3.8.3 Identificación de Peligros

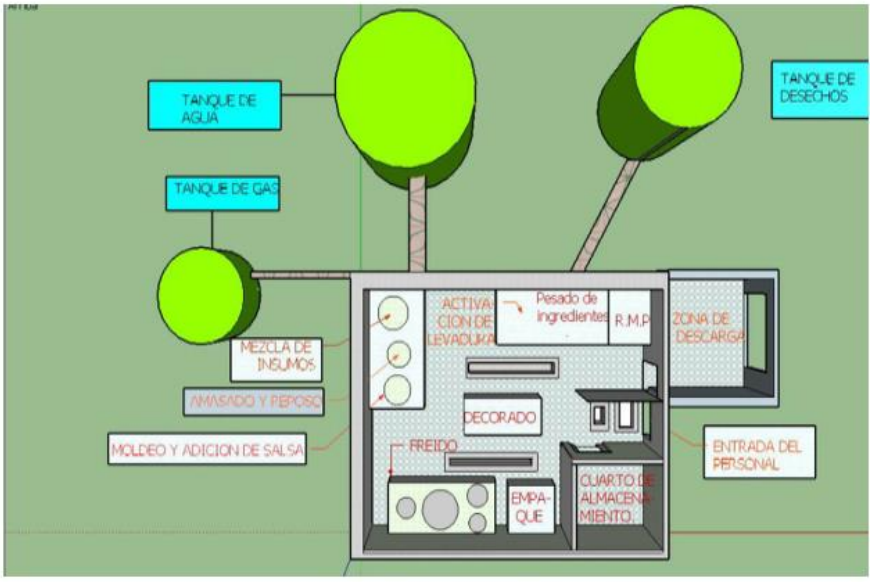
Tabla N°8. Identificación de Peligros para la elaboración de Churros

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de materia	Físico: Defecto en los empaques	No	Se realiza inspección y evaluación de materias primas e insumos una vez sean recibidas para evitar utilizar productos que estén en mal estado	Verificar los empaques en el momento en que se va a realizar la compra.
Pesado de materia prima e insumos	Químico: exceso en la cantidad de materia prima e insumos	No	La balanza se calibra, de acuerdo a la cantidad que vamos a procesar.	Verificar que los equipos estén calibrados adecuadamente
Activación de levadura	Químico: exceso de levadura	No	Se realiza la formulación con antelación, para evitar este tipo de peligro	Realizar los procesos de calibración cada vez que se vaya a procesar
Mezcla de harina e insumos	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realiza constantemente una limpieza y desinfección en cada proceso para cumplir con todos los protocolos.	Aplicar adecuadamente las BPM y POES
Amasado y reposo	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realizan procesos de limpieza y desinfección en el lugar destinado para realizar esta etapa	Monitorear POES Y BPM
Moldeo y adición de salsa	Biológico: Bacterias del medio ambiente	No	Se realizan procesos operativos de saneamiento, limpieza y desinfección	Supervisar protocolos de limpieza y desinfección de todas las superficies y del manipulador
Freído	Biológico: Bacterias termófilas	Si	Sobrevivencia de bacterias	Controlar las temperaturas y tiempo de Freído
Decoración	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realiza limpieza y desinfección donde se va a llevar a cabo este proceso.	Controlar las BPM y POES
Empaque	Biológico: Bacterias del aire	No	Antes de empacar el producto se realiza la aplicación del POES para verificar que las cajas de cartón estén totalmente limpias y se	Vigilar el área de empacado y las BPM

Merma	% Merma	Rendimiento

3.7 Distribución de la planta

Imagen N°5 Plano planta procesadora de churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso.



3.8 Puntos críticos de control

3.8.1 Diagrama del Proceso

Figura N°1 Diagrama de flujo churro



3.5 Ficha técnica

Formato único de alimentos	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
	Código: ASS-RSA-FM005	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

Ficha técnica

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.

Diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir

Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto.

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL FOLIO.

RECUERDE: Antes de diligenciar el formulario verificar el Instructivo de trámites para que pueda diligenciar completamente el formulario exigido por disposición legal (Decreto 4444 de 2005 Artículo 4°)

3Ficha técnica del producto

A. Nombre del producto (6a): churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso

B. Composición del producto en orden decreciente (6b):

- ✓ ***Harina de trigo:100%***
- ✓ ***Agua:30%***
- ✓ ***Papayuela:15%***
- ✓ ***Queso:15%***
- ✓ ***Nabos:12%***
- ✓ ***Azucar:10%***
- ✓ ***Huevos:6%***
- ✓ ***Levadura fresca:6%***
- ✓ ***Almidón agrio:5%(opcional)***
- ✓ ***Margarina:3%***
- ✓ ***Polvo de hornear:1%***
- ✓ ***Sal:1%***

***C*. Presentaciones comerciales (6d):**

Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos

D.tipo de envase (6c):

Caja.

E. Material de envase (6c):

Cartón.

F. Condiciones de conservación (6e):

Manténgase a temperatura ambiente, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible

G. Tipo de tratamiento (proceso de elaboración) (6f)

Diagrama de flujo

Dulce de nabo y papayuela.

Recepción de materia prima:
Se retira el agua restante de cada fruta, tubérculo. Se realiza el lavado y desinfección de la papayuela y nabos. Se selecciona, se realizan los protocolos de limpieza y desinfección.
Troceado: Se retira la corteza. Se corta en dados la papayuela y nabos.
Escaldado: En agua a ebullición (100°c) se adiciona: papayuela y nabos por 7 y 10 minutos respectivamente, enseguida se realiza un choque térmico

1. **Despulpado:** Se lleva a licuar la papayuela y nabo, en seguida se tamiza.

