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

Regional: Tolima
Centro: Centro Agroempresarial La Granja

Programa de formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
Código Programa: 96151527
Instructor: Jhonattan Andres Chacon Vera
No. De Ficha: 2988269
Tipo de formación: Complementaria
Código Proyecto Formativo: N/A
Nombre del Aprendiz: Adriana Peñuela Colorado

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a los procesos formativos donde el aprendiz recorrera el diseño curricular de la formación que desarrollara y asi establecer un entendimiento 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 PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	NUNCA CONOCIMIENTO	POCO CONOCIMIENTO	NO TENGO 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 existan, 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 Adriana Peñuela Colorado.