

Trabajo grupal práctico. Juego de roles en BPM

Estimado aprendiz, **aprenderá a diagnosticar los conceptos básicos para la manipulación de alimentos para evitar la contaminación cruzada.** Para que usted desarrolle autónomamente esta actividad planteada, logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: **inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa.**

¿Desde el contexto rural como usted contribuye a la propagación del virus?

¿Considera usted que puede colocar en riesgo a su núcleo familiar si no toma medidas de autocuidado?

Diligenciar el cuestionario y entregar en físico al instructor.



Los invito a dejar volar su imaginación centrándose en el desempeño y creatividad que cada uno tiene con sus grandes ideas. Éxitos;

www.sena.edu.co
   SENAComunica

TALLER No. 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este bibliográficas taller deberá haber consultado las fuentes y trabajar la información ofrecida en la Guía.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?
2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso
4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
5. Que es contaminación cruzada?

TALLER No.2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia. Señale con una X.

☐ Resolución 2074/2013

☐ Resolución 5109/2013

☐ Decreto 2674/2013

☐ Resolución 1501/2013

2. Seleccione las respuestas CORRECTAS:

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

☐ Lavado de manos

☐ Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

☐ Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos.

☐ Registro oportuno de recepción de materias primas.

3. El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:

☐ Trampa para roedores

☐ Malla protectora para sifones

☐ Trampa de grasa

☐ Sistema de recolección de grasa

4. Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:

☐ Deben ser de color claro, lavables.

☐ Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa

☐ Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables

☐ Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

Ing. Alimentos

pahuila@misena.edu.co

3137659115



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Estimado aprendiz, de acuerdo al documento guía conteste en grupo integrado por 4 personas el siguiente cuestionario. Éxitos ;

1. ¿Qué es capacidad de producción?
2. ¿Cuáles son las características físicas que debemos tener en cuenta para preparar la instalación, equipo y utensilios de una planta de chocolatería?
3. ¿Qué tipo de capacidad instalada aplica para una planta de chocolatería?
4. ¿Por qué la capacidad efectiva puede aplicar para una planta de chocolatería?
5. Dentro las instalaciones de una planta de alimentos de chocolatería, indique cómo se calcula la capacidad de producción de las trufas rellenas con frutos rojos.
6. Para aumentar la capacidad de producción en cantidad y variedad de productos en planta de chocolatería, ¿qué debo hacer?
7. ¿Cuáles son las seis grandes pérdidas a las que se puede enfrentar un gerente dentro de una planta de alimentos, incluida la de chocolatería?



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO

A continuación, estimado aprendiz se presenta cuestionario y flujograma relacionado a preparar instalaciones. Bienvenidos!

a) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para completar los siguientes enunciados justificando su respuesta:

- Frecuencia de limpieza y desinfección de equipos de procesamiento en bar y/o restaurante

- Concentración solución de limpieza empleado en establecimiento de bar y/o restaurante

- Clasificación de los materiales y utensilios según su funcionalidad en un bar y/o restaurante es

- Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto es importante porque -

b) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a un bar y/o restaurante. (ver anexo flujograma)



CUESTIONARIO N. 2. Buenas Prácticas de Manipulación

Estimado aprendiz, **aprenderá a diagnosticar los conceptos básicos para la manipulación de alimentos para evitar la contaminación por alimentos.** Para que usted desarrolle autónomamente esta actividad planteada, logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: **inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa.**

Normatividad Sanitaria Resolución 2674 – 2013. Donde se pregunta información de la actividad anterior, este taller deberá ser resuelto en clase y entregado en físico al instructor.



Los invito a dejar volar su imaginación centrándose en el desempeño y creatividad que cada uno tiene con sus grandes ideas. Éxitos;

www.sena.edu.co
📱 📧 📞 SENAComunica



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO HERRRAMIENTA DE FORMACION

Estimado aprendiz, de acuerdo a lo trabajado en clase conteste el siguiente cuestionario de manera individual, Éxitos ;

1. Características fisicoquímicas de u coctel es cuando.

2. Una bebida alicorada bien fermentada presenta -

3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para la selección de las diferentes bebidas en un bar?

