Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
LISTA DE VERIFICACIÓN RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS

Regional: Tolima	**Centro:** Centro Agropecuario La Granja
Programa de formación: Elaboración de productos cárnicos deshidratados de frutas y hortalizas	**Código Programa:** 96151528
Instructor: Jhonathan Andrés Chacón Vera	**No. De Ficha:** 3119014
Tipo de formacion: Complementaria	**Código Proyecto Formativo:** N/A
Nombre del Aprendiz: Leon Guillermo Baron	

JUSTIFICACION:
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad reconocer los saberes que tiene el aprendiz anteriores a su proceso formativo; donde el aprendiz reconoce el diseño curricular de la formacion que desarrollara y se establece un estimativo del nivel de conociemientos generales en la formacion.

Recomedación: Apreciado aprendiz, complete el presente autodiagnóstico y coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACION	TENGO CONOCIMIENTO	PARCIALMENTE	NO TENGO CONOCIMIENTO	OBSERVACIONES
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,control de plagas y manejode residuossólidos deacuerdo con la legislación vigente.	Define y conoceptualiza el termino "LIMPIEZA", cuales son sus caracteristicas, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo.	X			
	Define y conoceptualiza el termino "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminacion	X			
Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Conoce de los alimentos: definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normatividad.	X			
	Conoce los factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos	X			
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Esta familiarizado con alérgenos: conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos	X			
	Conoce los programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración. señalización visual y de seguridad	X			
Registrar lainformación del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Sabe como realizar el registro de los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico y verificar el cumplimiento del programa de control de calidad	X			

INSTRUCTOR Jhonathan Andrés Chacón Vera

APRENDIZ: BARON SALAZAR