



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

DENOMINACION DEL PROGRAMA: Higiene y Manipulación de alimentos
CODIGO: 96151529
DURACION: 48 Horas
FICHA:

COMPETENCIA	
CODIGO	DENOMINACION
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: _____

Apreciado aprendiz:

Coloque una "X" en la casilla que corresponde según la variable
Complete el presente autodiagnóstico de manera individual

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	SI	ALGO	NO
Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa.	<ul style="list-style-type: none">Asocia las causas de contaminación con la naturaleza del alimento según criterios técnicos.Demuestra conocimiento en el alistamiento de las sustancias e implementos de limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.Presenta el listado de requerimientos para la limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos conforme a la normativa y recomendaciones técnicas.Relaciona los procedimientos operativos estándar con las buenas prácticas de manufactura conforme a criterios técnicos y normativa.Ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa.			
Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.	<ul style="list-style-type: none">Presenta registros de la aplicación de buenas prácticas de manufactura siguiendo los procedimientos de la empresa.Describe las condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento conforme a requerimientos técnicos y normatividad.Demuestra habilidad en la verificación del cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos frente a la normativa.Presenta registros de la verificación de condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según los lineamientos de la empresa.			
Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa.	<ul style="list-style-type: none">Identifica las causas y ajustes requeridos en los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos con base en recomendaciones técnicas y procedimientos de la empresa.Realiza los procedimientos para los ajustes a los programas del plan de saneamiento de acuerdo con los procedimientos de la empresa.			
Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente	<ul style="list-style-type: none">Presenta informes de las correcciones efectuadas a los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos siguiendo los procedimientos de la empresa.			

GC-F -005 V. 01

Nombre y apellido del Aprendiz: _____