

|                                                                                   |                                                                                                  |  |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------|
|  | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br><b>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN</b><br><b>CUESTIONARIO</b> |  | Fecha:<br>Febrero 2022 |
|                                                                                   |                                                                                                  |  |                        |

|                                                                   |                                                          |              |   |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|---|
| Centro de Formación: Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial  |                                                          |              |   |
| Programa de formación                                             | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS                      | No de Ficha: |   |
| Actividad correspondiente a la guía de aprendizaje:               |                                                          |              |   |
| Competencia asociada:                                             | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. |              |   |
| Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:                           | Aplicar las buenas prácticas de manufactura              |              |   |
| Fecha de aplicación:                                              |                                                          |              |   |
| <b>EVIDENCIA: LISTADO OBTENIDO DEL ANALISIS (SABERES PREVIOS)</b> |                                                          |              |   |
| Criterios de evaluación                                           |                                                          |              |   |
|                                                                   |                                                          |              |   |
| Tipo de evidencia:                                                | Desempeño                                                | Conocimiento | X |
| Nombre del aprendiz:                                              |                                                          |              |   |

Observe atentamente el video anotando en el formato las acciones incorrectas según su criterio. Video “Malas prácticas de Manufactura”. Mencionalas  
<https://www.youtube.com/watch?v=IRLlvb2cOPA>

- Según su conocimiento cuales acciones aplicaría usted para evitar la contaminación de los alimentos en las acciones anteriormente observadas

|                  |          |  |             |  |  |
|------------------|----------|--|-------------|--|--|
| Juicio de valor: | Aprobado |  | No aprobado |  |  |
|------------------|----------|--|-------------|--|--|

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

**CONTROL DEL DOCUMENTO**

| Elaboró               | Cargo - Dependencia                                    | Fecha             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Elizabeth Gelves Díaz | Instructor Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial | 3 de febrero 2019 |

**CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes al instrumento)

| Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|--------|-------|-------------|-------|------------------|
|        |       |             |       |                  |