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:	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	
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.			
Tiene conocimiento de la normatividad (resolución) vigente que aplica en Colombia para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.			
Conoce los tipos de contaminación.			
Reconoce las siglas ETA.			
Conoce las practicas higienicas y medidas de protección personal para la manipulación de alimentos.			
Conoce la diferencia entre los conceptos de limpieza y desinfección.			
Sabe que es un plan de saneamiento y que programas lo componen.			
Tiene conocimientos basicos del manejo de residuos.			
Tiene conocimiento de los criterios de clasificación de alimentos para su conservación y almacenamiento.			
Sabe dosificar productos quimicos para la preparación de soluciones desinfectantes.			