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: Higiene y Manipulación de alimentos
Código Programa: 76351861
Instructor: Jhonathan Andrés Orozco Vera
Ver. De Ficha: 2892841
Tipo de formación: Complementaria
Código Proyecto Curricular: N/A

Nombre del Aprendiz: Ana Tulia Tellez

JUSTIFICACIÓN:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a los procesos formativos, dando el aprendiz reconocer el diseño curricular de la formación que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conocimientos generales en la formación.

Recomendación: Aprendiz aprendiz, completa el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según su criterio

Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	Nunca conocimiento	Conocimiento	Alto nivel conocimiento	OBSERVACIONES
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,control de plagas y manejo de residuos,teniendo en cuenta 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 "DESINFECCION", 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 de seguridad industrial.	Esta familiarizado con alergenos: 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: Jhonathan Andrés Orozco Vera

APRENDIZ: Ana Tulia Tellez