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: | STELLA VALENZUELA BONILLA. 2775050 |
| DOCUMENTO DEL APRENDIZ: | 28685065. |

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 |

Ana Olivar (8.501281)

Angie Paola Ortegon Padilla
1007351605

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: | Amando Cristino Sanchez |
| DOCUMENTO DEL APRENDIZ: | 1108932592 ficha: 2775080 |

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 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 | |

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: | Dora Ramírez Rodríguez |
| DOCUMENTO DEL APRENDIZ: | 65550205 Ficha 273502 |

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 | | | |
| 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 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 |

Powered by CamScanner