	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN** **CUESTIONARIO**	**Fecha:** **Febrero 2022**

Centro de Formación: Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial			
Programa de formación	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 en alimentos, según normativa.		
Fecha de aplicación:			
EVIDENCIA: Caso práctico (PREPARACIÓN DE DESINFECTANTES)			
Criterios de evaluación			
Tipo de evidencia: Desempeño		Conocimiento	X
Nombre del aprendiz:			

1. Prepare una solución de Hipoclorito de Sodio de 50 ppm para la desinfección de 2 kilos de tomate, 2 lechugas, 1 kilo de pepinos y un kilo de zanahoria.
   NOTA: El producto utilizado para la desinfección es el "Límpido"

2. Preparar la solución de Hipoclorito de Sodio para la desinfección de 200 juegos de cubiertos utilizando un hipoclorito industrial.

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