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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151538 V 1	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
290801093 01	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
290801093 03	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
290801093 02	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Yuliana Arroyo Sarta
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	TI 1007165985 Ficha 3017519

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 y diferencia las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres.		X	X
Identifica las técnicas para la transformación de la leche			X
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos para la elaboracion de postres y helados	X		X
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados			X
Conoce el proceso de empaque y almacenamiento de helados y postres lácteos.	X		X
Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos.			X
Cococe y aplica métodos de limpieza y desinfección en las plantas procesadoras de leche de acuerdo a los protocolos establecidos			X
Identifica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos			X
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de helados y postres lacteos			X
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			X
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			X
Sabe realizar calculos para formular helados y postres lacteos , de acuerdo a la orden de producción.			X
conoce el proceso de produccion de helados y postres lacteos de acuerdo con el procedimiento establecido.			X
Elabora diferentes postres y helados lacteos según la normativa			X

Scanned with ACE Scanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151538 V 1	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
290801093 01	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
290801093 03	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
290801093 02	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	DAYANA RUIZ
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1075626421 FECHA: 30/7/19

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 y diferencia las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres.	X		
Identifica las técnicas para la transformación de la leche	X		
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos para la elaboracion de postres y helados	X		
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados	X		
Conoce el proceso de empaque y almacenamiento de helados y postres lácteos.			X
Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos.			X
Cococe y aplica métodos de limpieza y desinfección en las plantas procesadoras de leche de acuerdo a los protocolos establecidos			X
Identifica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos			X
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de helados y postres lacteos			X
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			X
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			X
Sabe realizar calculos para formular helados y postres lacteos , de acuerdo a la orden de producción.			X
conoce el proceso de produccion de helados y postres lacteos de acuerdo con el procedimiento establecido.			X
Elabora diferentes postres y helados lacteos según la normativa			X

Scanned with ACE Scanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS		
CODIGO DEL PROGRAMA	9615138 V 1	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS

CODIGO:	DENOMINACION: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA
290801093 01	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARAMETROS TÉCNICOS.
290801093 03	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
290801093 02	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Ana Yurel Tiqui llo
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	TI 1070010283 ficha: 3017519

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 y diferencia las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres.			X
Identifica las técnicas para la transformación de la leche			X
Identifica los procedimientos a seguir para realizar el almacenamiento adecuado de las materias primas, insumos y productos para la elaboracion de postres y helados			X
Conoce cuales son los equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo los protocolos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados			X
Conoce el proceso de empaque y almacenamiento de helados y postres lácteos.			X
Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos.			X
Cococe y aplica métodos de limpieza y desinfección en las plantas procesadoras de leche de acuerdo a los protocolos establecidos			X
Identifica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos			X
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas destinadas para la elaboración de productos de panificación: equipos, utensilios e instalaciones.			X
Clasifica, separa y dispone correctamente los residuos solidos generados durante los procesos de helados y postres lacteos			X
Identifica y alista las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de productos panificables, de acuerdo a la ficha técnica del producto y la orden de producción.			X
Identifica y alista los equipos y herramientas necesarias para los procesos de producción			X
Sabe realizar calculos para formular helados y postres lacteos , de acuerdo a la orden de producción.			X
conoce el proceso de produccion de helados y postres lacteos de acuerdo con el procedimiento establecido			X
Elabora diferentes postres y helados lacteos según la normativa			X

Scanned with ACE Scanner