**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**
**SENA- REGIONAL TOLIMA**
**CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL**

| **RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS** | | | |
|---|---|---|---|
| DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: | CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS | | |
| CODIGO DEL PROGRAMA: | 921700 | DURACION | 64 Horas |
| **COMPETENCIAS** | | | |
| **CODIGO:** | **DENOMINACION:** | | |
| | Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL APRENDIZ:** | |
| **DOCUMENTO DEL APRENDIZ:** | |

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** |
|---|---|---|---|
| Conoce que la leche y cual es su composicion nutrricional | | | |
| Identifica las caracteristicas sensoriales y fisicoquimica de la leche | | | |
| conoce cuales son las reaccion quimicas de la leche y sus derivados | | | |
| Conoce los productos y subproductos lacteos: Leches fermentadas , concentradas , evaporada y quesos | | | |
| Conoce cuales son los factores que afectan la calidad de la leche | | | |
| Conoce los tipos de ordeño para recoleccion de leche y las medidas higienico sanitarias que garantizan la calidad de la misma | | | |
| Conoce las tecnicas y principios de conservacion de la leche fresca | | | |
| Identifica las tecnicas de almacenamiento de la leche y subproductos lacteos | | | |
| Identifica las tecnicas de conservacion de la leche y etapas preliminares para la produccion de productos lcteos | | | |
| Reconoce los protocolos de limpieza y deseinfeccion de equipos y utencilios según la normativa | | | |
| Conoce los elementos de proteccion persobal para el procesamiento de alimentos? ,Alguna vez gha elaborado algun producto o subproducto lacteo ?. | | | |
| Sabe en que consitente los procesos de higienizacion de la leche y posibles agentes contaminates : fisicos , quimicos y microbiologicos | | | |
| conoce los componentes y diligenciamiento de una orden de produccion | | | |
| Identifica las etapas preliminares o procedimientos a ejecutar en una planta de procesamiento de lacteos y sus | | | |
| identifica cuales son los equipos utilizados en una planta procesadira de derivados lacteos | | | |
| Identifica las materias primas y aditivos para el proceso de produccion de derivados lacteos | | | |
| conoce y sabe realizar las pruebas de plataforma "evaluación sensorial, acidez, pH, prueba de alcohol y densidad | | | |
| conoce que es y para que sirve el cuajo | | | |
| conceptualiza que es una fermentacion lactictica y tiempo de cuagulación | | | |