4. ¿Qué criterios debemos tener en cuenta para la clasificación de determinada bebida? -



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Aprendido aprendiz, de acuerdo a lo trabajado en clase conteste el siguiente cuestionario de manera grupal, Éxitos ;

Discutir en grupo sobre y contestar el taller individual:

1. Importancia de conocer los conceptos básicos de resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto.

2. Estrategias requeridas para llevar acabo la distribución de los elementos de acuerdo a la organización de la mise en place o pre alistamiento.

3. Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto siguiendo la normatividad vigente para distribuir los elementos de acuerdo a la organización de la mise en place o pre alistamiento.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO HERRAMIENTAS DE EVALUACION**

Estimado aprendiz, teniendo en cuenta su entorno y expectativas de las condiciones de higiene que requiere un bar o restaurante, se requiere que de manera individual de respuesta al siguiente cuestionario. Éxitos ¡

- ¿Cuál sería su principal preocupación si fuera el dueño de un bar o restaurante para organizar el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido?
- ¿Cuáles cree usted que sean las causas de los problemas del dueño del bar o restaurante?
- ¿Qué replantaría usted si fuera el dueño del bar o restaurante para empezar?
- ¿Qué le recomendaría al dueño del bar o restaurante si Usted fuera auditor de calidad?

ANEXO A. LISTAS DE CHEQUEO, LISTA DE VERIFICACIÓN Y CUESTIONARIOS

A continuación se muestran los formatos de listas de chequeo, verificación y cuestionarios para la toma de datos con respecto al desempeño ambiental de seguridad y salud en el trabajo de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos, las cuales están basadas en los formatos presentados en la GTC-93 y el Manual Comité Paritario de Salud Ocupacional del Ministerio de la Protección Social.

FUNDACIÓN BANCO ARQUIDIOCESANO DE ALIMENTOS	
LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DE LA PLANTA DE ALIMENTOS	
Departamento/ área:	
Fecha:	
Revisión realizada por/ cargo:	
Persona y cargo de quien a tiende la revisión:	
TEMA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
EQUIPOS	En listar los diferentes equipos que se usan en esta área Verificar: Estado, consumo energético. ¿Qué usos se le da en el proceso evaluado? ¿Tiene opciones de ahorro de energía?
	¿Existe algún documento o material sobre toma de conciencia respecto al consumo de energía?
	¿Cuánto tiempo duran encendidos durante la jornada laboral?
	¿El equipo/maquina es apagado después de la jornada laboral o cuando no se está utilizando?
	Ubicación del equipo/maquina ¿existe un salón dedicado a él, existe ventilación?
	¿Se realiza mantenimiento periódico al equipo/maquina? ¿Con que frecuencia?

TEMA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
ILUMINACIÓN	Describe el sistema de iluminación: (Numero de lámparas controladas por un interruptor, tipo de iluminación, tubos fluorescentes, bombillas incandescentes, bombillos ahorradores de energía, ¿la iluminación es zonificada?
	¿Cómo se disponen los tubos fluorescentes descartados?
	¿Existen accesorios o muebles que bloqueen la luz natural? ¿Existen persianas que controlen el brillo y el calor radiante?
ENERGÍA	¿Existe alguna política de gestión de energía? Si existe, ¿se ha implementado?
	¿Existe un programa de gestión de energía? ¿Se ha implementado?
	El plan incluye: -Despliegue de información relacionada sobre el uso racional de la energía. -Auditorías energéticas. -Análisis de facturas de energía -Instalación de equipos ahorradores de energía -Uso de temporizadores.
CALIDAD DEL AIRE INTERNO	¿Existen sistemas de ventilación? ¿En dónde?
	¿Características de estos sistemas de ventilación?
COMPRAS Y EMPAQUES	¿Existe una política de compra de empaque? ¿Se ha implementado?
	¿Los empaques son reutilizados, reciclados o enviados a un nuevo proveedor?
AGUA	¿Existe alguna política de conservación de agua?
	¿Existe un programa de conservación de agua? ¿Se ha implementado?
	El plan incluye: Despliegue de información sobre uso racional del agua Instalación de equipos y artefactos ahorradores de agua Monitoreo del consumo de agua Identificación de áreas con alta demanda de agua Estrategias de reducción Investigación de descargas Lavado de vehículos?
	¿Existe trampas de grasas?
	¿Hay productos de limpieza (jabones, detergentes, desinfectantes)?

