SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: Higiene y manipulación de alimentos.

Ficha: 3025024

NOMBRE INSTRUCTOR: Natalia T.

NOMBRE DEL APRENDIZ: Dayana Ramirez

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
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.		X	
	EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.			X
	IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	X		

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: Higiene y manipulación de alimentos.

Ficha: 2623241

NOMBRE INSTRUCTOR: Natalia Escobar

NOMBRE DEL APRENDIZ: Karen Fernandez

Apreciado aprendiz:

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.		X	
	EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.			X
	IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	X		

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: **Higiene y manipulación de alimentos.**
Ficha: 3025024

NOMBRE INSTRUCTOR: Norberto Olaya

NOMBRE DEL APRENDIZ Andres Camilo Lozano

Apreciado aprendiz:

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	X		
	EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.			X
	IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	X		

Powered by CamScanner