Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PSEV#28

Regional: Tolima | Centro: Centro Agroindustrial La Granja

Programa de formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas | Código Programa: 96155527

Instructor: Jhonattan Andres Chacon Vera | No. De Ficha: 2988269

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

Nombre del Aprendiz: Gloria Ampero Sanchez

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriormente o en procesos formativos, donde el aprendiz reconozca el diseño curricular de la formación que desarrollara y se establezca un porcentajes del nivel de conocimientos generales en la formación.

Instrucciones: Aprendiz apreciado, 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVIDENCIA	DOMINIO	APRENDIZAJE	NO TIENE CONOCIMIENTO	OBSERVACIONES
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo 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 nutricionales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, inocuidad.		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 la información 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: Gloria Ampero Sanchez