TEMA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
DESECHOS Y RECICLAJE	¿Existe una política de manejo de residuos? ¿Se ha implementado?
	¿Existe un programa de manejo de residuos? ¿Se ha implementado?
	Descripción del tipo de residuos que se generan:
	Como se realiza la disposición de residuos en el área/zona evaluada?
	¿Se han evaluado los costos de la disposición?
RESIDUOS PELIGROSOS	¿Existen residuos peligrosos?
	Sustancias agotador de la capa de ozono?
	Productos Químicos?
	¿Están disponibles la hojas de seguridad ?¿Donde?¿Quién las mantienen?
TRANSPORTE	Estado de vehículos de la compañía (cantidad y tipo)
	Tipo de mercancías que se entregan ¿Existen problemas ambientales potenciales?
	Mantenimiento de vehículos (responsables, manejo de registros)
	Tipo de combustible consumido ¿Se hace seguimiento'
	Otros vehículos de transporte empleados por la compañía. ¿Se ha verificado su impacto'
Sistemas de control de la contaminación adicionales	Existen controles adicionales?

CUESTIONARIO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS DEL SGA Y EL SG-SST ADELANTADOS POR LA FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS				
No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
Sistema de gestión Ambiental y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
1	La organización ha establecido, adelantado, documentos e implementado un SGA y un SG-SST? ¿Bajo qué norma o criterios se han desarrollado?			
2	¿Existe evidencia para verificar la implementación y el seguimiento de estos sistemas? (Documentación mínimo de 3 meses)			
3	¿Existe una política ambiental, e seguridad y salud en el trabajo definida, documentada y aprobada por la alta gerencia? ¿Esta política incluye un compromiso de mejoramiento continuo de los sistemas y prevención de la contaminación además del cumplimiento de la legislación ambiental, de seguridad y salud en el trabajo aplicable y otros requisitos suscritos por la fundación?			
4	¿Esta política es apropiada para la naturaleza, escala e impacto ambiental, y riesgos laborales de sus actividades y servicios?			
5	¿Qué tipo de actividad o procedimiento se realiza para comunicar a empleado y clientes los adelantos que hace la organización en el tema ambiental y de seguridad y salud en el trabajo? ¿Esas actividades o procedimientos se encuentran documentadas?			
6	¿La política es revisada periódicamente? ¿Se actualiza cuando es necesario?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
Aspectos Ambientales y Riesgos y peligros laborales				
7	¿Existe algún un procedimiento para identifica y documentar los aspectos ambientales y riesgos laborales de las actividades y servicios de la fundación sobre los cuales se tenga control?			
8	¿Este procedimiento permite identificar la significancia de los impactos ambientales y riesgos laborales que puedan estar asociados a los aspectos identificados?			
9	¿Tanto los aspectos ambientales como los impactos significativos y los riesgos laborales han ido considerado para establecer objetivos o metas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, para prevenir la contaminación ambiental, accidentes e incidentes laborales, e incentivar a la fundación a mantener prácticas amigables con el medio ambiente y cuidado de la salud en el trabajo?			
10	¿El procedimiento para identificar los aspectos ambientales y riesgos laborales es revisado periódicamente? ¿Cada cuánto?			
Requisitos legales				
11	¿Existe algún procedimiento para identificar requisitos ambientales, de seguridad y salud en el trabajo de carácter legal u otros que la fundación subscriba? Por ejemplo: iniciativas voluntarias, requisitos de clientes			
12	¿El procedimiento es revisado y actualizado periódicamente?			
Programas de gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo				
13	¿Los programas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo adelantados por la fundación incluyen o proporciona apropiadamente medios para su logro?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
Programas de gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo				
14	¿En estos programas se asigna responsabilidades en los niveles pertinentes de la organización? ¿El personal asignado conoce y tiene claridad frente a esas responsabilidades?			
15	¿Existen plazos consistentes para el cumplimiento de los objetivos y metas establecidos en cada programa?			
16	¿Estas metas y objetivos son revisadas periódicamente? ¿Son actualizados si es pertinente?			
17	¿Cuándo un proyecto incluye actividades productos y servicios nuevos o modificación de los existentes, la fundación los incluye dentro de los programas de gestión ambiental?			
