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:** 2525249
Tipo de formacion: Complementaria	**Código Proyecto Formativo:** N/A

Nombre del Aprendiz: WILLIAM ALBERTO RODRIGUEZ MEJIA

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 conociemientos 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: William A Rodriguez