



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CUESTIONARIO

Versión: 01

Código: GFPI-F-030

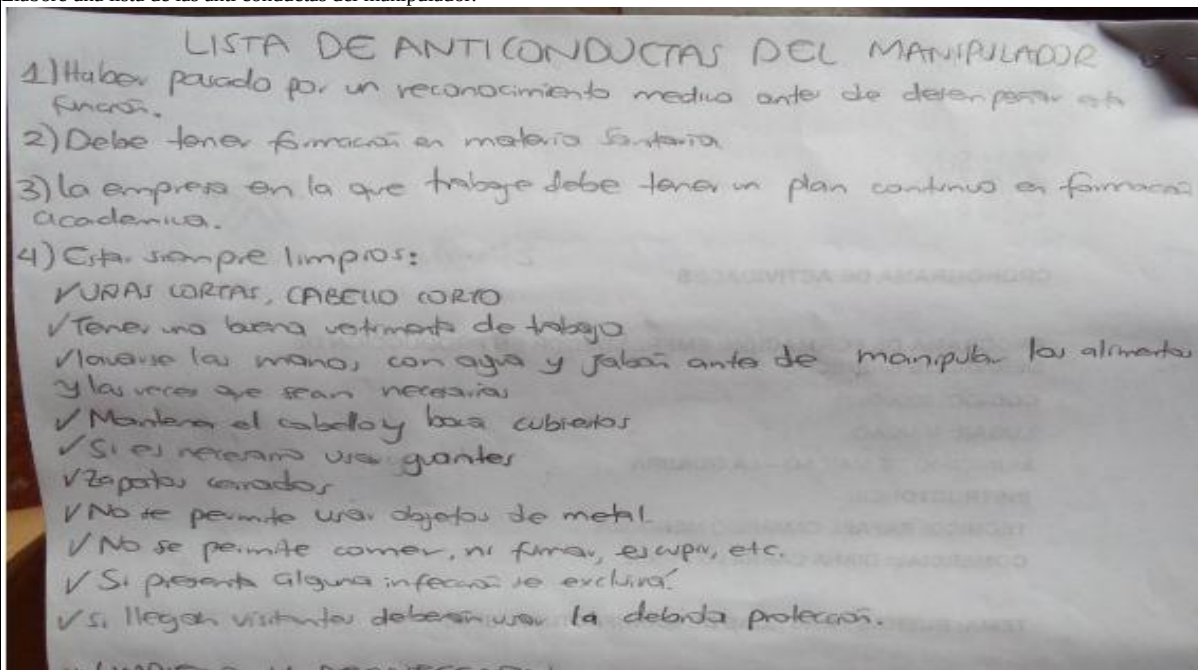
Ficha del Curso : 2312153 Código Programa: 3000021 FECHA: 22/04/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: Unidad productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos en el departamento de La Guajira

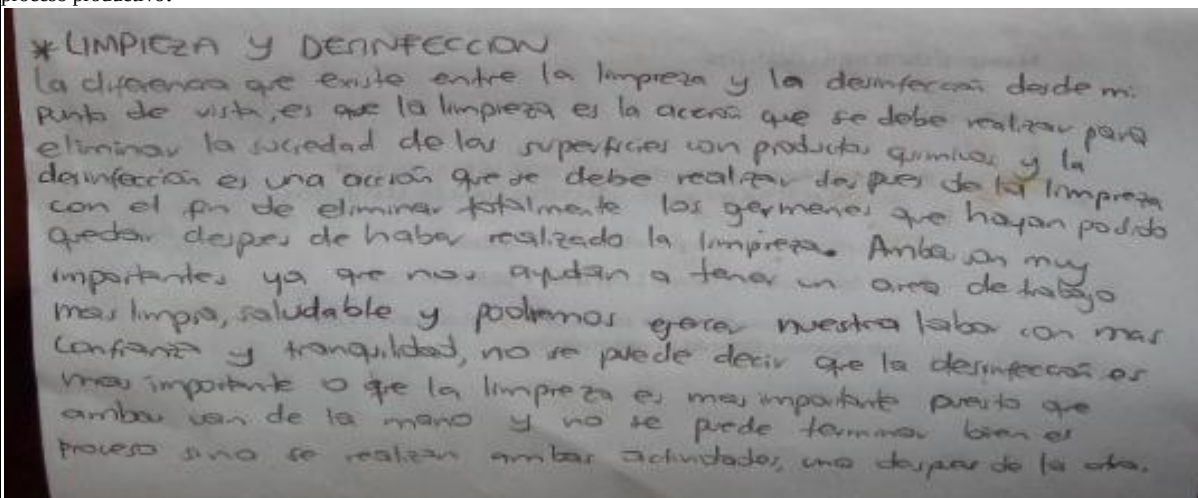
Nombre del Programa: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos.

