**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**
**Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral**
**LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS**

| **Regional:** Tolima | **Centro:** Centro Agropecuario La Granja |
|---|---|
| **Programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** | **Código Programa:** 96151461 |
| **Instructor:** Jhonattan Andres Chacon Vera | **No. De Ficha:** 2782955 |
| **Tipo de formacion:** Complementaria | **Código Proyecto Formativo:** N/A |

**Nombre del Aprendiz: BRAYAN SMITH BOCANEGRA DIAZ**

**JUSTIFICACION:**
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo; donde el aprendiz reconoce el diseño curricular de la formacion que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conociemientos generales en la formacion.

**Recomedación:** Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

**Competencia:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | CRITERIO DE EVALUACION | TENGO CONOCIMIENTO | PARCIALMENTE | NO TENGO CONOCIMIENTO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| INSPECCIONAR LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO. | Define y conoceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus caracteristicas, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo. | | X | | |
| | Define y conoceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion | X | | | |
| EJECUTAR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE | Conoce de la leche: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad. | | X | | |
| | Tiene conociemientos en pruebas de plataforma: análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados. | | X | | |
| AJUSTAR EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE | Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA. | | X | | |
| | De las bebidas lácteas no fermentadas tiene conocimientos en: tipos, materias primas usadas, aditivos, estandarización de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad | | | X | |
| PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. | De las bebidas lácteas no fermentadas tiene conociemientos en: materiales de envase, tipos de empacadoras, proceso de empaque, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad.. | | X | | |

INSTRUCTOR Jhonattan Andres Chacon Vera

APRENDIZ: