Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS

Regional: Tolima	Centro: Centro Agroindustrial La Granja
Programa de formación: Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas	Código Programa: 96151531
Instructor: Jhonatthan Andrés Chucán Vera	No. De Ficha: 2949727
Tipo de formación: Complementaria	Código Proyecto Formativo: N/A
Nombre del Aprendiz: Sebastian Rodriguez Munoz	

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo, durante 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	[illegible]	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES
INSPECCIONAR LA PRODUCCION ARTESANAL DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGUN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO	Define y conceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus caracteristicas, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.		X		
	Define y conceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion			X	
EJECUTAR EL PROCESO DE PRODUCCION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGUN PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Conoce de la leche: definición, propiedades sensoriales, fisicoquimicas 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 EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Reconoce el sistema internacional de medidas: MASA, VOLUMEN, DENSIDAD, TEMPERATURA.		X		
	De las bebidas lácteas no fermentadas tiene conocimientos 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 LA ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	De las bebidas lácteas no fermentadas 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 Jhonatthan A Chucán

APRENDIZ: Sebastian Rodriguez