SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA** **REGIONAL GUAJIRA** **CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA**

LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE PRODUCTO

1. DATOS GENERALES

NOMBRE DEL APRENDIZ:	JORGE LUIS OSPINA
No FICHA:	2944869
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ÁLVAREZ
FECHA DE APLICACION:	03/04/2024

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
ACTIVIDAD DE PROYECTO:	Alistamientos de los recursos para las diferentes técnicas en las operaciones y procesos empleados en los sectores de Alimentos
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:	• Diferenciar y seleccionar técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de la empresa. • Preparar las soluciones de higienización de acuerdo con las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección. • Utilizar los elementos e insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso. • Utilizar la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de alimentos según normatividad vigente y normas de seguridad industrial.

CRITERIOS DE EVALUACION:

- Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por la empresa y la normatividad vigente.
- Cumple con las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.
- Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente.
- Desarrolla procesos operativos y en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo.
- Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente.
- Realiza grafica de perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.
- Alista insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de aseguramiento de la inocuidad de acuerdo con normatividad de la empresa.
- Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de la empresa.
- Prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización establecido
- Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios e equipos para el procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para **observar verificar y valorar** su desempeño en la actividad de aprendizaje **"**Identificar y describir técnicas de limpieza y desinfección aplicada en el procesamiento de alimentos**"**

3. LISTA DE CHEQUEO

N°	INDICADORES DE EVALUACION	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	AUN NO	
1	Participa activamente de las actividades de Reflexión inicial.	X		
2	Participa activamente de las actividades de Contextualización.	X		
3	Participa activamente de las actividades de Transferencia de conocimiento.	X		
4	Presenta la guía.	X		
5	Presenta todas las actividades según la guía de aprendizaje.	X		
6	Las actividades son presentadas puntualmente.	X		
7	Las actividades se presentan de forma organizada y pulcra, con un orden lógico según temas tratados.	X		
8	Se evidencia una portada donde se pueda identificar, nombre, institución educativa, No. De ficha, municipio, año.	X		
9	Las actividades presentadas se encuentran completas según lo solicitado.	X		
10	Se evidencia dedicación, organización, trabajo en la realización de las actividades.	X		

4. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

Firmas:
Instructor: 
Aprendiz: 