Equipo. 3

Humberto carrillo Rodriguez TD 1166

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:	90151529	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:	Edwin Silveira Vargas TD:1622
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1075291900 ficha: 2790671

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 HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Hernanda ana ortiz
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	936505[illegible] ficho: 2960671

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 Criticos 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

Carcel Guamo

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:	Melber Orlando Angel Cubillos
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	C.C 1106892450 ficha 2790671

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			✓
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas	✓		
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país			✓
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			✓
Raconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria	✓		
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			✓
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			✓
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	✓		
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.		✓	
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			✓
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentarios: equipos, utensilios e instalaciones.			✓
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos.			✓
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			✓
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.			✓
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario*, necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente.			✓
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			✓

Powered by CamScanner