Impec

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO:	**DENOMINACION:**		
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Fabio Alexander Betancourt Murte
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	numero de CC 79 915 499 Ficha 2823702

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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones			X
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			X
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			X
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			X
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.			X
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?			X
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			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
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?			X
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?			X
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?			X
Identifica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos			X
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).			X
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?			X
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario*, *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			X
Identifica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?			X

Powered by CamScanner

Jon

Jhon Betancourt. 1419.

Jhon Jairo Ducuara. 1574

Yefferson Buitrago

Bilan Betancourt.

Diego Lasso

Jhon Lopez.

Caser Castro

Angel Cutiva.

E. P. C. Guamo

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290601023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Edwar Salvador Vera Bravo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1031124471 ficha 2823202

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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones		X	
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.		X	
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria		X	
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación	X		X
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.		X	
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?		X	
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			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	
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?		X	
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?			X
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?		X	
Identifica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos			X
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).			X
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?		X	
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario*, *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria*; los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			X
Identifica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?		X	

Powered by CamScanner

Grupo 3 pagado

2MG

Edwar Salvador Vereda Pacare
Juan David Jacobo Delgado.
Aldemar Leiva Gomez
Julian David Castaneda.
Edwin Souza Vargas.
Alejandro Castilla Sandoval.
Omberto Carrillo.
Miguel Alba Sanchez.

Powered by CamScanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	CARLOS ARTURO CARVAJAL
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1077871008 ficha 2823207

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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones			
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.	X		
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			X
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación		X	
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.			X
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?	X		
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección		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
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?			X
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario* , y cual es su importancia?			X
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?	X		
Idenfitica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos		X	
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).		X	
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?			X
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario* , *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			X
Idenfitica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?		X	

Powered by CamScanner