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:	96151529	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:	STEFANIA GUERRERO JARAMILLO
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	C.C. 1073320703 ficha 2764758

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 químicos, 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 manteniminеto preventivo y correctivo de equipos			X
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos 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

- Brenda daniela angarita TI=1030284546
- Miguel Ocaña Acero TI=1090003966
- Belen Ruiz TI=32.288.767
- Yesica Paola Bautista Estrella TI072707541
- Kimberly Natasha Araujo
- Karol Monroy Cruz → TI=34094472
- Carol Dahiana Briñez A. → 1110510987
- Maria Fernanda Sanchez TI=1111123991 → TI 1110506261

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:	96151529	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:	Steban Nilore Bran
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1106782077 ficha 2764758

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	

Valeria D garcia C.
shirley Dayana Capera C TI 1139224585
heidi Doris herrera TI 1111 03938
Yirley cuellar Suarez TI 1188964968.
Estefanny Galindo Garzon TI 1108932678
Karen Sofia Alarcón TI 1106776842
leidy yuliana Herrera Briñez TI 1010700475

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:	96151529	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	1037121879
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	Yaleidy Lorena Bogallo Baldonado ficha 2764758

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 químicos, 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		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 Críticos 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		

Melany Roa Camacho TI 1.111.336.363
Wendi Catalina Peidomo .1167178238
Geraldine Torres Robayo: 1.096671319.
Ana Sofia Suárez Garzón: TI 1.188.965.715
Ana Sofia López Rodríguez: 1105 472 624.
Zuly Dayana Zapata: 1.104.73.776
Diana Sofia Toro Salinas: 1.108.206.751.

Powered by CamScanner