CUESTIONARIO

Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.



Hacer un análisis acerca de las diferencias entre LIMPIEZA Y DESINFECCION y opine sobre cual considera más importante dentro del proceso productivo.



FECHA DE LA REVISIÓN:
25/04/2021

CONCEPTO:
Comprende con claridad las definiciones

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

FIRMAS

NOMBRE DE APRENDIZ: ALFREDO MARTINEZ

CC: 84040764



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CUESTIONARIO

Versión: 01

Código: GFPI-F-030

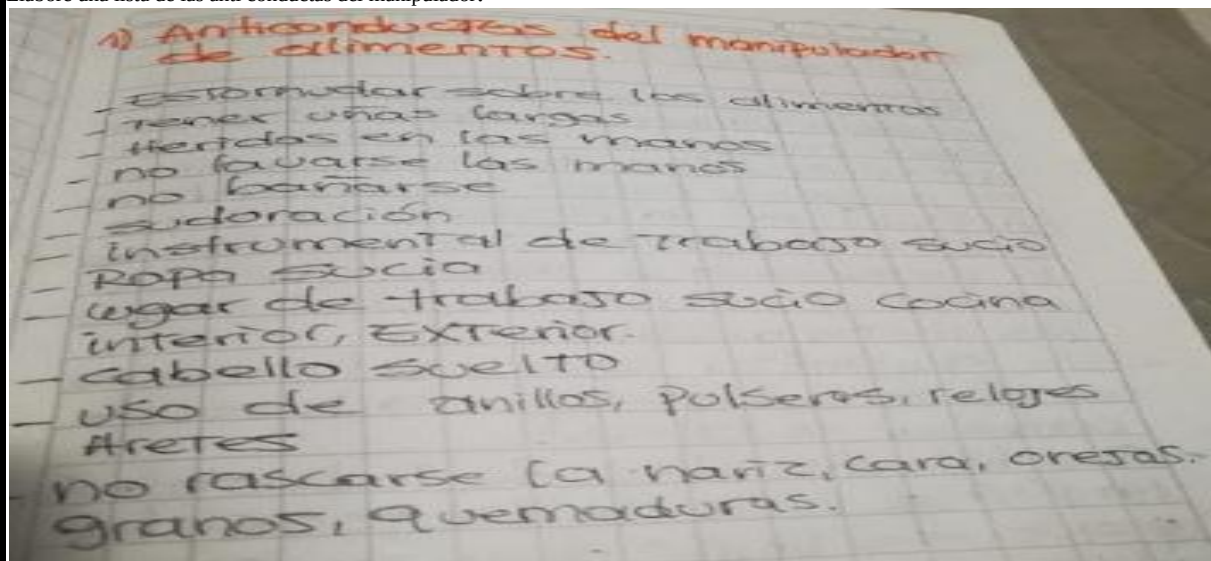
Ficha del Curso : 2312153 Código Programa: 3000021 FECHA: 22/04/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: Unidad productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos en el departamento de La Guajira

