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:			
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:			

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