star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones			X
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección		X	
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.			
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.		X	
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.	X		
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.	X		
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.		X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.		X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	X		
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.			X
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo			X
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos		X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación		X	
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos			X
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		X	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Fabio Nelson Gutierrez

DOCUMENTO: 79632483

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones	✓		
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	✓		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.	✓		
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	✓		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	✓		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	✓		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección	✓		
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos	✓		
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	✓		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.	✓		
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial	✓		
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.	✓		
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.	✓		
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.	✓		
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.	✓		
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	✓		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.	✓		

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	✓		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	✓		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	✓		
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.	✓		
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	✓		
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	✓		
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			✓
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		✓	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	✓		
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación	✓		
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	✓		
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		✓	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		✓	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos		✓	
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		✓	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		✓	

NOMBRE: Dara Gonzalez Caro

DOCUMENTO: 1022.949.328

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones			X
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección		X	
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.		X	
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.			X
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente:	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final			
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.			X
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.		X	
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.	X	X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.		X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.		X	X
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		X	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	X		
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación	X		
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos		X	
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		X	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Alboiro Micay

DOCUMENTO: 80779012

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones	X		
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.		X	
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.		X	
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección	X		
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos	X		
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial	X		
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.		X	
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.		X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.			
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.			
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.			
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.			
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales			
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo			
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos			
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación			
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.			
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.			
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos			
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.			
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.			

NOMBRE:_____

DOCUMENTO: _____

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones	X		
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.	X		
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.		X	
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.		X	
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.		X	
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos	X		
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.			X
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial	X		
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.		X	
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.			X
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	X		
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	X		X
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	X		
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos			
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación			X
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.			
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.			X
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos			X
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			X
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.	X		
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Edwar Perez Marin
DOCUMENTO: 79815962 Bogotá

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones		X	
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.		X	
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final		X	
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.			X
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.			X
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.		X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.			X
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.	X		

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.			X
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			X
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		X	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos		X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación		X	
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	X
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			X
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		X	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Cristian Alexis Henriquez Pinzon

DOCUMENTO: 1031159161

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones		X	
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.			
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.			X
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección	X		
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos	X		
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final		X	
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.			
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial			
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		?	X
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.			
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.			X
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.			X
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.			X

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.			
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.			
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.			
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales			
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo			
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos			
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación			
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.			
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.			X
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.			
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.			

NOMBRE: Tatiana

DOCUMENTO: 52094456

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones		X	
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección		X	
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.		X	
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.		X	
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.		X	
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.		X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.		X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	X		
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.		X	
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		X	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	X	X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación	X		
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.	X		
Ídentificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos	X		
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		X	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Maria Sabina Alcon

DOCUMENTO: 1'045996

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones		X	
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.			
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.			
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección	X		
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos	X		
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final			
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.			
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial	X		
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.	X	X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.			
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.			
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.			
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.			

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X	X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.			
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.			
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo			
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos			
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación	X		
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.			
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.			
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos			
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos		X	
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.			
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: marthacabrera

DOCUMENTO: 52288446

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones		X	
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.	X		
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.			X
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección			X
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.	No		X
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial			X
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.			X
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.			X
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.			
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.			
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.			
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales			
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.		X	
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo			
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos			X
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación			
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos			
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.	X		
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.	X		

NOMBRE: Alba Micón

DOCUMENTO: 51973776

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones			X
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección		X	
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.			
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.		X	
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.		X	
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.			X
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial			X
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.			X
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.	X		
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.			X
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.		X	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.	X		

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.		X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	X		
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales	X		
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.	X		
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo	X		
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos		X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación	X		
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.			X
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos		X	
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.	X		
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: José Muñoz M

DOCUMENTO: 1144228

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones	X		
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección		X	
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.		X	
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.		X	
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.		X	
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.			X
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final		X	
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.		X	
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.			X
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.		X	
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.			X
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.		X	

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.		X	
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.		X	
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.		X	
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.		X	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.		X	
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		X	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos		X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación		X	
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.		X	
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos		X	
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos		X	
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.		X	
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.		X	

NOMBRE: Oscar Castellanos P.

DOCUMENTO: 19.421.336

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

Apreciado(a) productor(a):
- Complete el presente autodiagnóstico de manera individual.
- Coloque una "X" en la casilla que corresponda según la variable.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Conoce	Parcialmente	No conoce
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce los detergentes y desinfectantes que se utilizan en los procesos de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones	X		
	Conoce insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección	X		
	Conoce técnicas y agentes de limpieza y desinfección a utilizar según protocolos de la línea productiva.	X		
Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Conoce la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial.	X		
	Conoce las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	X		
Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Conoce el perfil higiénico sanitario para una empresa de alimentos.	X		
	Conoce sobre la preparación de soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección		X	
	Conoce los procesos de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios y equipos para el procesamiento de alimentos		X	
Disponer de residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Ubica, separa y/o clasifica los residuos sólidos en las áreas definidas para su disposición y recolecta final	X		
	Recircula o vierte los residuos líquidos a las fuentes según procedimientos establecidos y normatividad.	X		
Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial		X	
	Aplica planes de prevención para el control de los factores de riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.		X	
	Registra en formatos los procesos y novedades según procedimientos establecidos.		X	
Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Verificar planes de aseguramiento de la inocuidad estableciendo las oportunidades de mejora con base en la normatividad vigente.	X		
	Verificar y registrar el cumplimiento de los planes de aseguramiento de la inocuidad según parámetros establecidos.	X		
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Empresa y la normatividad vigente.	Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con Los manuales y procedimientos establecidos.	X		

star cop humanity

EVALUACIÓN DE SABERES PREVIOS

	Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y Normatividad vigente.	X		
	Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad.	X		
	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	X		
	Verifica las características del producto tratado según ficha técnica.		X	
	Clasifica y dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos y/o normatividad vigente.	X		
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales		X	
	Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de Operación y características del producto.		X	
	Muestrea e inspecciona los productos según el protocolo		X	
	Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos		X	
	Monitorea las variables del proceso de producción inherente con las características del Producto y el tipo de empaque según procedimiento y/ó estándar de operación		X	
	Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa.		X	
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	Identifica los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.	X		
	Conoce los componentes en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos	X		
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	Identifica estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos	X		
	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación.	X		
Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.	X		

NOMBRE: Jairo Arturo Ruiz

DOCUMENTO: 11.434.456