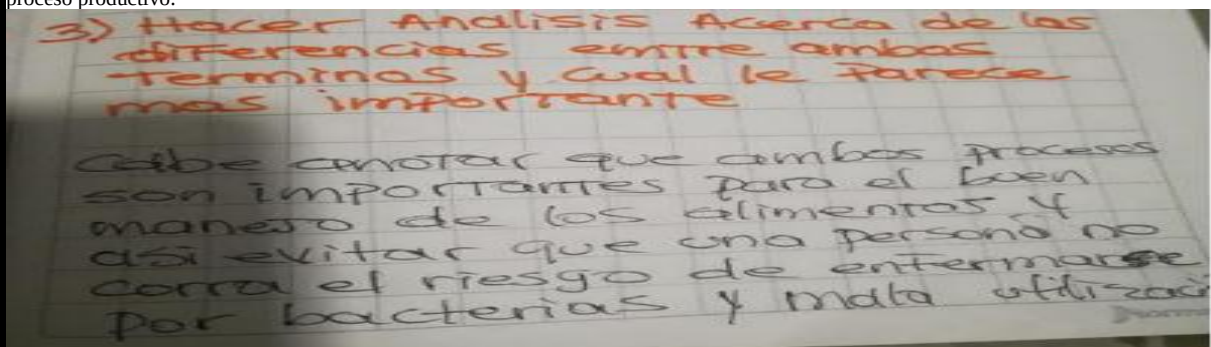
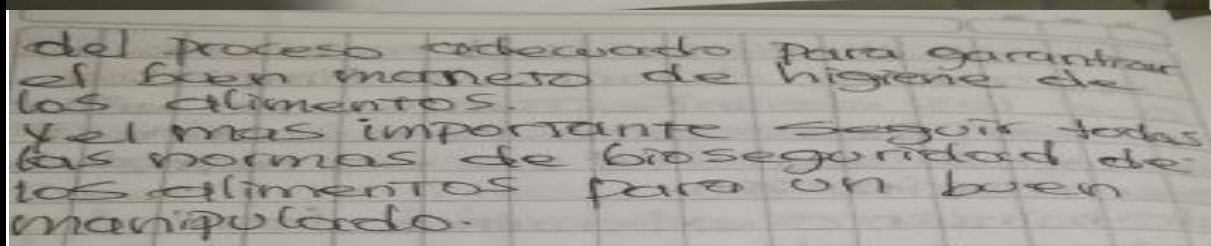
Nombre del Programa: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos.

CUESTIONARIO

Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.



Hacer un análisis acerca de las diferencias entre LIMPIEZA Y DESINFECCION y opine sobre cual considera más importante dentro del proceso productivo.



FECHA DE LA REVISION:
24/04/2021

CONCEPTO:
Tiene claro los conceptos y definiciones

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

FIRMAS

NOMBRE DE APRENDIZ: CLAUDIA MORALES
CC: 56085576



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CUESTIONARIO

Versión: 01

Código: GFPI-F-030

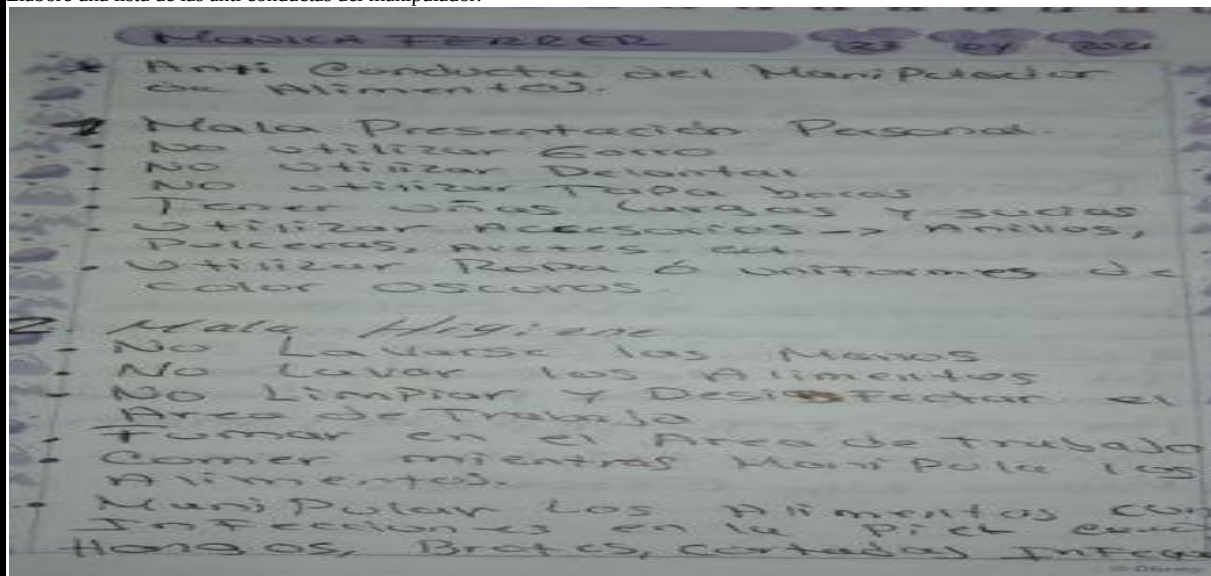
Ficha del Curso : 2312153 Código Programa: 3000021 FECHA: 22/04/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: Unidad productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos en el departamento de La Guajira

