SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

Ficha: 3059566

NOMBRE INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela.

NOMBRE DEL APRENDIZ**:** CRISTIAN CAMILO ROJAS MUÑOZ

Apreciado aprendiz:

- Coloque una "x" en la casilla que corresponda según la variable.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOMIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.	EJECUTA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.		X	
	EMPLEA LA DOTACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA.		X	
	MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.		X	