



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

|  |  |
|--|--|
| Regional:<br>Tolima  | Centro:<br>Centro Agropecuario La Granja |
| Programa de formación:<br><i>Elaboración de productos cosmoeshidrolados de frutas y hortalizas</i> | Código Programa:<br><i>9615/428</i>      |
| Instructor:<br><i>Jonathan Andrés Chacón Vera</i>  | No. De Ficha:<br><i>3391917</i>          |
| Tipo de formación:<br><i>Complementaria</i>  | Código Proyecto Formativo: N/A           |

Nombre del Aprendiz: *Angel Duvan Garcia*

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

*Jonathan A Chacón*

APRENDIZ:

*Angel Duvan Garcia*