



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: <u>Higiene y manipulación de alimentos</u> | Código Programa: <u>961529</u> |
| Instructor: <u>Jhonattan Andrés Chacón Vera</u> | No. De Ficha: <u>3303820</u> |
| Tipo de formación: <u>Complementaria</u> | Código Proyecto Formativo: N/A |
| Nombre del Aprendiz: <u>Claudia Bedoya</u> | |

JUSTIFICACIÓN:
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 formación que desarrollará y se establece un estimativo del nivel de conocimientos generales en la formación.

Recomendación: 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 EVALUACIÓN | TENGO CONOCIMIENTO | PARCIALMENTE | NO TENGO CONOCIMIENTO | OBSERVACIONES |
|---|---|--------------------|--------------|-----------------------|---------------|
| Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. | Define y conceptualiza el término "LIMPIEZA", cuales son sus características, tipos, sustancias limpiadoras y su manejo. | X | | | |
| | Define y conceptualiza el término "DESINFECCIÓN", que tipos existen, sustancias desinfectantes, factores de riesgo de contaminación | 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 de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de 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 la información 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 A Chacón

APRENDIZ:

Claudia J Bedoya