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: Higiene y Manipulación de alimentos
Código Programa: 76751261
Instructor: Jhonatan Andrés Chacón Vera
No. De Ficha: 2992841
Tipo de formación: Complementaria
Código Proyecto Formativo: N/A
Nombre del Aprendiz: Carolina Bermudez Pineda

JUSTIFICACION:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores 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 formacion.

Recomendación: Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según su variable.

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOCIMIENTO	FORTALECIMIENTO	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 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, fisicoquimicas 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: Jhonatan Andrés Chacón Vera

APRENDIZ: Carolina Bermudez