Adicion de azucar y pectina: se agrega el azucar y la pectina a los 30°C.
Concentracion:A 90°C se mezcla hasta obtener una textura espesa y

https://www.iagua.es/respuestas/que-es-agua
https://www.askora.com
http://www.acmerma.com/
https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Nabo.html

3.4 Descripción de equipos, maquinaria y utensilios

Tipo	Foto	Descripción	Función que cumple dentro del proceso
Balanza		Es un instrumento de medición y precisión que sirve para pesar ingredientes sólidos y líquidos	Es utilizado para pesar las cantidades exactas de cada ingrediente.
Estufa		Equipo que produce calor y lo emite para calentar,cocinar,freir alimentos	Es utilizado para la cocción de la salsa y freír el producto
Bandejas de aluminio		Pieza plana levemente cóncava de aluminio que se utiliza para servir presentar o depositar cosas.	Es utilizado para colocar el producto antes de freír y luego de freír
Ollas		Recipientes que generalmente están fabricados de algún tipo de metal como acero inoxidable y su función principal es ayudar en la cocción de alimentos.	Usadas para cocinar los insumos para el producto.
Cucharas		Utensilio compuesto por una pequeña cabeza cóncava usada para servir o comer un alimento líquido y semilíquido.	Usadas Para mezclar
Tazas		Recipiente	Utilizadas para depositar los ingredientes.
Cuchillo		Utensilio que se emplea Para cortar, compuesto por un mango y una hoja metálica con filo.	Usados para cortar los insumos.
Coladera		Utensilio de cocina usado como filtro o escurridor de alimentos.	Utilizadas para separar el agua de la pulpa del nabo y para cernir la harina
Espumadera		es un utensilio de cocina empleado para sacar los alimentos fritos o cocidos del interior de la sartén o	Utilizada para sacar los los churros del sartén y separarlos del aceite.

#CoberturaCLARO 10:07 88 %
+57 321 8633743 09-06-2021 chu...

		gaseoso (vapor) y líquido (agua). Las propiedades físicas y químicas del agua son muy importantes para la supervivencia de los ecosistemas.	
SAL		Sustancia, consistente en cloruro sódico, ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio, muy soluble en agua, que se emplea para sazonar y conservar alimentos, es muy abundante en las aguas del mar y también se encuentra en la corteza terrestre	Aumenta la firmeza de la masa y su manejabilidad
QUESO		es un alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación, tratamientos en su proceso, etc.	Relleno del churro
PAPAYUELA		Fruto alargado (20 cm de largo por 5 o 6 cm de ancho) inicialmente de color verde que pasa a amarillo cuando está maduro. ... Su textura es acuosa y desprende un olor muy especial cuando el fruto está maduro. Su sabor es similar al de la piña, la fresa y la naranja.	Salsa para el relleno del churro
NABOS		El nabo es la raíz de la planta del mismo nombre. Pertenece al mismo género botánico que las coles y se consume como hortaliza. Las raíces de las distintas variedades pueden presentar tamaños, formas y colores variables. La "carne" es de color blanco y está cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco, incluso a veces verde o púrpura. La forma puede ser redonda, aplanada o cilíndrica.	Dar sabor y relleno al churro

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2021

#CoberturaCLARO 10:07 88 %
+57 321 8633743 09-06-2021 chu...

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2021

3.3 Descripción de materias primas e insumos

Tabla N° 4 Descripción de materias primas e insumos

Materia prima e insumos	Foto	Descripción	Función que cumplen en el proceso
HARINA DE TRIGO		Es un polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano.	Materia prima elaboración de churros
MANTEQUILLA		Es un producto graso que se obtiene exclusivamente de leche o nata de vaca higienizada.	Mejora la textura del churro
AZUCAR		Sustancia cristalina generalmente blanca, muy soluble en agua y de sabor muy dulce.	Es el encargado de darle un sabor dulce
Almidón agrio.		Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso.	Es utilizado para la conservación.
HUEVOS		Es un alimento de origen animal con grandes propiedades nutricionales y culinarias.	Proporciona maleabilidad a la masa
LEVADURA FRESCA		Producto químico que permite dar esponjosidad a una masa.	Dar esponjosidad y volumen a la masa
AGUA		Es una sustancia que se compone por dos átomos de hidrógeno y un átomo de oxígeno (H_2O) y se puede encontrar en estado sólido (hielo), gaseoso (vapor) y líquido (agua). Las propiedades físicas y químicas del agua son muy importantes para la supervivencia de los ecosistemas.	Ayuda a la hidratación de la masa.
SAL		Sustancia, consistente	Aumenta la firmeza de la

#CoberturaCLARO 10:07 88 %
+57 321 8633743 09-06-2021 chu...



Fuente Grupo Emprendedor 2021

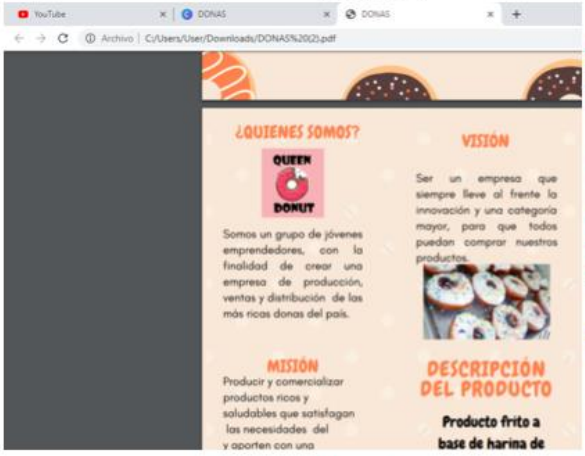
Tarjeta de presentación (debe ir por las dos caras)





Fuente Grupo Emprendedor 2021

Folleto



(Debe ir por las dos caras, y en tres columnas por cara) Lo puede realizar en Word, Publisher u otro programa que conozca y al que tenga acceso

#CoberturaCLARO 10:07 89 %
+57 321 8633743 09-06-2021 chu...