18	¿Se han suministrado los recursos necesarios para la implementación y control de los programas o proyectos ambientales adelantados por la fundación?			
19	¿Estos recursos incluyen: recursos humanos con habilidades necesarias, tecnología, recursos económicos y financieros?			
Responsabilidades en la estructura organizativa de la fundación				
20	¿En los diferentes niveles de la organización se han definido, documentado, comunicado y entendido las funciones y responsabilidades y autoridades relacionadas con el componente ambiental, de seguridad y salud en el trabajo?			
21	¿Se ha asignado un representante que tenga funciones, responsabilidades y autoridad en cuanto al tema ambiental, de seguridad y salud en el trabajo?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
formación toma de conciencia y competencia				
22	¿ Existe un procedimiento o metodología para identificar las necesidades de formación del personal cuyo trabajo pueda generar un impacto significativo sobre el ambiente o sobre su salud?			
23	<p>Qué tipo de procedimiento o actividad se ha establecido que haga a todo el personal consciente de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - los aspectos ambientales y riesgos laborales significativos actuales y potenciales de su trabajo y los beneficio ambientales y en su salud del mejoramiento en el desempeño del personal - Sus funciones y responsabilidades ambientales, de seguridad y salud en el trabajo para alcanzar e cumplimiento de los diferentes programas ambientales, e seguridad y salud en el trabajo planteados. -Las consecuencias de apartarse de los procedimientos operacionales ambientales, de seguridad y salud en el trabajo? 			
24	<p>La fundación hace que todo el personal cuyo trabajo genere un impacto ambiental significativo sobre el medio ambiente o genere algún riesgo para su salud:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haya recibido capacitación adecuada. -Sea competente para desempeñar su trabajo sobre la base de una formación, educación y experiencia apropiada? 			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
Comunicación				
24	¿La fundación ha establecido un procedimiento de comunicación relacionado con aspectos ambientales que permita la comunicación interna entre los niveles y funciones de la organización y la recepción, documentación y respuesta a las comunicaciones pertinente de partes interesadas externas?			
25	¿El procedimiento está implementado consistentemente?			
26	¿El procedimiento es revisado periódicamente y revisado cuando es pertinente?			
Control de documentos				
27	¿Existen procedimientos para controlar los documentos relacionados con el SGA y el SG-SST o los programas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo que se estén implementando?			
28	¿Los documentos pueden ser fácilmente localizados?			
29	¿Estos documentos están disponibles en un sitio destinado especialmente para los temas ambientales?			
30	Lo documentos son: -legibles -Fechados -identificables fácilmente -Mantenidos y disponibles ordenadamente. -Retenidos para un periodo específico?			
31	¿Están disponibles en los sitios donde su existencia es especial para una operación efectiva del SGA/SG-SST?			
32	¿Se han establecido y mantenido procedimientos respecto la generación y modificación de los diferentes tipos de documentos?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
Control operacional				
33	¿La organización ha identificado actividades u operaciones que estén asociadas a los aspectos ambientales y riesgos a la salud significativos en línea con la política, los objetivos y las metas?			
34	¿la organización ha planificado todas aquellas operaciones y actividades incluyen el mantenimiento, para asegurar que ellas se efectúa bajo condiciones específicas en las que: Se establezcan y mantengan procedimientos documentados Establezcan criterios de operación en los procedimientos Establezcan y mantengan procedimientos relacionados con los aspectos ambientales y riesgos laborales significativos			
Preparación y respuesta ante emergencias				
35	La organización ha establecido procedimientos para: Identificar situaciones potenciales de accidentes o emergencias Responder a situaciones de emergencia y accidentes Prevenir y mitigar impactos ambientales, o condiciones inseguras relacionadas a estas?			
36	Los procedimientos son: Revisados periódicamente y actualizados cuando sea necesario Ensayados periódicamente, cuando se practicó Consistentemente implementados?			

