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: 2949729

Tipo de formación: Complementaria | Código Proyecto Formativo: N/A

Nombre del Aprendiz: Carlos Mario Dueñas

JUSTIFICACION:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo, donde el aprendiz reconozca 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	TENGO CONOCIMIENTO	FAMILIARIZADO	NO TENGO CONOCIMIENTO	OBSERVACIONES
INSPECCIONAR LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y 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 DE PRODUCCIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS SEGÚN PARAMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Conoce de la leche: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.		X		
	Tiene conocimientos en pruebas de plataforma: análisis fisicoquimico 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: Carlos M D 12-21