SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	961520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Yoisel Forero
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	38146.968

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.		✓	
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados.			✓
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación.			✓
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios.			✓
Reconoce la diferencia entre los términos limpieza y desinfección.	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones			✓
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.			✓
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			✓
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			✓
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			✓
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria integrales y reposteria; teniendo como base normatividad y ordenes de producción			✓

¿Que producto de panificación me gustaria aprender?
galleteria, reposteria, pan ojaldrado, pan de combate.
pan añado, postres, biscochos y

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	961520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	John Faiber polo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	12276680

Apreciado Aprendiz.
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.	✓		
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.	✓		
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados	✓		
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación			✓
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios			
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			✓
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes	✓		
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.	✓		
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.		✓	
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.		✓	
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción	✓		
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.		✓	
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y reposteria, teniendo como base normatividad y ordenes de producción.		Reposteria	

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	961520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Marly Cardenas
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	38 196 522

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación	✓		
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación			✓
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados		✓	
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación	✓		
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios	✓		
Reconoce la diferencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.	✓		
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones	✓		
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.	✓		
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.	✓		
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción	✓		
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			✓
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y reposteria; teniendo como base normatividad y ordenes de producción			

Pr ¿Que productos de Panificación Me gustaria Aprender?

R// - Mantecadas, Achiras, Tortas Frias, decoracion Hojaldre, Galleteria, Reposteria, Pan integral, Galleta integral, panaderia en general.....

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	981520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Sandra Guerra.
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1087751134

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados		✓	
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación		✓	
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios	✓		
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			✓
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			✓
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.		✓	
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			✓
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			✓
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			✓
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y repostería; teniendo como base normatividad y ordenes de producción			✓

(Que productos de panificacion le gustaria Aprender?
Pan aliñado, postres, pan dulce, pan de 59, Mantecadas
Pizza

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	961520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Umaliq Gonzalez
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1706769064

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados		✓	
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación		✓	
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios	✓		
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			✓
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			✓
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.		✓	
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			✓
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			✓
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			✓
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y reposteria, teniendo como base normatividad y ordenes de producción			✓

¿Que productos de Panificacion le gustaria aprender?
Pan añiado, Postres, Pan dulce, Pan de sal, mantecadas
Pizza

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
CODIGO DEL PROGRAMA:	961520	DURACION	880 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Angelica Soarez Vergara
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	cc 1094422302

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			✓
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación			✓
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados		✓	
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación		✓	
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios	✓		
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			✓
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			✓
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.		✓	
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			✓
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			✓
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			✓
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y repostería; teniendo como base normatividad y ordenes de producción			✓

¿Que productos de panificacion le gustaria aprender?
Pan aliñado, Postres, Pan dulce, Pan de sal. Mantecadas

Escaneado con CamScanner