organolépticas son:
Color: Doradito
Aroma: característico, queso.
Textura: Blanda, paladeable, crujiente (corteza)
Tamaño: cilíndrico

2.2 Mercado objetivo

PRODUCTO: Churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso

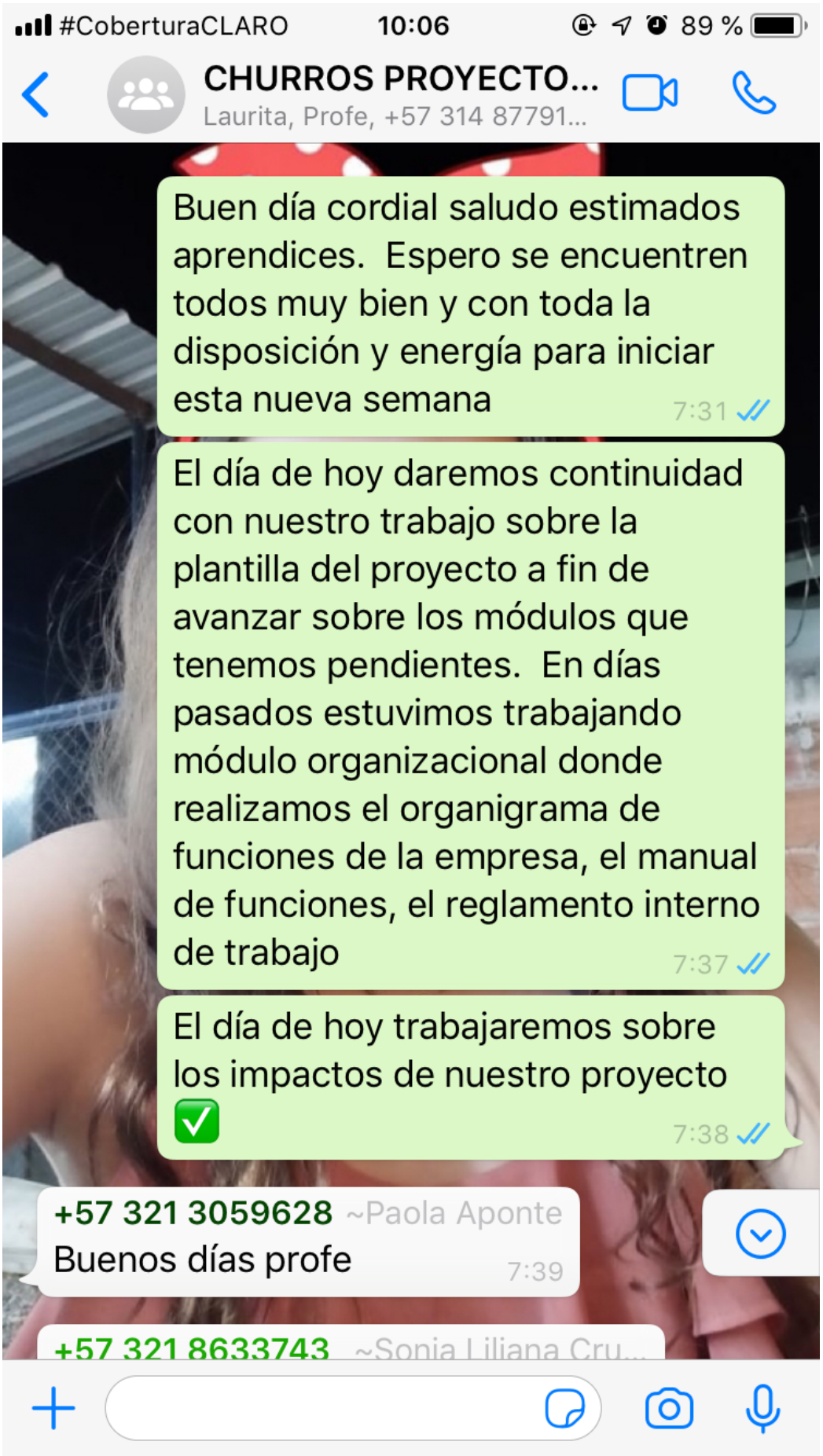
CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad	Precio	Observaciones
FINAL: Padres de familia, Institución Educativa , vereda el Gacal-Sector la cumbre	Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos	semanal	50 unidades de caja por 2 unidades de 80 gramos	xxxxx	Estudiantes de primaria, secundaria y docentes de la institución. Familias de los estudiantes de la institución y personas que viven a sus alrededores
INTERMEDIARIO Tienda el billar Panaderia La Florida	Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos	Quincenal	30 unidades de caja por 2 unidades de 80 gramos	xxxxxx	Los principales clientes son tiendas

