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 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	
Nombre de la Evidencia: Diagnostico industria alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.	
Evidencia: Desempeño _____ Producto ____x_____	
Criterios de evaluación: Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponible. Desarrolla las actividades para ajustar las prácticas y medidas de protección de los 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**	
El diagnostico evidencia los fundamentos necesarios para su aplicación en la empresa de alimentos			
Los capítulos de la norma se aplican teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013.			
Las malas prácticas higiénicas se identifican, basándose en el capítulo 3 de la resolución 2674 de 2013.			
El diagnostico identifica el mal uso de los elementos de protección personal según la normatividad legal vigente.			
El diagnostico se entrega de acuerdo a los criterios establecidos por el instructor.			
El diagnostico esta realizado con responsabilidad y cumplimiento.			

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