SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
REGIONAL TOLIMA
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nombre del aprendiz: _____ **No. Ind**.: _____

Centro: Agropecuario "La granja"

Formación: "Higiene para manipuladores de alimentos"

Fecha: _____ **Municipio:** _____ **Instructora:** Yessica Milena Zapata Zapata

AUTODIAGNOSTICO			
No.	**Descripción de la competencia**	**CUMPLE**	
1	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**SI**	**NO**
1.a	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.		
1.b	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE		
1.c	GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.		
1.d	ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.		