SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

Ficha: 2846399

NOMBRE INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela.

NOMBRE DEL APRENDIZ**: ANA MARIA OLIVEROS IBARRA**

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
EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.	IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CONFORME CON NORMATIVA ALIMENTARIA.			X
	REPORTA CONTINGENCIAS Y HALLAZGOS DE ACUERDO CON PLANES Y PROGRAMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.			X
.	EXPLICA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN REPORTES DE LITERATURA CIENTÍFICA.			X