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:** ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS | **Código Programa:** 96151461 |
| **Instructor:** JHONATTAN ANDRES CHACON VERA | **No. De Ficha:** 2612461 |
| **Tipo de formación:** COMPLEMENTARIA | **Código Proyecto Formativo:** N/A |
| **Nombre del Aprendiz:** Alba Lucia Cardozo | |

**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. | X | | | |
| | Define y conceptualiza el término "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminación | X | | | |
| 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. | X | | | |
| | Conoce los factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos | X | | | |
| 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 | X | | | |
| | Conoce los programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración. señalización visual y de seguridad | X | | | |
| 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 | X | | | |

INSTRUCTOR Jhonathan Andres Chacon Vera

APRENDIZ: Alba [signature]
38263467