Fuente: Grupo Emprendedor, 2021

2.3 Análisis de la competencia.

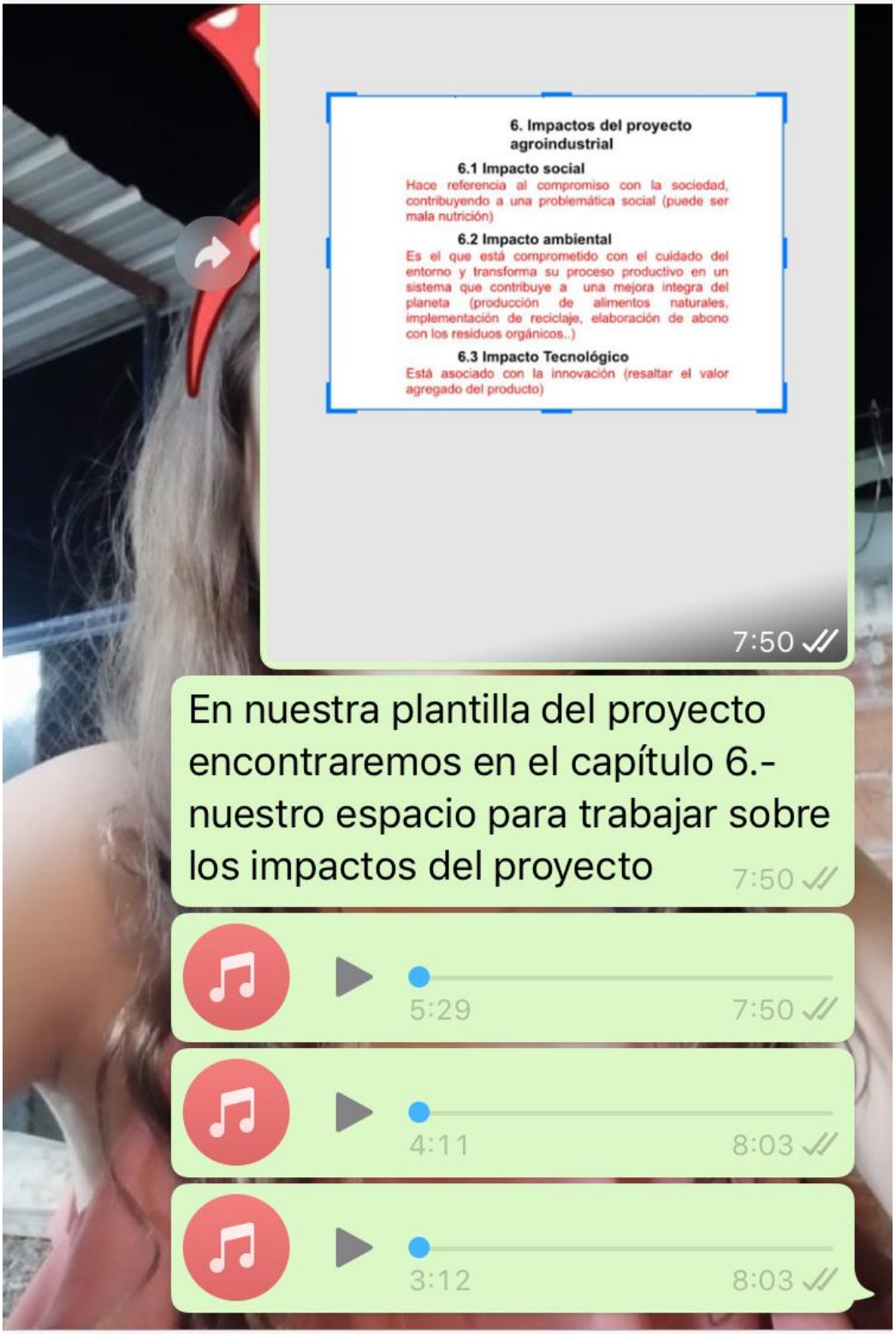
NOMBRE DE LA COMPETENCIA	UBICACIÓN	GRADO DE TECNOLOGÍA	POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL MERCADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN Y PRECIO DE VENTA
Café Internet	El Gacal	Tecnología de punta	El producto empieza a conocer	Churros a base de harina de trigo, rellenos de bocadillo.	Individual- 25g a $500 de
Tres Esquinas	El Gacal	Procesos medianamente tecnificados	El producto empieza a conocer	Churros a base de harina de trigo, rellenos de bocadillo y queso.	Individual- 30g a $1.200 de
Panettos	La Cumbre	Procesos medianamente tecnificados	El producto empieza a conocer	Churros a base de harina de trigo, rellenos de bocadillo	Individual- 22g a $300 de

