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:	Leonel Mercado
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1220490 Ficha 2764757

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 Saneaminesto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación		X	
Sabe que son las ETA´S, sus sintomas 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 diferencia entre los términos limpieza y desinfección	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		
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?			X
Conoce sobre la temática *trazebilidad de un producto alimentario* , y cual es su importancia?			X
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos 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
Identifica 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 Sanitario* , *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			X
Identifica 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:	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:	Hector Horacio Piñero
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	3171092 ficha: 2764757

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		SI	
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		SI	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 Críticos 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