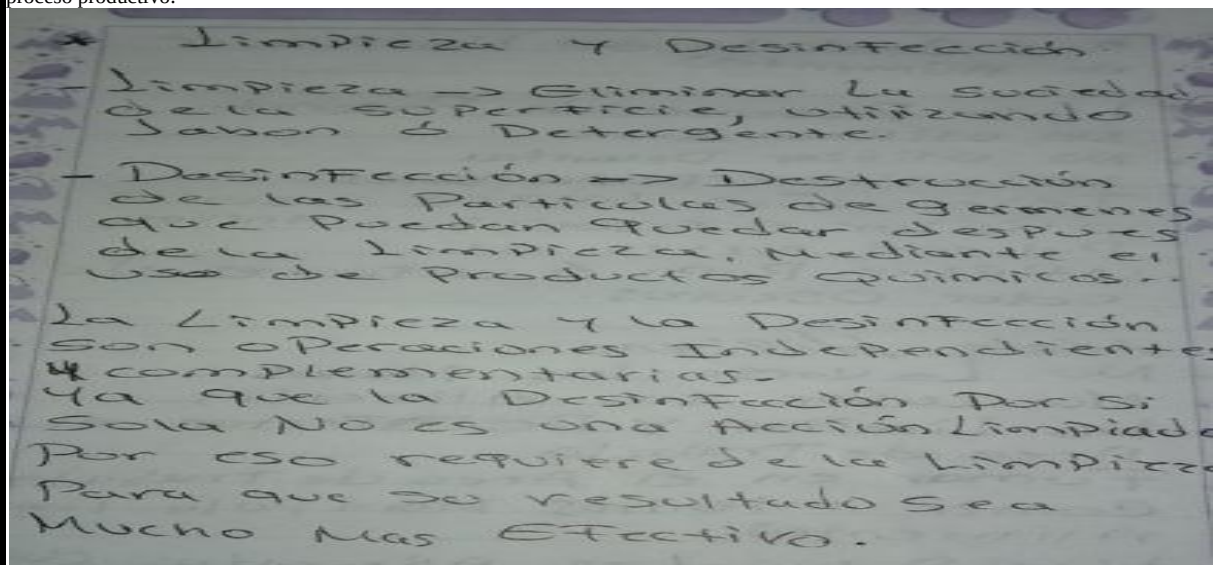
Nombre del Programa: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos.

CUESTIONARIO

Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.



Hacer un análisis acerca de las diferencias entre LIMPIEZA Y DESINFECCION y opine sobre cual considera más importante dentro del proceso productivo.



FECHA DE LA REVISIÓN:
25/04/2021

CONCEPTO:

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

FIRMAS

NOMBRE DE APRENDIZ: MONICA FERRER

CC: 27024981



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CUESTIONARIO

Versión: 01

Código: GFPI-F-030

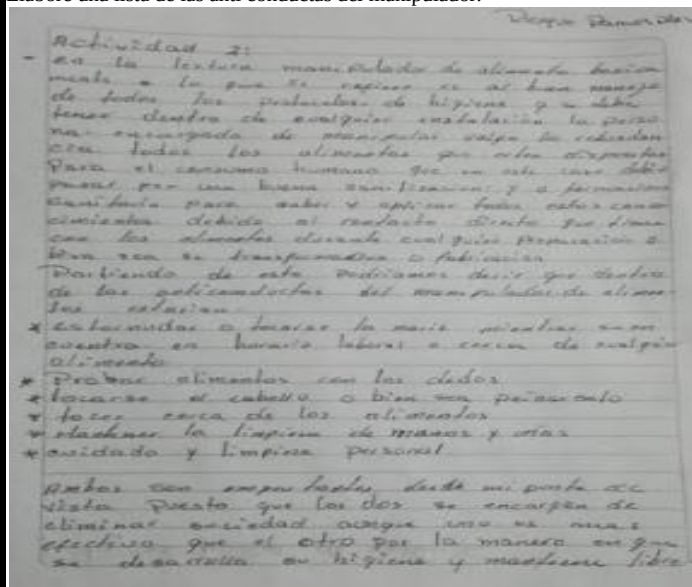
Ficha del Curso : 2312153 Código Programa: 3000021 FECHA: 22/04/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: Unidad productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos en el departamento de La Guajira