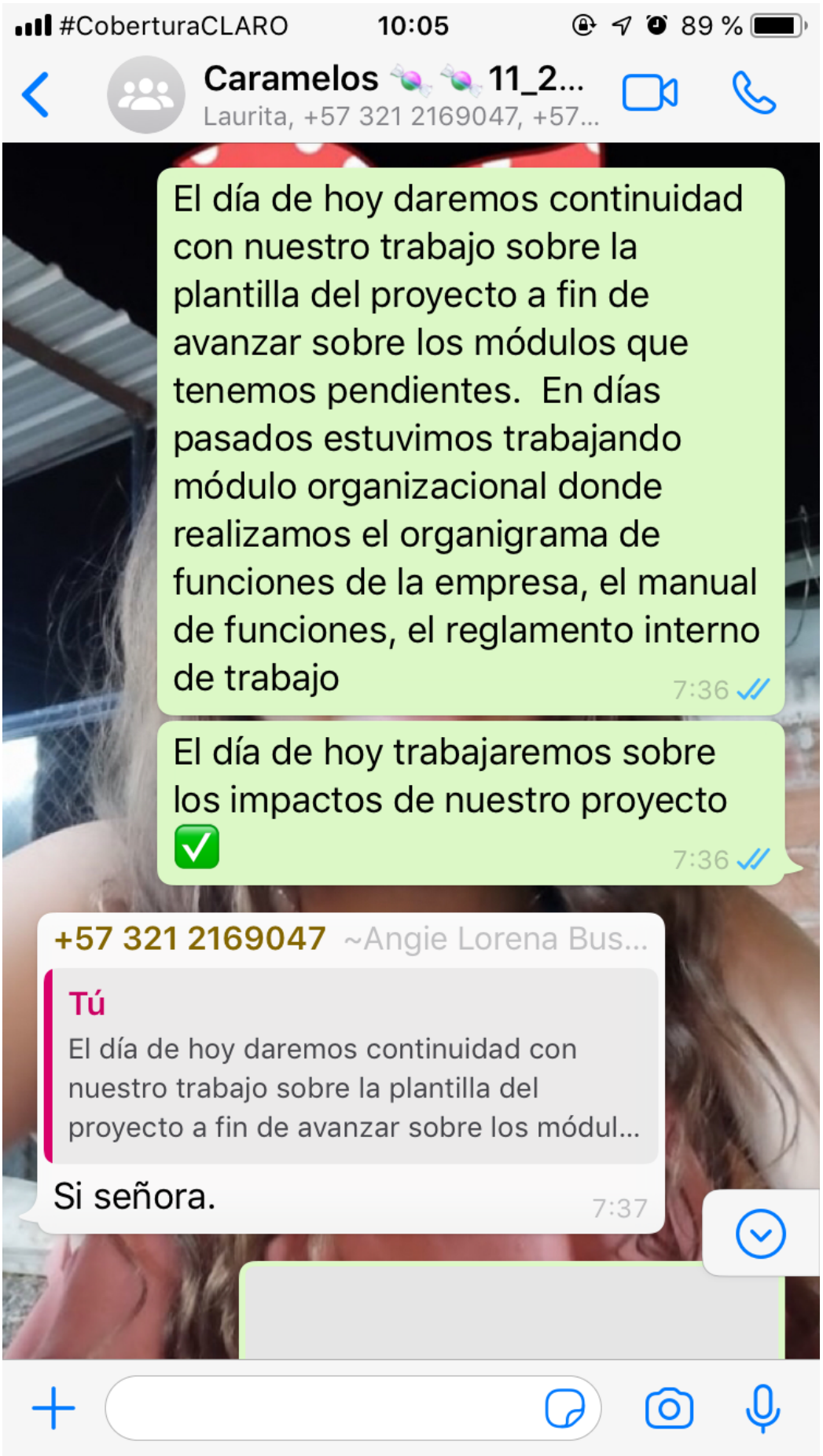

#CoberturaCLARO
10:06
89 %
+57 321 8633743
18:12
Recibido de tu firma Sonia gracias✅
19:14
Buenas tardes profe ok
19:18
OK
19:19
Eliminaste este mensaje.
19:19
vie, 18 de jun.
09-06-2021 churros.docx
70 páginas • 4,6 MB • docx
20:53
Buenas noches profe aquí está el trabajo de HACCP de los churros Sumerce me disculpara la hora
20:53


#CoberturaCLARO
10:06
89 %
CHURROS PROYECTO...
Laurita, Profe, +57 314 87791...
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos muy bien y con toda la disposición y energía para iniciar esta nueva semana
7:31
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módulos que tenemos pendientes. En días pasados estuvimos trabajando módulo organizacional donde realizamos el organigrama de funciones de la empresa, el manual de funciones, el reglamento interno de trabajo
7:37
El día de hoy trabajaremos sobre los impactos de nuestro proyecto ✅
7:38
+57 321 3059628 ~Paola Aponte
Buenos días profe
7:39
+57 321 8633743 ~Sonia Liliana Cru...

#CoberturaCLARO 10:05 89 %

Empanadas Proyecto...
pulsa para ver la info. del grupo




#CoberturaCLARO 10:05 89 %
Caramelos 🍬 🍬 11_2...
Laurita, +57 321 2169047, +57...
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módulos que tenemos pendientes. En días pasados estuvimos trabajando módulo organizacional donde realizamos el organigrama de funciones de la empresa, el manual de funciones, el reglamento interno de trabajo
7:36
El día de hoy trabajaremos sobre los impactos de nuestro proyecto ✅
7:36
+57 321 2169047 ~Angie Lorena Bus...
Tú
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módul...
Si señora.
7:37


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Carne de
David Cruz, Laurita, Profe, +57 320 30...
7:42
En nuestra plantilla del proyecto encontraremos en el capítulo 6.- nuestro espacio para trabajar sobre los impactos del proyecto
7:42
5:29
7:48
5:29
7:49
4:11
8:03
3:12
8:03
Prof Laurita
Buenos días
No olviden enviarme el reglamento interno de trabajo
9:45

#CoberturaCLARO 10:05 89 %

Carne de 🍔

David Cruz, Laurita, Profe, +57 320 30...

+57 320 7571637 ~María Paula Basti...

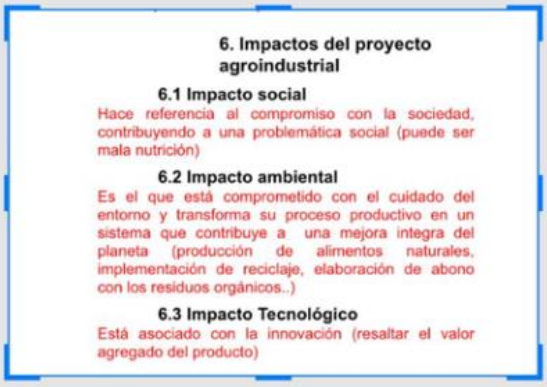
Tú

Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos muy bien y con toda la disposición y ener...

Buen día profe 7:39

+57 321 3796697 ~Fabián Alonso M...

