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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	921321	DURACION	64 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	**DENOMINACION:**
	27050101301 Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente.
	27050101302. Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad
	27050101303. Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional.
	27050101304. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.

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 son frutas y hortalizas y su valor nutricional			
Sabe el proceso de selección y clasifican las frutas - hortalizas			
Reconose las caracteristicas organolecticas en frutas y hortalizas			
Identifica las parametros fisicoquimicos de las frutas y hortalizas			
Conoce las tecnicas y principios de conservacion de las frutas y hortalizas según orden de produccion			
Identifica las tecnicas de almacenamiento de materias primas con base a la rotacion de inventarios y BPM			
Identifica las tecnicas de conservacion de frutas y hortalizas			
Reconoce los protocolos de limpieza y deseinfeccion de equipos y utencilios según la normativa			
conoce los procedimientos de limpieza y desinfeccion de frutas y hortalizas de acuerdo a la naturaleza de la materia prima			
Conoce que es un balance de materia para elaboracion de productos y subproductos hortofruticolas			
conoce los componentes y diligenciamiento de una orden de produccion			
Identifica las etapas preliminares o procedimientos a ejecutar en una planta de procesamiento de frutas y hortalizas			
identifica los equipos de para procesar productos hortofruticolas			