Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO**

Regional: BOYACÁ	Centro de Formación : CEGAFE
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: 96151529 Higiene y manipulación de alimentos	
Proyecto de Formación: N.A.	
Competencias: * Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	
Resultado de aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	
Nombre de la Evidencia: Aplicación de normatividad legal vigente por medio de mapa mental.	
Evidencia: Desempeño ___x_____ Producto _____	
Criterios de evaluación: Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de Alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 20 MIN	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: Omaira Puerto Avendaño	

INDICADORES	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Aplica los conceptos de la normatividad legal vigente según la resolución 2674 de 2013.			
Desarrolla el mapa mental haciendo uso de imágenes en toda la expresión del mapa.			
Emplea palabras claves para asimilar, procesar y recordar la información.			
Expone el capítulo de resolución 2674 de 2013, vocalizando con claridad y haciendo un buen uso del espacio. .			
Orienta el mapa mental hacia el logro del resultado de aprendizaje.			
Cumple con el tiempo establecido para el desarrollo de la exposición.			
Realiza el mapa mental con responsabilidad y cumplimiento.			

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