LISTA DE CHEQUEO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD			
CONDICIONES LOCATIVAS			
GUÍA PARA LA INSPECCIÓN	B	M	OBSERVACIONES
Pisos			
Techos muros			
Pasillos			
Plataformas			
Escaleras pasamanos			
Puertas			
Ventanas			
Desagües			
Vestier y lockers			
Sanitarios suficientes			
Otros			
CONDICIONES MECANICAS			
Guardas de seguridad			
Señalización de riesgo			
Herramientas d mano			
Gatos Hidráulicos			
Escaleras de mano			
Medios para levantar cargas			
Válvulas de operación			
Otros			
CONDICIONES FÍSICAS			
Iluminación natural			
Iluminación artificial			
Diseño ergonómico de los puestos			
Ventilación			
Control de Ruido			
Control de Temperatura			
Control de riesgos biológicos			
Extractores de polvos y vapores funcionando			
Otros			
INSTALACIONES ELÉCTRICAS			
Cables en buen estado			
Señalización del riesgo			
Circuitos identificados			
Tableros sin obstruir			
Instalaciones entubadas			
Tomas e interruptores			
Línea a tierra			
Tomas sobrecargadas			
Otros			

CONDICIONES LOCATIVAS

ALMACENAMIENTO			
Demarcación y señalización			
Identificación de áreas			
Distancia a la pared			
Tope máximo de arrumes			
Estado de las estibas			
Manejo de materiales			
Identificación de materiales			
Almacenamiento de materiales			
Otros			
ORDEN Y ASEO			
Organización			
Basura en canecas			
Rincones ordenados			
Buena presentación personal			
Otros			
COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO			
Uso de los EPP			
Labores en forma segura			
Otros			
Libres de obstáculos			
Estado de funcionamiento			
Mantenimiento			
Señalización			
Otros			
SEGURIDAD HUMANA			
Vías de salida despejadas			
Buena iluminación en salidas			
Control de actos inseguros			
Señalización de rutas			
Capacitación			
Botiquín con su dotación			
Camilla			
Otros			

B: Buen estado M: Mal estado



Taller 1 práctico. Desarrollo de producto desde cero

Estimado aprendiz, **se utilizará la pulpa de fruta para elaborar un producto desde cero**. Para que usted desarrolle autónomamente esta actividad planteada, logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: ***Preparar sodas italianas con diferentes mermeladas de frutas según especificaciones técnicas.***

Para lo cual se espera que realice los procesos de creatividad e innovación, manejo de temperaturas en el proceso y pesaje. Presentar las evidencias que se les pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades por medio de fotos, las cuales serán enviadas por WhatsApp.

Cuestionario:

1. Las principales características físicas de las frutas.
2. En qué momento se pueden consumir.
3. Que insumos son permitidos en la elaboración de las sodas italiana.
4. Además de frutas, que se puede adicionar a las sodas italianas para su decoración
5. ¿El producto final elaborado, queda con las mismas características que una soda comercial?