Buenos días profe 7:40



6. Impactos del proyecto agroindustrial

6.1 Impacto social

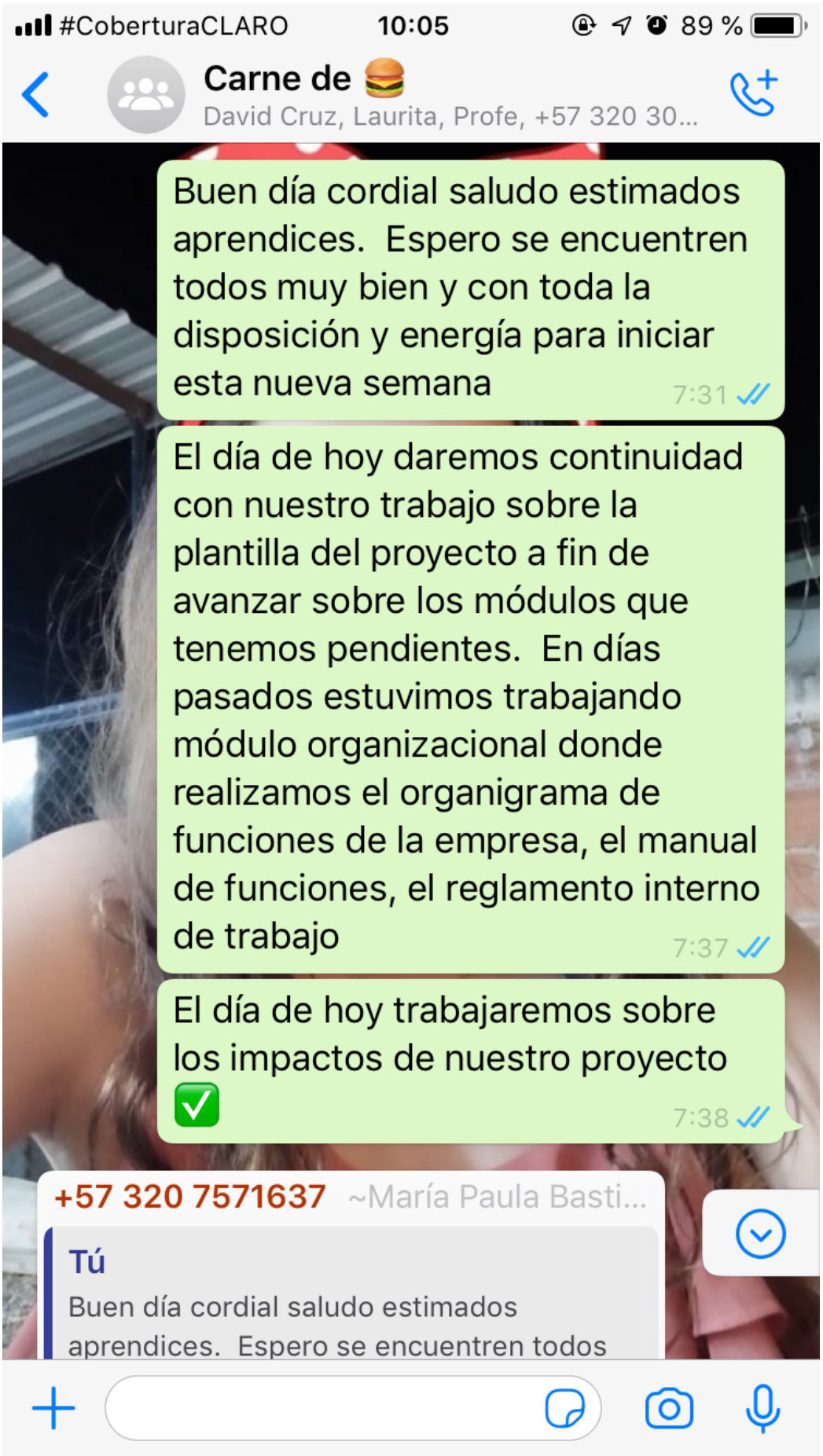
Hace referencia al compromiso con la sociedad, contribuyendo a una problemática social (puede ser mala nutrición)

6.2 Impacto ambiental

Es el que está comprometido con el cuidado del entorno y transforma su proceso productivo en un sistema que contribuye a una mejora integra del planeta (producción de alimentos naturales, implementación de reciclaje, elaboración de abono con los residuos orgánicos..)

6.3 Impacto Tecnológico

Está asociado con la innovación (resaltar el valor agregado del producto)


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Carne de 🍔
David Cruz, Laurita, Profe, +57 320 30...
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos muy bien y con toda la disposición y energía para iniciar esta nueva semana
7:31
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módulos que tenemos pendientes. En días pasados estuvimos trabajando módulo organizacional donde realizamos el organigrama de funciones de la empresa, el manual de funciones, el reglamento interno de trabajo
7:37
El día de hoy trabajaremos sobre los impactos de nuestro proyecto ✅
7:38
+57 320 7571637 ~María Paula Basti...
Tú
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos



SOCIALIZACION DE PROTOCOLOS DE REGRESO A LA ALTERNANCIA

Hola, Luz Catherine: al enviar este formulario, el propietario podrá ver su nombre y dirección de correo electrónico.

