**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**
**Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral**
**LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS**

| | |
|---|---|
| **Regional:** Tolima | **Centro:** Centro Agropecuario La Granja |
| **Programa de formación:** APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS Y ALIMENTOS | **Código Programa:** 96151452 |
| **Instructor:** Jhonattan Andres Chacon Vera | **No. De Ficha:** 2525238 |
| **Tipo de formacion:** Complementaria | **Código Proyecto Formativo:** N/A |

**Nombre del Aprendiz:** JUAN PABLO CEDEÑO ROJAS

**JUSTIFICACION:**
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo; donde el aprendiz reconoce el diseño curricular de la formacion que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conociemientos generales en la formacion.

**Recomedación:** Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | CRITERIO DE EVALUACION | TENGO CONOCIMIENTO | PARCIALMENTE | NO TENGO CONOCIMIENTO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. | Define y conoceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus caracteristicas, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo. | | X | | |
| | Define y conoceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion | | X | | |
| ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. | Conoce de las frutas: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad. | | X | | |
| | Tiene conociemientos en pruebas de plataforma: análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados. | | | X | |
| REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS. | Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA. | | X | | |
| | De los productos derivados de frutas y hortalizas tiene conocimientos en: tipos, materias primas usadas, aditivos, estandarización de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad | | | X | |
| EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. | De los productos derivados de frutas y hortalizas tiene conocimientos en: materiales de envase, tipos de empacadoras, proceso de empaque, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad.. | X | | | |

INSTRUCTOR Jhonattan Andres Chacon Vera

APRENDIZ: Juan Pablo Cedeño