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

Ficha: 2884142

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Luis Arnulfo Cerón
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1037600661

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
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación		/	
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas		/	
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país		/	
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			X
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.		/	
Registra los procedimientos establecidos para los diferentes programas del Plan de Saneamiento			X
Registra los resultados obtenidos por la ejecución de los programas del Plan de Saneamiento			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			X
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			X
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			X
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentarios: equipos, utensilios e instalaciones.			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos.			X
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			X
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Criticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario*, necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente.			X
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			X

Powered by CamScanner

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

Ficha: 2884142

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Oswaldo Colmenares
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	CC 93792946 ficha: 2884142

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
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas			
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país			
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			
Registra los procedimientos establecidos para los diferentes programas del Plan de Saneamiento			
Registra los resultados obtenidos por la ejecución de los programas del Plan de Saneamiento			
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentarios: equipos, utensilios e instalaciones.			
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos.			
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Criticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario*, necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente.			
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			

Powered by CamScanner

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

Ficha: 2884142

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	José Eduardo Useche
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	CC 80116487

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
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			
Identifica el paso a paso de un protocolo de limpieza y desinfección de manos y uñas			
Reconoce e interpreta la normatividad vigente en materia de seguridad alimentaria para nuestro país			
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			
Registra los procedimientos establecidos para los diferentes programas del Plan de Saneamiento			
Registra los resultados obtenidos por la ejecución de los programas del Plan de Saneamiento			
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			
Identifica y prepara los equipos, insumos y herramientas, necesarias para la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa establecido en el Plan de Saneamiento.			
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos alimentarios: equipos, utensilios e instalaciones.			
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de elaboración de alimentos.			
Determina la direrencia entre un programa de mantenimineto preventivo y correctivo de equipos			
Sabe que es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Criticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			
Realiza adecuadamente un *Perfil Sanitario,* necesario para diagnosticar las condiciones higienico sanitarias de la empresa, con base en la normatividad vigente.			
Identifica si los alimentos han sido elaborados según Procedimientos Operativos Estandarizados			

Powered by CamScanner