SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Weimar Alonso Garcia
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1005 [illegible]

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

ficha 2284161

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
INTERPRETA LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP			X
IDENTIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO			X
CONOCE LAS VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS		X	
DENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.	X		
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
SABE COMO ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO		X	
MANEJA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO		X	
RECONOCE LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES	X		
IDENTIFICA LAS VARIABLES A MONITOREAR EN UN PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO		X	
SABE NOTIFICAR LAS DESVIACIÃ"N DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP			X
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO		X	
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

Ficho 2884161

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	EDWIN FABIAN PINEDA
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1104899213

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
INTERPRETA LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP	✓		
IDENTIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO		✓	
CONOCE LAS VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS	✓		
DENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.	✓		
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO		✓	
SABE COMO ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO	✓		
MANEJA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO	✓		
RECONOCE LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES	✓		
IDENTIFICA LAS VARIABLES A MONITOREAR EN UN PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	✓		
SABE NOTIFICAR LAS DESVIACIÃ"N DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP	✓		
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO	✓		
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	✓		

*ERLEIN SAAVEDRA 9337 8042

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA- REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	JOSE IVAN PEREZ
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	CC 71779035

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

ficha 2284161

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
INTERPRETA LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP			X
IDENTIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO			X
CONOCE LAS VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS		X	
IDENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.	X		
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
SABE COMO ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO		X	
MANEJA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO		X	
RECONOCE LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES	X		
IDENTIFICA LAS VARIABLES A MONITOREAR EN UN PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO		X	
SABE NOTIFICAR LAS DESVIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP			X
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO		X	
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		

- Yilber Dubon Urbano cc. 1110.445951
- Jose Alberto M cc 96.329 884
- Jorge Ivan Perez cc. 71779035

Powered by CamScanner