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:	Erika Camila camacho
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1006759384 Ficha 2790673

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

Zely Jimena Romero Rubio TI 1107009675
Erika Camila camacho maloche CC 1006759384
Juliana del valle bermudez Prieto cc 37934408

Fundación fraternal de ayuda gestantes, y en Periodo de lactancia

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:	Caren Vanesa Lozano Cubillos.
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1.105.611.741 Ficha: 2741673

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 quimicos, 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		

Caren Vanesa Lozano Cubillos 1.105.611.741
Derly Catherine Gozman Perdomo 1.105.750.605
Juliana Yicsel Angel Orrea 1.110.741.760

Fundacion Madres Gestantes Loctantes.

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:	Yuvana Castillo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1.110.087.307

ficha: 2790673

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		

Yaritza Tatiana Montero Campos
Yuvana Alexandra Castillo
1.110.087.307

fundación fraternal de ayuda

Powered by CamScanner