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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÃ"N SEGÃ§N LEGISLACION VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Eldardo Andres Valencia
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	9734004

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
INTERPRETA LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP			X
IDENTIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO			X
CONOCE LAS VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS			X
DENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.			X
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			X
SABE COMO ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO			X
MANEJA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGUN PROCEDIMIENTO			X
RECONOCE LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES			X
IDENTIFICA LAS VARIABLES A MONITOREAR EN UN PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			X
SABE NOTIFICAR LAS DESVIACIÃ"N DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP			X
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO			X
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			X

Powered by 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:	Agredo Javier Meneses
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1042458501

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

Powered by CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO:	**DENOMINACION:**		
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Luis Carlos Espinosa
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	93365708

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

Powered by CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151453	DURACION	40 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	DENOMINACION:
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Jon Sebastián Ubeche R. y Guillermo Fajardo.
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1072430622 y 5935.540.

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.			✓

Powered by CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151453	DURACION	40 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	DENOMINACION:
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Jerson Jesus Bonilla Alvarado
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	80 816734

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.	X		
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.		X	
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados	X		
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación	X		
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios		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		
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 de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.		X	
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.		X	
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.		X	
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción	X		
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.		X	
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.		X	

Powered by CamScanner