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 DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS	**Código Programa:** 96151461
Instructor: Jhonathan Andrés Chacón Vera	**No. De Ficha:** 2889842
Tipo de formación: Complementaria	**Código Proyecto Formativo:** N/A

Nombre del Aprendiz: Alba Nidia Gutiérrez Álvarez

JUSTIFICACION:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo; donde el aprendiz reconoce el diseño curricular de la formacion que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conociemientos generales en la formacion.

Recomedación: 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 SALSAS AGRIDULCES EMULSIONADAS SEGÚ PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	Define y conoceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus caracteristicas, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.		X		
	Define y conoceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion		X		
EJECUTAR EL PROCESO D PRODUCCION DE SALSAS AGRIDULCE Y EMULSIONADAS SEGÚ PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Conoce de la leche: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.		X		
	Tieneconociemientos enpruebas de plataforma: análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados.		X		
AJUSTAR EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS NORMATIVA VIGENTE	Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA.		X		
	Delas bebidas lácteas no fermentadas tieneconocimientos 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 L ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCE Y EMULSIONADAS SEGÚN PROGRAM DE PRODUCCIÓN.	De las bebidas lácteas no fermentadas tieneconociemientos 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 Jhonathan Andrés Chacón Vera

APRENDIZ: Brigitte L P.