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

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS			
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
CODIGO DEL PROGRAMA:	93610002	DURACION	48 Horas
COMPETENCIAS			
CODIGO:	**DENOMINACION:**		
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÃON SEGUN LA EGISLACION 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**
INTERPRETA LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP			
IDENTIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO			
CONOCE LAS VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS			
DENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.			
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
SABE COMO ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO			
MANEJA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO			
RECONOCE LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES			
IDENTIFICA LAS VARIABLES A MONITOREAR EN UN PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
SABE NOTIFICAR LAS DESVIACIÃ"N DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP			
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO			
DILIGENCIA FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			