SENA REGIONAL TOLIMA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

Denominación del programa: Higiene y manipulación de alimentos.

Ficha: 3048113

NOMBRE INSTRUCTOR: Natalia Gaviria

NOMBRE DEL APRENDIZ: Nicol Tatiana Rueda

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: 3029913

NOMBRE INSTRUCTOR: NATALIA ESCOBAR

NOMBRE DEL APRENDIZ: MARIA DORIS BARRETO

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: 3089413

NOMBRE INSTRUCTOR: Natalia E...

NOMBRE DEL APRENDIZ: Margarita Amaya

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