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 GESTION DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: **2838023** Código: 93610000

Resultados de Aprendizaje:
. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1:	APRENDIZ 2:	APRENDIZ 3:
	luz marina ortega ortega	Katerin Gissel Villamil B	Kathein Fuentes Uruga
	APRENDIZ 4:	APRENDIZ 5:	APRENDIZ 6:
	Karen Lorena Badel Rivera	Elizeth David Ballesteros C	Carlos Alfredo Fuentes Uruga

FECHA: 18/09/2023

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DESEMPEÑO X PRODUCTO ☐

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	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 min 5 indicadores; NA (No Aprobó)	A		A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura Tatiana Gómez

Firma del Aprendiz 1: luz marina ortega ortega

Firma del Aprendiz 2.: Katerin Gissel Villamil B

Firma del Aprendiz 3: Kathein Fuentes Uruga

Firma del Aprendiz 4: Karen Badel

Firma del aprendiz 5: [redacted]

Firma del aprendiz 6: Carlos Fuentes

Powered by CamScanner

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 GESTION DE CALIDAD

Programa de Formación MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: **2838023** : Código: 93610000

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: Luz Marina Ortega Ortega	APRENDIZ 2: Katerin Gissel Villamil B	APRENDIZ 3: Kathein Fuentes Vargas
1a	APRENDIZ 4: Karen Lorena Badel Rivera	APRENDIZ 5: Elieth David Ballesteros L	APRENDIZ 6: Carlos Alfredo Fuentes Varga
FECHA: 19/09/2023	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo se evalúa el grado de PRODUCTO		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	DESEMPEÑO PRODUCTO X		

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5		APRENDIZ 6	
N°	INDICADOR	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		✓	
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: Laura Tatiana Gomez	Firma del Aprendiz 1: Luz Marina Ortega Ortega	Firma del Aprendiz 2.: Katerin Gissel Villamil B	Firma del Aprendiz 3: Kathein Fuentes Vargas
	Firma del Aprendiz 4: Karen Badel	Firma del aprendiz 5: Elieth	Firma del aprendiz 6: Carlos Fuentes

Powered by CamScanner