

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:  
Programa de formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados (s) de aprendizaje a evaluar:  
1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad e inocuidad de alimentos tomando en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación.  
2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.  
3. Generar los alimentos frescos a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.  
4. Almacenar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación tomando en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

Evidencias de aprendizaje requeridas para aprobar el (los) resultado (s) de aprendizaje, según la planeación pedagógica:  
1. Tipo: 0 Simulación integral del proceso de manipulación de alimentos bajo normatividad vigente

Fecha de caracterización: 3482721  
Código de la guía: 9230-FP-O-

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:  
Señala el instructor/a:  
• Observe en detalle el proceso y/o valore el producto y evalúe con objetividad.  
• Comparta con el Aprendiz, los resultados obtenidos y acuerdos, si es necesario, un nuevo momento de evaluación.  
• Brinde el instrumento, verifique la firma del Aprendiz y registre la fecha de la evaluación.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:		APRENDICES																																									
Criterios de Evaluación	Indicadores	ADRIANA MARIA FIGUEROA LAMBO	ALEJANDRA CAMPO CANALES	ALYDIA ORTIZ GARCIA	ANDREA VICTORIA ORTA GONZALEZ	CLAUDIA ULIANA GOMEZ CABRERA	ELIZABETH CARDONA URIBE	GLORIA YANETH BARRIOS CHIRIO	INGRID FERNANDO GUERRA PINOCH	ALLAN AMBROS CARABALI	LUISANA VIOLETA BUSTAMANTE	LUZ YOLANDA BARRIOS DE	MARIA ELENA ADAS ACOSTA	MARIA MAGDALENA JIMENEZ CARRERA	MARIANA HERNANDEZ	MARTHA CARRERA PERAZ	MIRIAM ESTHER ARANGO ABAS	JOSE ANTONIO DE JESUS SOLARTE	FLORIAN MERCEDES SANDOZ	PATRICIA CATALAN CALDERON																							
		Evaluación (S o V: Si cumple; N o X: No cumple)																																									
Evidencia a evaluar: Simulación integral del proceso de manipulación de alimentos bajo normatividad vigente		No		de	Instructor: SORY SIRLEY COPETE ANDRADE																																						
Identifica la cultura de manipulación de alimentos en la política de alimentación vigente de la granja o la zona de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la cultura de manipulación de alimentos de acuerdo con la política de alimentación vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Elabora una política de manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica el plan de los programas que conforman el plan de saneamiento de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica los programas que conforman el plan de saneamiento según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Elabora el plan de saneamiento de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Elabora un certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	Elabora el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Elabora el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Realiza actividades de autocuidado como manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Realiza actividades de autocuidado como manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Realiza actividades de autocuidado como manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Ejecuta las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normatividad vigente.	Describe el procedimiento de limpieza del área de trabajo según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Describe el procedimiento de limpieza del área de trabajo según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según normatividad vigente.	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Elabora una lista de chequeo y elementos de protección personal tomando en cuenta normatividad vigente.	Elabora una lista de chequeo y elementos de protección personal tomando en cuenta normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Elabora una lista de chequeo y elementos de protección personal tomando en cuenta normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal tomando en cuenta la normatividad vigente.	Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal tomando en cuenta la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal tomando en cuenta la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	Aplica las prácticas higiénicas durante toda la simulación según norma sanitaria vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Aplica las prácticas higiénicas durante toda la simulación según norma sanitaria vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Verifica el estado de los alimentos tomando en cuenta las normas técnicas.	Verifica el estado de los alimentos tomando en cuenta las normas técnicas.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Verifica el estado de los alimentos tomando en cuenta las normas técnicas.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Almacena alimentos tomando en cuenta las normatividades.	Almacena alimentos según clasificación establecida en la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Almacena alimentos según clasificación establecida en la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normatividad vigente.	Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Cumple con las prácticas establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normatividad vigente.	Registra las prácticas establecidas en el plan de saneamiento según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Registra las prácticas establecidas en el plan de saneamiento según normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica riesgos de contaminación del alimento en el punto de consumo de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica riesgos de contaminación del alimento en el punto de consumo de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica riesgos de contaminación del alimento en el punto de consumo de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Aplica medidas de control en los puntos críticos de acuerdo con la normatividad vigente.	Aplica medidas de control en los puntos críticos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Aplica medidas de control en los puntos críticos de acuerdo con la normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO																		
Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Identifica la manera oportuna de almacenar los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO																															