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: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Código Programa:** 96151461
Instructor: JHONATTAN ANDRES CHACON VERA	**No. De Ficha:** 2609532
Tipo de formación: COMPLEMENTARIA	**Código Proyecto Formativo:** N/A
Nombre del Aprendiz: El Sy Muy Santa Pinilla Lobo	

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 formación que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conocimientos generales en la formación.

Recomendación: 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
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Define y conceptualiza el término "LIMPIEZA", cuáles son sus características, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.	✓			
	Define y conceptualiza el término "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminación	✓			
Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Conoce de los alimentos: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.	✓			
	Conoce los factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos	✓			
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Está familiarizado con alérgenos: conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos				
	Conoce los programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración. señalización visual y de seguridad				
Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Sabe cómo realizar el registro de los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico y verificar el cumplimiento del programa de control de calidad				

INSTRUCTOR Jhonathan Andres Chacon Vera

APRENDIZ: El Sy Santa