Los invito a dejar volar su imaginación centrándose en el desempeño y creatividad que cada uno tiene con sus grandes ideas. Éxitos;

www.sena.edu.co
📞 📧 📱 SENAComunica



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO DE HERRAMIENTAS DE FORMACION

A continuación, estimado aprendiz se presenta cuestionario donde Usted pondrá en práctica lo aprendido. Éxitos!

En mesa redonda discutir en grupo sobre:

- a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de inspección.

- b)** Estrategias requeridas para controlar las condiciones higiénicas y sanitarias en un bar y/o restaurante.

- c)** Plantear e implementar un cronograma de trabajo para dar solución y/o prevenir accidentes e incidentes de trabajo donde las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad respecto a la normatividad vigente.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
Evidencia de Conocimiento

Versión de
prueba
Agosto
2024

Programa de Formación	
Competencia	
Resultado de aprendizaje	
Programa de Formación	
Competencia	
Resultado de aprendizaje	
Tipo de Evidencia	Instrumento de evaluación – cuestionario oral y lista de chequeo

Nombre del Instructor			
Nombre del Aprendiz	Grupo de Formación.	CC	
Código de Ficha			
Duración de la Evaluación			
Objetivo de la evaluación	Reforzar Conocimientos		
Lugar y fecha			

Respetado Aprendiz, es placentero poder compartir experiencias, enseñanzas y aprendizajes en este grupo, donde con aprecio intentamos dar lo mejor de todos nosotros para que el desarrollo de esta formación sea exitosa y de buen provecho, de tal forma para reforzar los conocimientos vamos a realizar dos actividades de evaluación en el transcurso de la formación de la siguiente manera.

ACTIVIDAD # 1: En el transcurso se realizarán las actividades de preparación de los productos objeto de la formación en los cuales todos los aprendices deben realizar una o varias de las labores propuestas relacionadas con la competencia y los resultados de aprendizaje.

El instructor va estar atento y empleando el método de **Observación y Lista de Chequeo** va a analizar el desempeño y anotar el cumplimiento de cada aprendiz. Los criterios de evaluación van a ser los siguientes:

COCTELERIA
Emplea técnicas de comunicación estableciendo canales concretos con los clientes.
Alista áreas de servicio para realizar diferentes tipos de montajes.
Diferencia productos según características para el servicio.
Revisa las cuentas y recibe pagos del cliente en las diferentes formas.

ACTIVIDAD # 2: En el transcurso de la formación o al finalizar se realizarán las actividades de retroalimentación de **Preguntas y Respuestas** y el instructor o los aprendices harán las preguntas para ser respondidas por los participantes, así se podrá tomar un **Registro en un Formato** sobre esta actividad.

<ul style="list-style-type: none">- Sobre técnicas de fermentación, técnicas de destilación, ¿Criterios de evaluación de calidad del licor?, ¿Fases de etiquetado en mesa y bar?, ¿Sistemas de escarchado?, ¿Encimas empleadas en la elaboración de alcoholes?, ¿Qué es cocktails? ¿Temperatura ideal para combinar licores?	<ul style="list-style-type: none">- Como aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.
--	--

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CAUCA Evidencia de Conocimiento	Versión de prueba Febrero 2016
--	--	--------------------------------------

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN- LISTA DE CHEQUEO Y PREGUNTAS Y RESPUESTAS:

PROGRAMA LUGAR Y FICHA:

N°	NOMBRE DE APRENDIZ	CEDÚLA	CUMPLE ACTIVIDAD 1		CUMPLE ACTIVIDAD 2	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						

OBSERBACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA APRENDIZ

CONTROL DEL DOCUMENTO:	
ELABORO: PAOLA ANDRESA HUILA ANAYA	FECHA: NOVIEMBRE 2025
APROBO:	FECHA:
CAMBIOS:	FECHA:

Vete digital hoy.

