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 conserves de frutas y hortaliza	Código Programa: 96161527
Instructor: Jhonattan Andres Chacon Ven	No. De Ficha: 2988265
Tipo de formación: Complementaria	Código Proyecto Formativo: N/A
Nombre del Aprendiz: Luz Alba Londoño	

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz antes/ante a su proceso formativo, donde 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, completa 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	TIENE CONOCIMIENTO	REFORZAMIENTO	NO TIENE CONOCIMIENTO	OBSERVACIONES
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,control de plagas y manejode residuossólidos deacuerdo con la legislación vigente.	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			
Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Conoce de los alimentos definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.		X		
	Conoce los factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos		X		
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Esta familiarizado con alérgenos: conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos	X			
	Conoce los programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración, señalización visual y de seguridad	X			
Registrar lainformación del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa	Sabe como realizar el registro de los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico y verificar el cumplimiento del programa de control de calidad	X			

INSTRUCTOR: Jhonattan Andres Chacon

APRENDIZ: Luz Alba Londoño