Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Fecha	JULIO
Código Ficha	3025038
Actividades Desarrolladas	RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	DIEGO Alejandro Zuñiga Cobos
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1104488427
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.			X
Conoce los tipos de contaminación.		X	
Reconoce las siglas ETA.		X	
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.		X	
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.			X
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.		X	
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.		X	
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			X

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	Cesar Angelo Palomo M.
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1014466961
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.	X		
Conoce los tipos de contaminación.	X		
Reconoce las siglas ETA.		X	
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.	X		
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.		X	
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.		X	
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.		X	
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.		X	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	Geraldine Diaz
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1110597030
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Conoce los tipos de contaminación.	X		
Reconoce las siglas ETA.			X
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.	X		
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.			X
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.			X
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.		X	
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			X

Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Fecha	JULIO
Código Ficha	3025045
Actividades Desarrolladas	RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	Ana Sofia Cortes G.
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1001 103 666
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.			X
Conoce los tipos de contaminación.	X		
Reconoce las siglas ETA.			X
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.	X		
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.		X	
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.			X
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.		X	
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.			X
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			X

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	Diana Milena Ossa Gutierrez
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1026168 ✓
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.	X		
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Conoce los tipos de contaminación.		X	
Reconoce las siglas ETA.		X	
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.		X	
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.		X	
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.			X
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.			X
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.		X	
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			X

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA - REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151529	DURACIÓN:	48 HORAS

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACIÓN:
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ:	CARMENZA MONTENEGRO ORTEGON
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1105615654
Estimado Aprendiz:	
* Por favor presentar el siguiente diagnostico de manera individual.	
* Lea muy bien y marque con una "X" según corresponda.	

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo
Reconoce las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.		X	
Conoce los tipos de contaminación.		X	
Reconoce las siglas ETA.			X
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.	X		
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.	X		
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.		X	
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.		X	
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.		X	
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			X