Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
ProcesoGestión 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: EDWIN ANDRES FRANCO CHAVEZ	

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 PRODUCCIÓ ARTESANAL DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE L 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 riesgode contaminación		X		
EJECUTAR EL PROCESO D 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 E L PROCESO D LA ELABORACIÓN DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA ACORDE CON PROCEDIMIENTO TÉCNICOS Y NORMATIV VIGENTE	Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA.		X		
	De las bebidas lácteas no fermentada tiene conocimientos en: tipos, materia 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 PRIMA INSUMOS Y EQUIPOS PARA L ELABORACIÓN DE SALSA AGRIDULCES Y EMULSIONADA SEGÚN PROGRAMA D 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_____ APRENDIZ: _____