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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	921321	DURACION	24 meses

COMPETENCIA Y RAP

CODIGO:	DENOMINACION:
270501013	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN - PANIFICACIÓN
RAP 1 - 27050101301	DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RAP 2 - 27050101302	REALIZAR LA DOSIFICACION DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.
RAP 3 - 27050101303	ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
RAP 4 - 27050101304	ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y

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 las condiciones necesarias para el almacenamiento para las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos terminados en la linea de panificación.			
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados			
Ubica las áreas designadas para almacenar materias primas, insumos y productos terminados de panificación			
Registra los procedimientos establecidos para almacenar productos alimenticios			
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.			
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de panificación.			
Reconoce los recursos y formatos, necesarios para realizar el alistamiento de la producción en procesos de panificación?			
Identifica los costos directos e indirectos de una empresa panificadora, asi como la manera adecuada de establecer el precio de venta de un producto terminado?			
Reconoce los diferentes métodos para la conservación de alimentos: fisicos, biológicos, químicos, y emergentes. Conceptos, técnicas y parámetros			
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción: Funcionamiento, operación, y fichas técnicas.			
Conoce los ensayos de laboratorio que se utilizan para evaluar la calidad de las harinas, e insumos empleados en procesos de panificación. Equipos, ensayos o métodos, reactivos, protocolos.			
Sabe realizar calculos para formular los productos de panificación, de acuerdo a la orden de producción.			
Elabora productos panificables de las distintas lineas: masas de sal, masas dulces, hojaldrados, galleteria, integrales y repostería; teniendo como base normatividad y ordenes de producción.			