* Obligatorio

1. NOMBRES Y APELLIDOS *

Luz Catherine Martínez Crespo

2. DOCUMENTO DE IDENTIDAD *

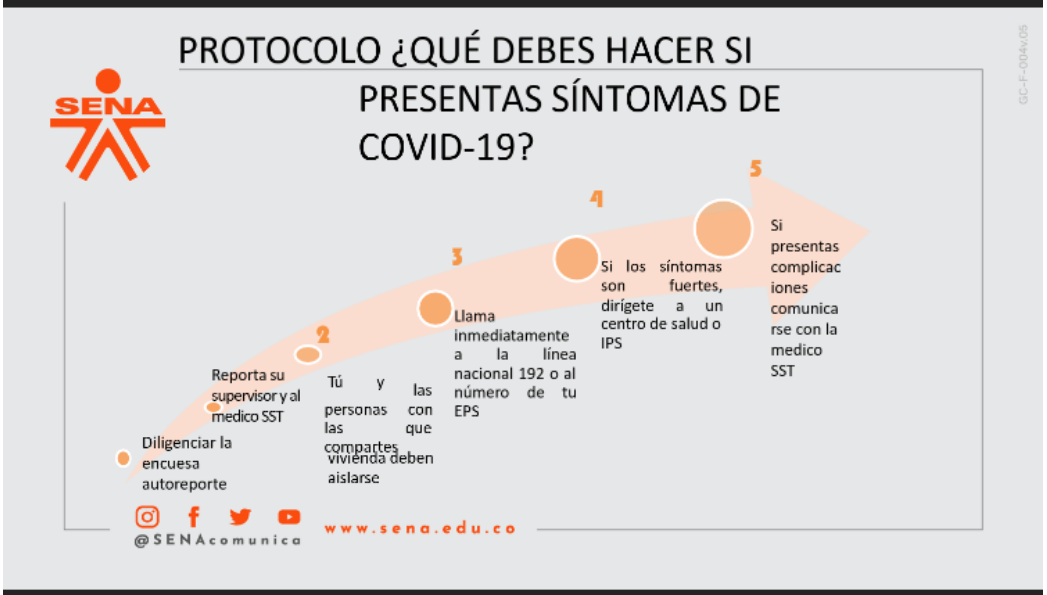
49718628

3. TIPO DE VINCULACION *


#CoberturaCLARO 10:30 92 %
Se ha unido como asistente.
El empleo es de todos
Mintrabajo
SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
MEDICINA PREVENTIVA
SEGUIMIENTO CONDICIONES DE SALUD
POR LA COVID - 19
EN CASA
Dra. Ana Luz Estupiñan
Medico Laboral, Regional Boyacá
JUNIO DEL 2020.
SENA
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
1 de 16
Volver a la presentación
NM
Nelly C.
SC
Sonia S.
Ana Luz E.
YA
Yaneth...
LC

#CoberturaCLARO 10:30 92 %

Se ha unido como asistente.



3 de 16

Volver a la presentación

NM Nelly C.

SC Sonia S.

Ana Luz E.

YA Yaneth...

LC


#CoberturaCLARO
10:28
92 %
Se ha unido como asistente.
RECOMENDACIONES PARA LA PERSONA EN AISLAMIENTO DOMICILIARIO
SENA
- No compartir loza, tendidos, mascotas con los demas miembros del hogar.
- En la medida de lo posible permanecer en una habitación individual con ventanas abiertas.
- Si es posible utilizar un baño aparte.
- No manipular ni tocar mascotas.
- No manipular ni preparar alimentos para los demas miembros del hogar.
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
8 de 16
Volver a la presentación
NM
Nelly C.
SC
Sonia S.
Ana Luz E.
YA
Yaneth...
LC


#CoberturaCLARO
10:28
94 %
Se ha unido como asistente.
SENA
PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
1. Diligenciar encuesta de auto reporte y mostrar pantallazo al ingreso al centro
2. Realizar lavado de manos al ingreso al centro de formación, cada 2 horas y a la salida
3. Mantener el tapabocas cubriendo boca y nariz durante todo el tiempo.
4. No consumir alimentos ni bebidas dentro de los centros de formación
5. Mantener el distanciamiento físico mínimo de 1 metro
6. Mantener puertas y ventanas abiertas
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
13 de 16
Volver a la presentación
NM
Nelly C.
SC
Sonia S.
Ana Luz E.
YA
Yaneth...
LC

#CoberturaCLARO 10:26 95 %

Se ha unido como asistente.



15 de 16

YA Yaneth...

SC Sonia S.

Ana Luz E.

Nubia V.

LC

#CoberturaCLARO 8:56 67 %

3 +57 321 2525414

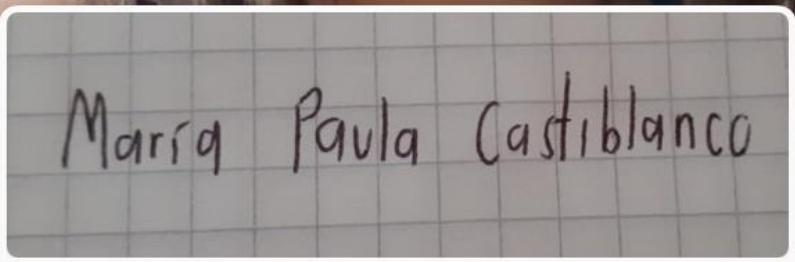
Buenas tardes ingeniera 14:52

Me podría explicar si en la fase de adición de insumo el peligro sería significativo y cual seria la justificación y las medidas preventivas? 14:54

