**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 Osmodeshidratados de frutas y hort. | **Código Programa:** 96151528 |
| **Instructor:** Jhonattan Andrés Chacón Vera | **No. De Ficha:** 3302919 |
| **Tipo de formacion:** Complementaria | **Código Proyecto Formativo:** N/A |
| **Nombre del Aprendiz:** Carlos Andrés Salazar | |

**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 Jhonattan Andrés Chacón

APRENDIZ: Carlos Salazar