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

LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE PRODUCTO

1. DATOS GENERALES

NOMBRE DEL APRENDIZ:	
No FICHA:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ÁLVAREZ
FECHA DE APLICACIÓN:	

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:	• Ejecutar los procedimientos del plan de saneamiento básico (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa de control de plagas) y los programas complementarios de las BPM. • Elaborar flujogramas de procesos de acuerdo a las líneas de producción. • Prevenir riesgos físico-químicos y microbiológicos, identificados según criterios establecidos y normatividad. • *identificar puntos críticos de control (PCC) y puntos de control (PC) en el proceso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identifica procedimientos, registros y no conformidades del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000 de acuerdo la línea de proceso.
- Describe el manual de las BPM, identificando los componentes del plan de saneamiento básico, según normatividad vigente
- Ejecuta los procedimientos del plan de saneamiento básico (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa de control de plagas) y los programas complementarios de las BPM (manejo de residuos líquidos, trazabilidad, control de proveedores, control de distribuidores, abastecimiento de agua potable), de acuerdo a la normatividad vigente.
- Elabora flujogramas de procesos de acuerdo con las líneas de producción
- Interpreta flujogramas de proceso, según línea de producción.
- Verifica de la secuencia de los procedimientos según flujogramas de proceso.
- Previene los riesgos físico-químicos y microbiológicos, identificados según criterios establecidos y normatividad.
- Identifica puntos críticos de control (PCC) y puntos de control (PC) en el proceso, de acuerdo con los protocolos establecidos y árbol de decisiones.

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

	completas según lo solicitado.			
10	Se evidencia dedicación, organización, trabajo en la realización de las actividades.			

4. EVALUACIÓN

Juicio Evaluativo: "Aprobó" si cumple con mínimo 10 indicadores, lo cual corresponde al 80% del total de indicadores (12) y "No Aprobó" si el resultado está por debajo de los 10 indicadores.	**Aprobó** ⬭ **No Aprobó** ⬭
Observaciones:	

Si el aprendiz obtiene como resultado "No Aprobó" se debe aplicar el Plan de Mejoramiento, el cual es una estrategia pedagógica que complementa la evaluación y asegura que todos los aprendices alcancen el nivel de desempeño requerido, corrigiendo errores y fortaleciendo su aprendizaje. Se aplica como una herramienta correctiva y formativa dentro del proceso de evaluación y tiene como propósito fortalecer las competencias de los aprendices cuando no se cumplen totalmente los criterios establecidos.

PLAN DE MEJORAMIENTO (si aplica)			
Aspecto a mejorar	**Actividad propuesta**	**Responsable**	**Fecha límite**

RETROALIMENTACIÓN DEL INSTRUCTOR

_____ _____

STEFANY ZAPA **APRENDIZ**

Instructor