Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 31 de marzo de 2026	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de conocimiento, Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano.	
Evidencia: Conocimiento _ _ X _ _ Desempeño _____ Producto _____	

Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. - APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. - IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas

Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	

Estimado Alumno (a): Usted debe

- Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean correctas.

1. A continuación, encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

a. Defina que son las buenas prácticas de manufactura, según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y la protección social.

b. ¿Qué es limpieza y desinfección?

c. ¿Defina que es inocuidad?

d. ¿Qué es un manipulador de alimentos?

e. ¿Nombre los tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar riegos en la salud pública?

f. ¿Defina contaminación cruzada de los alimentos?

g. ¿Qué significa la sigla ETA y que la produce?

2. Nombre los programas de saneamiento.

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Duitama Boyacá Marzo 2026	Firma Instructor:  Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 31 de Marzo de 2026	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de Desempeño: Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.	
Evidencia: Desempeño	
Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. - APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. - IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
El taller está elaborado de acuerdo a parámetros establecidos por el tutor.			
El taller está desarrollado en su totalidad.			
El taller se presenta de manera organizada y concreta.			
El taller contiene planteamientos reales y comparativos en las industrias alimentarias.			
El taller y sus respuestas están acordes a un plan de saneamiento			
Evaluación			

Ejemplo

- ✓ **DOSIFICACION DE DESINFECTANTE:**

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Duitama Boyacá Marzo 2026	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				.

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 1 de Abril de 2026	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	

Resultado de aprendizaje

- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

Nombre de la Evidencia:
Evidencias de Desempeño:
Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.

Evidencia: Producto ____X___

Criterios de evaluación:

- UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
- APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
La evidencia de producto está elaborada de acuerdo a parámetros establecidos por el tutor.			No aplica
La evidencia de producto está desarrollada en su totalidad.			No aplica
La evidencia de producto demuestra respuestas acertadas y con profundización a los interrogantes propuestos.			No aplica
La evidencia de producto de caso se expone de manera organizada y concreta.			No aplica
La evidencia de producto contiene planteamientos reales y comparativos en las industrias alimentarias.			No aplica
La evidencia de producto presenta investigación y análisis en el sector productivo de los alimentos.			No aplica
La evidencia de producto se presenta en forma sencilla, puntual, lo que permite al lector identificar los temas con claridad.			No aplica
La evidencia de producto es presentada por el día y hora asignado por el instructor según consolidado.			No aplica

.

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
El informe presenta el contenido y las características pertinentes			
El informe contiene la descripción detallada, clara y puntual para un desarrollo acertado de los procesos de elaboración del producto.			
El informe cumple los parámetros establecidos			
El informe se presenta en el tiempo establecido para ello.			
El informe está diseñado con responsabilidad y ética profesional.			

EVALUACION		
OBSERVACIONES:		
JUICIO DE VALOR:		
Ciudad – Fecha: Duitama Boyacá Abril 2026	Firma Instructor:	
	Firma Aprendiz:	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				.