupo: _____