SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
REGIONAL TOLIMA
PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Nombre del aprendiz: _____ **No. Ind**.: _____

Centro: Agropecuario "La granja"

Formación: "Procesamiento de productos cárnicos crudos

Fecha: _____ **Municipio:** _____ **Instructora:** Yessica Milena Zapata Zapata

AUTODIAGNOSTICO			
No.	**Descripción de la competencia**	**CUMPLE**	
1	**Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción**	**SI**	**NO**
1.a	PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS		
1.b	RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.		
1.c	VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.		
1.d	PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.		