Regional Valle	Centro Gestión Tecnologica de Servicios **LISTA DE CHEQUEO**	9311-FP-FO-19 Fecha: Octubre 2008 Versión: 1

1. DATOS GENERALES

PROGRAMA (S) DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA

EVIDENCIA DE APRENDIZAJE: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA

RESULTADO(S) DE APRENDIZAJE:

Aplicar técnicas específicas de limpieza y desinfección en instalaciones locativas según procedimientos estandarizados por la empresa y normas sanitarias vigentes.
Utilizar los productos químicos según suciedad y superficie cumpliendo con las especificaciones del fabricante y aplicando normas ambientales vigentes.

NOMBRE DEL APRENDIZ:

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

APLICA PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS.
REALIZA LAVADO DE MANOS SIGUIENDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
IMPLEMENTA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DENTRO DE UNA COMUNIDAD O EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IMPLEMENTA ACCIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
EJECUTA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA EMPRESA.
REALIZA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS
(POES) ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIE A LIMPIAR, TENIENDO COMO REFERENCIA EL DIAGNOSTICO DEL ÁREA.

3. LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADOR			
	DE CONOCIMIENTO	**SI**	**NO**	**OBSERVACIONES**
1	Analiza el Plan de Limpieza y Desinfección con sus respectivos procedimientos operativos estandarizados (POES)			
2	Explica la acción de los componentes de un producto detergente ante la suciedad			
3	Argumenta acciones de control y seguimiento de plagas.			
4	Interpreta fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos			

5	Evalúa el cumplimiento de los principios de limpieza en el desempeño de actividades			
	DE DESEMPEÑO EN COMPETENCIAS TÉCNICAS	**SI**	**NO**	**OBSERVACIONES**
1	Realiza operaciones básicas de limpieza y desinfección cumpliendo procedimiento y precauciones de acuerdo a normatividad vigente			
2	Utiliza maquinaria, implementos y accesorios según normas del fabricante			
3	Utiliza productos químicos según acción requerida en forma racional y responsable			
4	Selecciona y organiza los implementos, productos químicos y maquinaria por área o procedimiento.			
5	Emplea agentes físico-químicos de desinfección/ sanitización siguiendo instrucciones de uso			
6	Cumple normas de protección ambiental vigentes			
7	Emplea barreras de protección personal según riesgo ocupacional: uniforme, cofia-gorro, mascarilla, guantes.			
	DE PRODUCTO	**SI**	**NO**	**OBSERVACIONES**
1	Realiza verificación y análisis de limpieza del área lavada			
2	Elabora informe con observaciones del procedimiento realizado			
3	Utiliza material y utensilios adecuados para la realización del procedimiento.			
4	Cumple con los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección.			
5	Atiende las instrucciones impartidas por su instructor			

Concepto: Cumple: _____ **Aún No Cumple:**_____

Si el concepto es **Aún no cumple,** se **debe describir** las deficiencias en el (los) indicador(es) con el propósito de hacer los correctivos necesarios

Descripción de la deficiencia: _____

_____

_____

Recomendaciones: _____

_____

_____

Regional Valle	Centro Gestión Tecnologica de Servicios **LISTA DE CHEQUEO**	9311-FP-FO-19 Fecha: Octubre 2008 Versión: 1

Fecha: D_____M_____A_____

Condiciones : _____