SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

Ficha: 2727295

NOMBRE INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela.

NOMBRE DEL APRENDIZ: ANA YUREIDI CHILATRA YATE

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
APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. .	FUNDAMENTAR LA IMPORTANCIA DEL PLAN HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.		X	
	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.		X	
	RECONOCER LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES DEL PROCESO.		X	