Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO**

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACION: CEDEAGRO**
FECHA DE APLICACION: 31-03-2026	
PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. • Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. • Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.	
EVIDENCIA: Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad relacionados con las BPM	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: • Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo a la fuente y tipos de alimentos • Emplea Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos según los procedimientos establecidos. • Diligencia formatos según procedimiento establecido.	
DURACION DEL CUESTIONARIO: 2 Horas	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	**FICHA:** 3474491
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Sandra Liliana Barbosa Barbosa	

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. Elabore un Procedimiento operativo Estandarizado de saneamiento (POES) que tenga por los menos los siguientes aspectos: Nombre del POES, objetivo, alcance, responsables, frecuencia, alistamiento de materiales necesarios y procedimiento a realizar.

3. Describa los programas de saneamiento.

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: MUZO	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO (3)

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACION: CEDEAGRO**
FECHA DE APLICACION: 31-03-2026	
PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACION: N. A	
COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
- Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad.
- Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

EVIDENCIA: Evidencias de Desempeño:
Resultado de la observación de la limpieza y desinfección, siguiendo los lineamientos vistos para las Plantas procesadoras de alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo a la fuente y tipos de alimentos
- Aplica medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos según normatividad.
- Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de los alimentos con las fuentes que las originan
- Cumple las normas de higiene personal, seguridad y salubridad en la fabricación de alimentos de acuerdo con la normatividad.
- Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según procedimiento establecido.
- Emplea Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos según los procedimientos establecidos.
- Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo ambiental.
- Diligencia formatos según procedimiento establecido.
- Aplica plan de mejoramiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos de acuerdo con diagnostico.

DURACION DEL CUESTIONARIO: 8 Horas	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	**FICHA:** 3474491
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Sandra Liliana Barbosa Barbosa	

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			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** CEDEAGRO
FECHA DE APLICACIÓN: 01-04-2026	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. • Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. • Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.	
EVIDENCIA: Producto Entrega de taller sopa de letras y definiciones, taller 1 (Etas), taller 2 contaminación, exposiciones.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: • Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo a la fuente y tipos de alimentos • Aplica medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos según normatividad. • Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de los alimentos con las fuentes que las originan • Cumple las normas de higiene personal, seguridad y salubridad en la fabricación de alimentos de acuerdo con la normatividad. • Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según procedimiento establecido. • Emplea Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos según los procedimientos establecidos. • Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo ambiental. • Diligencia formatos según procedimiento establecido. • Aplica plan de mejoramiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos de acuerdo con diagnostico.	
DURACIÓN DEL CUESTIONARIO: 2 Horas	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	**FICHA:** 3474491
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Sandra Liliana Barbosa Barbosa	

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

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:	**Firma Instructor:**
	Firma Aprendiz: