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:	Uriel Medina, Alejandro Guarnizo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	93.130.067

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

ficha 2384159

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		

- Alejandro Guarnizo Gutierrez. cc. 1110.445951
- Uriel Monroy cc 96.329884
- Carlos Arturo Pastrana. cc. 14.395.627.

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:	
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	

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

Ficha 2884159

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	✓		

* Luis Enrique Cespedes De Farfan
93384133
* Edwin Dario Rios Castro.
1146440000
* Luis Carlos Urquiza Tafur cc. 11.322.693
* Diego Alejandro Cruz Ortiz cc. 1110.527.740

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 CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACION VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Bueno Sejano Andres Felipe
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1003340838

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

ficha 2884159

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		✓	
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.	✓		
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			X
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	✓		

- Cortes David Esteban. C.C. 1075285229
- Ramirez Melvin Añamo C.C 93133996
- Wilson Javier Bolaños B. C.C 1106739890.

Powered by CamScanner