Convertir sus listas de comprobación de papel en formularios digitales

Escanear este código QR para usar esta lista de verificación de papel en su smartphone o tableta o visita <https://safetyculture.com/>

SafetyCulture



Información

Cliente / Sitio

Realizado el (fecha y hora)



Inspección por

Ubicación



HIGIENE PERSONAL

Los empleados usan ropa limpia y adecuada, incluidos zapatos cerrados

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las sujeciones efectivas para el cabello se usan correctamente, como por ejemplo, una redecilla o un sombrero.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA



REFERENCIA: La malla del pelo se usa de forma adecuada.

[Este es un ejemplo de cómo puede usar iAuditor para incluir imágenes de referencia de buenas prácticas en sus plantillas para ayudar con las inspecciones]

Las manos se lavan correctamente, con frecuencia y en los momentos adecuados

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Solo se permite comer, mascar chicle, fumar o usar tabaco en las áreas designadas lejos de la preparación, el servicio y el almacenamiento de alimentos.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las bebidas del personal tienen tapa y se guardan donde no pueden derramarse sobre los alimentos.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los empleados usan pañuelos desechables al toser o estornudar, y sevan las manos y las manos cambian los guantes inmediatamente.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los lavamanos están equipados con jabón, toallas desechables y agua tibia.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

PREPARACIÓN DE COMIDA

El equipo de alimentos, los utensilios y las superficies en contacto con los alimentos se lavan, enjuagan y desinfectan antes de que se acabó de cada uso

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos congelados se descongelan en refrigeración, se cocinan a una temperatura adecuada desde un estado congelado o en corriente de agua fría

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos se manipulan con utensilios, como guantes de un solo uso o pinzas

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las toallas limpias y reutilizables se usan solo para desinfectar equipos y superficies y no para secarse las manos, los utensilios o el piso

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos se cocinan a la temperatura interna adecuada y se comprueban con un termómetro calibrado y limpio. La temperatura está documentada.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

REFRIGERADOR Y CONGELADOR

Las unidades de refrigerador y congelador están limpias y ordenadas

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

La temperatura del refrigerador es de 41 °F o menos.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos están protegidos de la contaminación

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO A SECO

Toda la comida se almacenan un 6-8 pulgadas del suelo

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos se almacenan en el recipiente original o en un recipiente apto para alimentos.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

No hay productos enlatados con bultos o fugas.

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los alimentos están protegidos de la contaminación

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los productos químicos están claramente etiquetados y almacenados lejos de los alimentos

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

UTENSILIOS Y EQUIPO

Los utensilios y el equipo se limpian y desinfectan entre usos

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las superficies de trabajo y los utensilios están limpios

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

El carrito de comida o el recipiente utilizado para transportar alimentos se limpian a diario

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

El termómetro se limpia y desinfecta entre usos

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

El abrelatas está limpio

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

LAVAR LOS PLATOS

El fregadero de tres compartimentos está configurado correctamente para la lavado de vajilla y la máquina lavavajillas funciona correctamente

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las temperaturas del agua son correctas

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Los accesorios pequeños y los utensilios se pueden secar al aire

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

Los cubos de basura de la cocina están limpios y se vacían según sea necesario

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Las cajas y contenedores se han retirado del sitio

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

Si hay evidencia de plagas

☐ Sí ☐ NO ☐ NA

AESP.ESO.

Recomendaciones

Nombre completo y firma del inspector



Las plantillas disponibles en nuestra Biblioteca Pública han sido creadas por nuestros clientes y empleados para ayudarte a empezar a usar las soluciones de SafetyCulture. Las plantillas están destinadas a ser utilizadas únicamente como ejemplos hipotéticos y no deben utilizarse como sustitutos del asesoramiento profesional. Usted debe buscar su propio consejo profesional para determinar si el uso de una plantilla es permisible en su lugar de trabajo o jurisdicción. Debe determinar de forma independiente si la plantilla es adecuada para sus circunstancias.