

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p align="center"><b>Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol</b><br/> <b>Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral</b><br/> <b>LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS</b></p> |              |                       |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Regional:</b><br>Tolima                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Centro:</b><br>Centro Agropecuario La Granja                                                                                                                                                              |              |                       |                                       |
| <b>Programa de formación:</b> HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       | <b>Código Programa:</b> 96151461      |
| <b>Instructor:</b> Jhonattan Andrés Chacón Vera                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       | <b>No. De Ficha:</b> 2823444          |
| <b>Tipo de formación:</b> Complementaria                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       | <b>Código Proyecto Formativo:</b> N/A |
| <b>Nombre del Aprendiz:</b> DIEGO FERNANDO PACHECO SOTO                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       |                                       |
| <b>JUSTIFICACION:</b><br>La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anterior a su proceso formativo; donde el aprendiz reconoce el diseño curricular de la formación que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conocimientos generales en la formación. |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       |                                       |
| <b>Recomendación:</b> Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       |                                       |
| <b>Competencia:</b> EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |              |                       |                                       |
| RESULTADO DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CRITERIO DE EVALUACION                                                                                                                                                                                                                                                              | TENGO CONOCIMIENTO                                                                                                                                                                                           | PARCIALMENTE | NO TENGO CONOCIMIENTO | OBSERVACIONES                         |
| INSPECCIONAR LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DE MERCADO.                                                                                                                                                                                            | Define y conceptualiza el término "LIMPIEZA", cuáles son sus características, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Define y conceptualiza el término "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminación                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
| EJECUTAR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS NORMATIVA VIGENTE                                                                                                                                                                                                                   | Conoce de la leche: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tiene conocimientos en pruebas de plataforma: análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados.                                                                                        |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
| AJUSTAR EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA ACORDE CON PROCEDIMIENTO TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE                                                                                                                                                                                                      | Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA.                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | De las bebidas lácteas no fermentadas tiene conocimientos en: tipos, materias primas usadas, aditivos, estandarización de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |
| PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.                                                                                                                                                                                                   | De las bebidas lácteas no fermentadas tiene conocimientos en: materiales de envase, tipos de empacadoras, proceso de empaque, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, rendimientos de proceso, defectos, control de calidad.                                   |                                                                                                                                                                                                              | X            |                       |                                       |

INSTRUCTOR: Jhonattan Andrés Chacón Vera

APRENDIZ: 