SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Ficha: 2708485

NOMBRE INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela.

NOMBRE DEL APRENDIZ: **HAMILTON ALEJANDRO MACETO PATIÑO**

Apreciado aprendiz:

- Coloque una “x” en la casilla que corresponda según la variable.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOMIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.	EMPLEA LA DOTACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA.		X	
	INSPECCIONA ESTADO SANITARIO DE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.		X	
	IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CONFORME CON NORMATIVA ALIMENTARIA.			X