



Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS

Regional:
Tolima

Centro:
Centro Agropecuario La Granja

Programa de formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Código Programa: 96151461

Instructor: Jhonattan Andrés Chacón Vera

No. De Ficha: 2871994

Tipo de formación: Complementaria

Código Proyecto Formativo: N/A

Nombre del Aprendiz: CRISTHIAN ALFONSO SAAVEDRA TORRES

JUSTIFICACION:

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.

Recomendación: Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Competencia: 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 EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL 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 PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA.		X		
	De las bebidas lácteas no fermentada 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 fermentada 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: