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

ficha: 2016613

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Gina Paola Parra L.
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1118198837

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce que son frutas y hortalizas y su valor nutricional		X	
sabe como se clasifican las frutas y hortalizas		X	
Identifica las parametros fisicoquimicos de las frutas y hortalizas			X
conoce las tecnicas y principios de conservacion de las frutas y hortalizas según orden de produccion			X
Identifica las tecnicas de almacenamiento de materias primas con base a la rotacion de inventarios y BPM			X
Identifica las tecnicas de conservacion de frutas y hortalizas			X
reconoce los protocolos de limpieza y deseinfeccion de quipamentos según la normativa		X	
conoce los procedimientos de limpieza y desinfeccion de frutas y hortalizas de acuerdo a la naturaleza de la materia prima			X
conoce que es un balance de materia para elaboracion de productos y subproductos horiofruticolas			X

Los elementos de limpieza y desinfección se utilizan teniendo en cuer

- Jerly yoana Cuenca M.
- Jaqueline Castrillon O.

MAO de Coello
La Vega de los Padres

Scanned with ACE Scanner

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

Fecha 30/06/13

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Esteban Nicolas Ramirez Perez
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	C.C. 1007487453 Ficha 300746

Apreciado Aprendiz:
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce que son frutas y hortalizas y su valor nutricional		X	
sabe como se clasifican las frutas y hortalizas			X
Identifica las parametros fisicoquimicos de las frutas y hortalizas		X	
conoce las tecnicas y principios de conservacion de las frutas y hortalizas según orden de produccion			
Identifica las tecnicas de almacenamiento de materias primas con base a la rotacion de inventarios y BPM		X	
Identifica las tecnicas de conservacion de frutas y hortalizas			X
reconoce los protocolos de limpieza y deseinfeccion de quipamentos según la normativa	X		
conoce los procedimientos de limpieza y desinfeccion de frutas y hortalizas de acuerdo a la naturaleza de la materia prima		X	
conoce que es un balance de materia para elaboracion de productos y subproductos hortofruticolas		X	

Los elementos de limpieza y desinfección se utilizan teniendo en cuer 0

GRUPO 3.

HAVEGA de los Padres.

KATERINE TAFUR NIÑO. CC 1109264812.

Heiro Muñoz Muñoz CC 20755868

Scanned with ACE Scanner

Grupo Nº 1.

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

ficha 3016613

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	936100002	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION:
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Claudia Jimena Sanchez Gordillo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1.109.265.749

Apreciado Aprendiz.
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

CONOCIMIENTO	Tengo conocimiento	Parcialmente	No tengo conocimiento
Conoce que son frutas y hortalizas y su valor nutricional	X		
sabe como se clasifican las frutas y hortalizas	X		
Identifica las parametros fisicoquimicos de las frutas y hortalizas		X	
conoce las tecnicas y principios de conservacion de las frutas y hortalizas según orden de produccion	X		
Identifica las tecnicas de almacenamiento de materias primas con base a la rotacion de inventarios y BPM			X
Identifica las tecnicas de conservacion de frutas y hortalizas	X		
reconoce los protocolos de limpieza y deseinfeccion de quipamentos según la normativa		X	
conoce los procedimientos de limpieza y desinfeccion de frutas y hortalizas de acuerdo a la naturaleza de la materia prima		X	
conoce que es un balance de materia para elaboracion de productos y subproductos hortofruticolas			X

Los elementos de limpieza y desinfección se utilizan teniendo en cuer

Yuliana Moreno 1005777216

Scanned with ACE Scanner