



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>90151429</u>
Instructor: <u>Jhonattan Andrés Chacón Verc</u>	No. De Ficha: <u>3378914</u>
Tipo de formación: <u>Complementaria</u>	Código Proyecto Formativo: N/A
Nombre del Aprendiz: <u>Juan Pablo Chamorro</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 desarrollara 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", cuáles 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, físicoquímicas 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:

Juan Pablo Chamorro