	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO	Versión: 01

LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIAS

1. DATOS DEL APRENDIZ

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Ojeda Peñaranda Oriana
NÚMERO DE DOCUMENTO	1128831174
No. FICHA:	2931809

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACIÓN:	13/11/2024.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Patricia Rey Ramos
CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroempresarial y Acuícola Fonseca
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Técnico Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
• Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. • Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. • Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.	

3. 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. Esta lista de chequeo se aplicará en la entrega del documento elaborado durante el desarrollo de la actividad.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: x PRODUCTO:

INDICADORES DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Porta uniforme limpio, según protocolo de la empresa y legislación vigente	X	
Porta uniforme adecuado de acuerdo al área de desempeño y protocolo de la empresa	X	
Realiza el correcto lavado de manos de acuerdo al protocolo establecido	X	
Retira accesorios según los establecido en la normatividad vigente	X	

Powered by CamScanner

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO	Versión: 01

Identifica los riesgos de contaminación según procedimiento establecido por la empresa.	X	
Manipula los alimentos según su naturaleza y legislación sanitaria vigente	X	
Lava los equipos, utensilios y área de trabajo según programa de limpieza y desinfección.	X	
Desinfecta los equipos, utensilios y área de trabajo según programa de limpieza y desinfección.	X	
Dispone de los residuos generados según programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	X	
Reporta la presencia de plagas según programa establecido por la empresa	X	
Diligencia los formatos del proceso según procedimiento establecido.	X	
Verifica los controles bajo su responsabilidad según procedimiento establecido	X	

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	**CUMPLE** X **AÚN NO CUMPLE** ○

FIRMAS
Instructor:
Aprendiz:

Powered by CamScanner