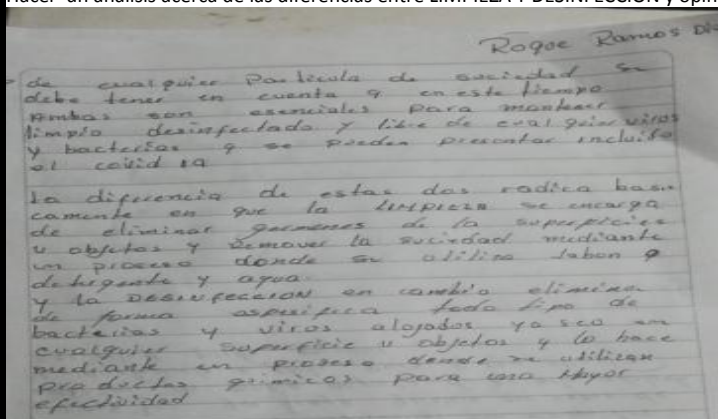
Nombre del Programa: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos.

CUESTIONARIO

Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.



Hacer un análisis acerca de las diferencias entre LIMPIEZA Y DESINFECCION y opine sobre cuál considera más importante dentro del proces



FECHA DE LA REVISIÓN:
25/04/2021

CONCEPTO:
Comprende los términos

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

FIRMAS

NOMBRE DE APRENDIZ: ROQUE RAMOS

CC: 85162373



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO : EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
CUESTIONARIO

Versión: 01

Código: GFPI-F-030

Ficha del Curso : 2312153 Código Programa: 3000021 FECHA: 22/04/ 2021

Proyecto Formativo a evaluar: Unidad productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos en el departamento de La Guajira

Nombre del Programa: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos.

CUESTIONARIO

Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.

Actividad #1

Anti conductas del manipulador.

- Optimo estado de salud
- Higiene personal
- Vestimenta

Actividad #2

Análisis.

La diferencia que hay entre estos dos temas es que en la "manipulador de alimentos" se refiere más que todo a lo personal es decir, que aquella persona que vaya a elaborar en todo lo que tenga que ver con manipulación de alimentos se debe aferrar a ciertas normas de higiene y de salud tales como limpieza y desinfección de ropa y manos; En cambio la "limpieza y desinfección" se inclina un poco más a lo que tiene que ver con el entorno o ambiente es decir, que al momento de realizar el trabajo debemos de asegurarnos de que las máquinas y lugares estén completamente libres de alguna contaminación o gérmenes para así evitar enfermedades u otras anomalías, como la proliferación y actividad de los microorganismos que puedan contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro o de toxo-infecciones alimentarias.

Hacer un análisis acerca de las diferencias entre LIMPIEZA Y DESINFECCION y opine sobre cual considera más importante dentro del proceso productivo.

¿Cual es más importante dentro del proceso productivo?

En si ambos son importantes ya que estos cumplen un rol representativo a la hora de manipular los alimentos entonces yo dirgo que la limpieza y desinfección es un poco más importante porque es donde se va a llevar a cabo el procedimiento de los alimentos, cabe destacar que la higiene personal es algo que debemos de tener como vida cotidiana o sea que lo que es lavado de manos u otras cosas ya van en si mismos.

FECHA DE LA REVISIÓN:
24/04/2021

CONCEPTO:
Expresar más claramente las anti conductas del manipulador

EQUIPO RESPONSABLE DE LA REVISIÓN:

NOMBRES: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

FIRMAS

Rafael Camargo M