**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**:** GABRIELA SAMBONY BRAVO

**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 | |