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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	9615129	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Alfredo Carabalí Ducio Ficha 2622458
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	76337099

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
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			X
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas			X
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			X
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			X
Registra los procedimientos establecidos para los diferentes programas del Plan de Saneamiento			X
Registra los resultados obtenidos por la ejecución de los programas del Plan de Saneamiento			X
Reconoce la diferencia entre los términos limpieza y desinfección		X	
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.			X
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			X
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentanos: equipos, utensilios e instalaciones			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos			X
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			X
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario*, necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente			X
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			X

Escaneado con CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	9615129	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Cristian Camilo Sierra
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1017225409

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
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			X
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas			X
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos		X	
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria	X		
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.		X	
Registra los procedimientos establecidos para los diferentes programas del Plan de Saneamiento			X
Registra los resultados obtenidos por la ejecución de los programas del Plan de Saneamiento			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección		X	
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.			X
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química		X	
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentarios: equipos, utensilios e instalaciones.			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos.			X
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			X
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Criticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario,* necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente.			X
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			X

Escaneado con CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS y bebidas		
CODIGO DEL PROGRAMA	96151452	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO	DENOMINACION:		
280801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		

NOMBRE DEL APRENDIZ:	ADEL MEDINA PERDOMO
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	96342544

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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones			✓
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento			
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria		✓	✓
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			✓
Sabe que son las ETA´S, sus sintomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.			✓
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?		✓	
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?			✓
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			✓
Reconoce la diferencia entre los términos limpieza y desinfección		✓	
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			✓
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes		✓	
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y como realizar control a su sistema de entregas?			✓
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?			✓
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			✓
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?			✓
Identifica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos			✓
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica)			✓
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?			✓
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario*, *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria*; los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			✓
Identifica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?			✓

Escaneado con CamScanner