SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

Ficha: 2830266

NOMBRE INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela.

NOMBRE DEL APRENDIZ**:** AURA LIGIA RUBIO ORTIZ

Apreciado aprendiz:

- Coloque una “x” en la casilla que corresponda según la variable.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOMIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL. .	ENTREGA INFORME DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PROPIA DE UN SECTOR ALIMENTARIO DE INTERÉS SEGÚN ESTRUCTURA NORMATIVA DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.		X	
	ELABORA LOS PROGRAMAS REQUERIDOS EN LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN Y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD, ACORDE A LO EXIGIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.		X	
	PRESENTA LAS MEJORAS AL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN CON BASE EN LA NORMATIVA.		X	