

1. IDENTIFICACION DEL INSTRUMENTO:

Programa de formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Ficha de caracterización: 3485557

Resultados (s) de aprendizaje a evaluar:

1. Comprender la normalidad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación.

Código de la gula: 9230-PP-Q-

Código de la gula: 9230-PP-Q-

2. *Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normativas sanitarias vigentes.*

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

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Spillout/Instructor/

Observe en detalle el proceso y/o valore el producto y evalúe con objetividad.

Comparta, con el Aprendiz, los resultados obtenidos y acuerde, si es necesario, un nuevo momento de evaluación.

Firme el instrumento, verifique la firma del Aprendiz y registre la fecha de la evaluación

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

[illegible]

4. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN:

Indice evaluativo del (los) Resultado(s) de Aprendizaje: A: Aprobado; D: Deficiente

Firma del aprendiz:

Ciudad y fecha del cierre de la evaluación del (los) Resultado(s) de Aprendizaje: CUI, 30/05/2026

Firma del(los) instructor(es): Spencer Suleman Ojeda A