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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO:	**DENOMINACION:**		
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD 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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones	X		
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.	X		
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria	X		
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación		X	
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.	X		
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?		X	
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?		X	
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos		X	
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	X		
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química	X		
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes		X	
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?	X		
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?		X	
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.		X	
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?		X	
Idenfitica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos	X		
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).	X		
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?	X		
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario*, *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?		X	
Idenfitica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?	X		

Alexander Suarez 1071062086
Jair Montealegre S. 7104936773
Daniel Reyna 1081791361
Felipe Sandoval 1105687051
Marcela Cseche M. 1105670673
Juan Carlos Trujillo 1105613.378
Andrea Villanueva 1109264981
Eider Aguirre Ramos 1005773365

ficha: 3017652
JACK HERBS
España

Scanned with ACE Scanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO:	**DENOMINACION:**		
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD 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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones	X		
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.	X		
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria	X		
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación		X	
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.	X		
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?	X		
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?		X	
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos		X	
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección	X		
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			
Sabe dosificar los productos químicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes		X	
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?	X		
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?	X		
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.	X		
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?	X		
Idenfitica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos	X		
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).	X		
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?	X		
Reconoce la diferencia entre *Registro Sanitario*, *Permiso Saitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?	X		
Idenfitica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?	X		

Esperanza Oyola Torres - 65704368
Gloria Sandra Diaz Ortiz 65701954
Andrea L Gómez - 65645164
Flora Monroy 1016053508
Marcela Vela Rubio 1111262826
Jenny Lozano 1105682230
Rosario 57777112
laura Jaramillo 1.105.690.004.

Leidy Johanna C 1.105.685.190
Jhonathan Guzman 1007390586

ficho 3017652

Scanned with ACE Scanner

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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	96151452	DURACION	48 Horas

COMPETENCIAS	
CODIGO:	**DENOMINACION:**
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	Jose estefan garcia bautista
DOCUMENTO DEL APRENDIZ:	1.105.692.763

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
De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, conoce el concepto de un alimento, y sus excepciones			X
Establece los principales criterios para clasificar los alimentos, y con base en ellos determinar las condiciones adecuadas para su conservación y almacenamiento.			X
Reconoce los principales factores de contaminación en la industria alimentaria			X
Sabe que es un Plan de Saneamineto, los programas que le componen, y la importancia de su aplicación			X
Sabe que son las ETA´S, sus síntomas más comunes, y principales microorganismos patógenos en la industria de alimentos.			X
Identifica algunas enfermedades transmitidas por alimentos?			X
Conoce la normatividad sanitaria vigente en Colombia que regula y controla la aplicación de las BPM?			X
Distingue las siglas BPM y la importancia de su aplicación en el aseguramiento de la calidad de los alimentos			X
Reconoce la dierencia entre los términos limpieza y desinfección			X
Distingue los principales principios activos empleados en los procesos de desinfección química			X
Sabe dosificar los productos quimicos, requeridos para preparar soluciones desinfectantes			X
Distingue el correcto procedimiento para seleccionar un proveedor de alimentos, y cómo realizar control a su sistema de entregas?			X
Conoce sobre la temática *trazabilidad de un producto alimentario*, y cual es su importancia?			X
Sabe qué es un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, y la importancia de su aplicación en el sector alimentario.			X
Comprende los fundamentos de la conservación de alimentos, y sus principales métodos?			X
Idenfitica las variables que controlan la aplicación y efectividad de los métodos de conservación de alimentos			X
Conoce la manera adecuada para almacenar los productos alimentarios, teniendo en cuenta: su naturaleza, proceso productivo, conservación y tipo de distribución (ficha técnica).			X
Sabe qué es una etiqueta para alimentos, su importancia y la normatividad que regula los requisitos que debe cumplir tecnicamente?			X
Reconoce la diferencia entre *Registro Santario*, *Permiso Seitario* y *Notificación Sanitaria;* los requisitos para su trámite, y la importancia en la seguridad alimentaria?			X
Idenfitica quién es la máxima autoridad sanitaria en Colombia?			X

PJACF HERBS ficha 3017652

Scanned with ACE Scanner