1:16 14:57

Vale profe, ya entiendo 15:01

Perfecto lo que necesiten estoy atenta 15:02



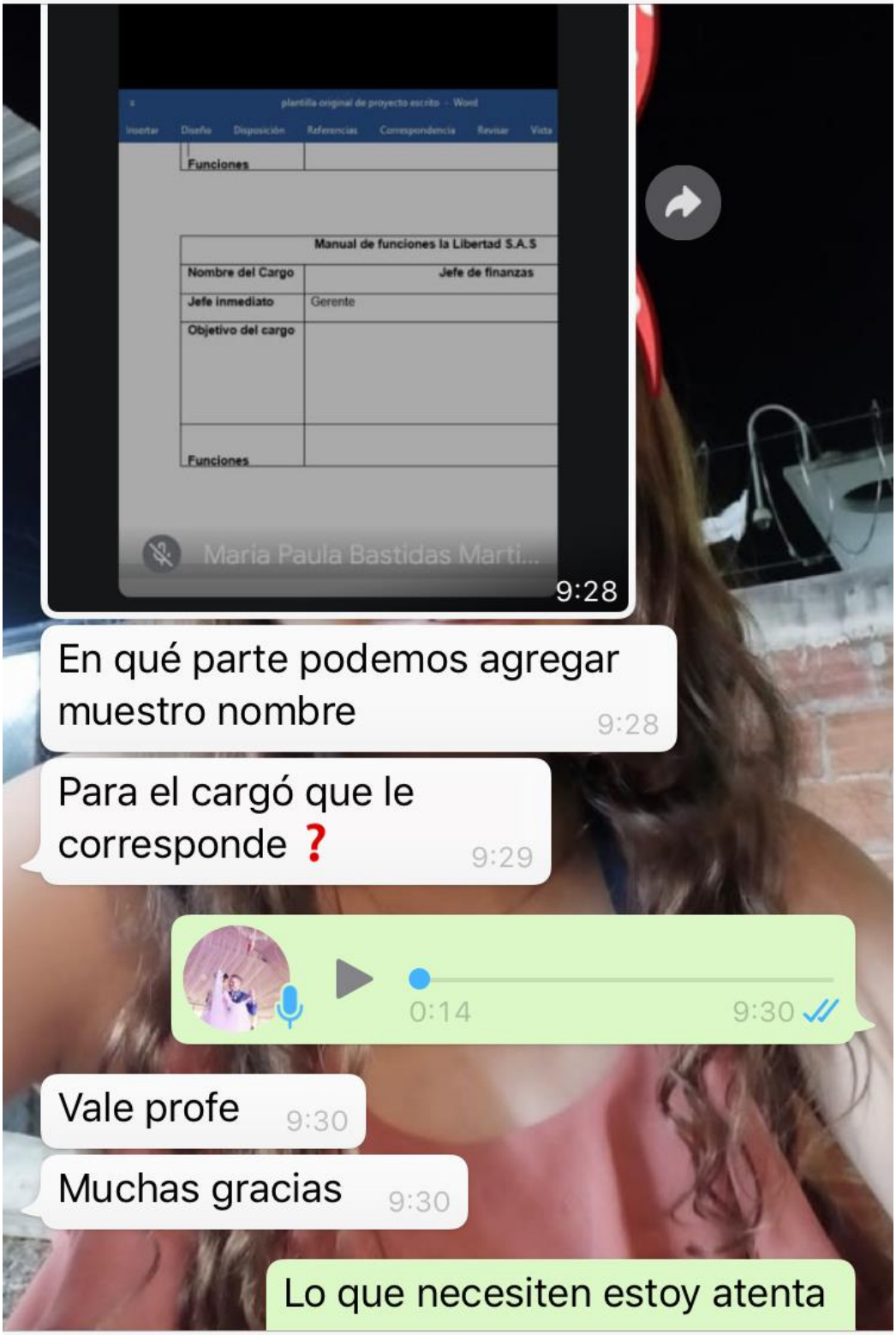
Mi firma, Ingeniera 17:21

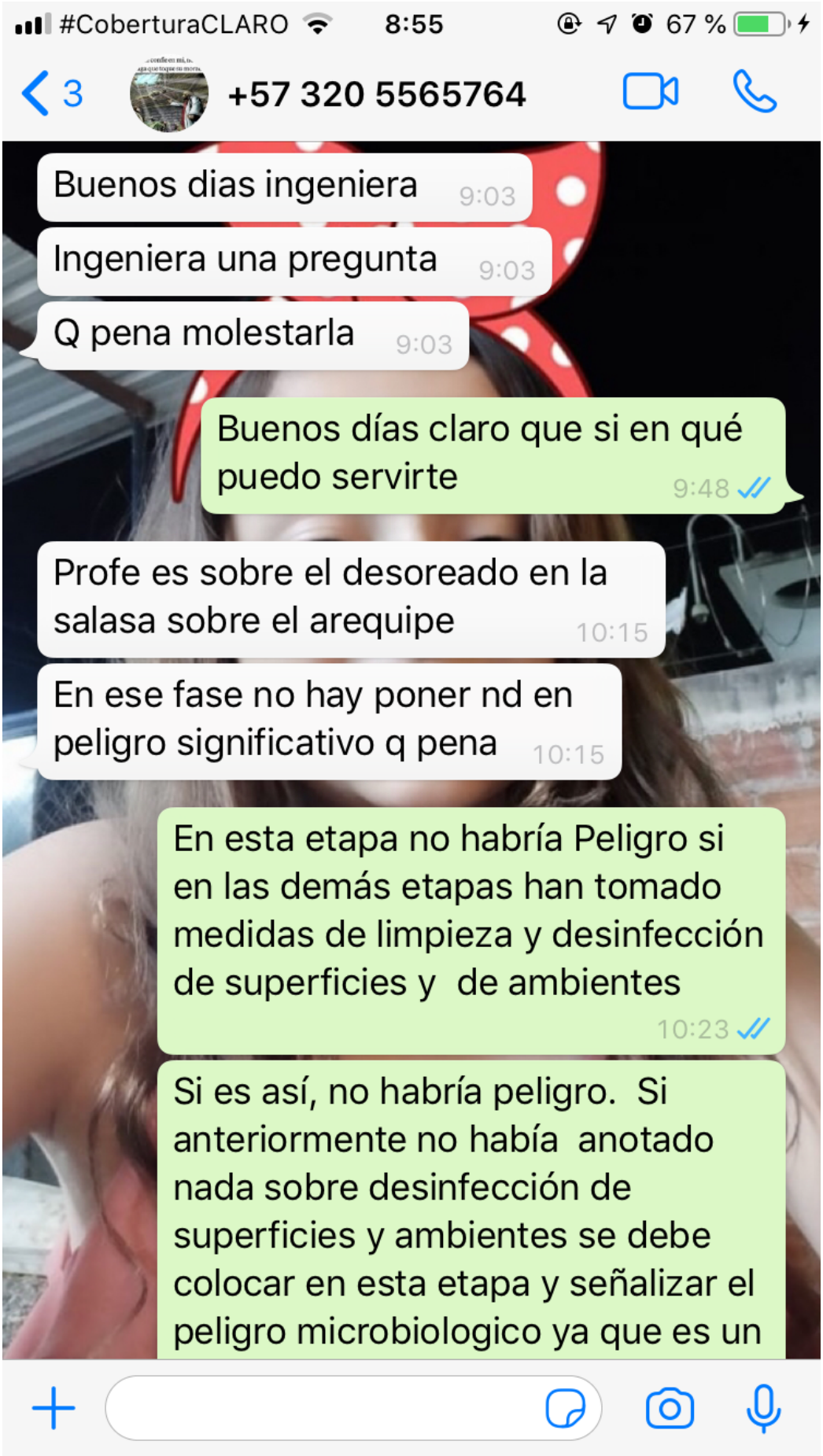
María Paula recibida tu firma gracias ✅ 19:23

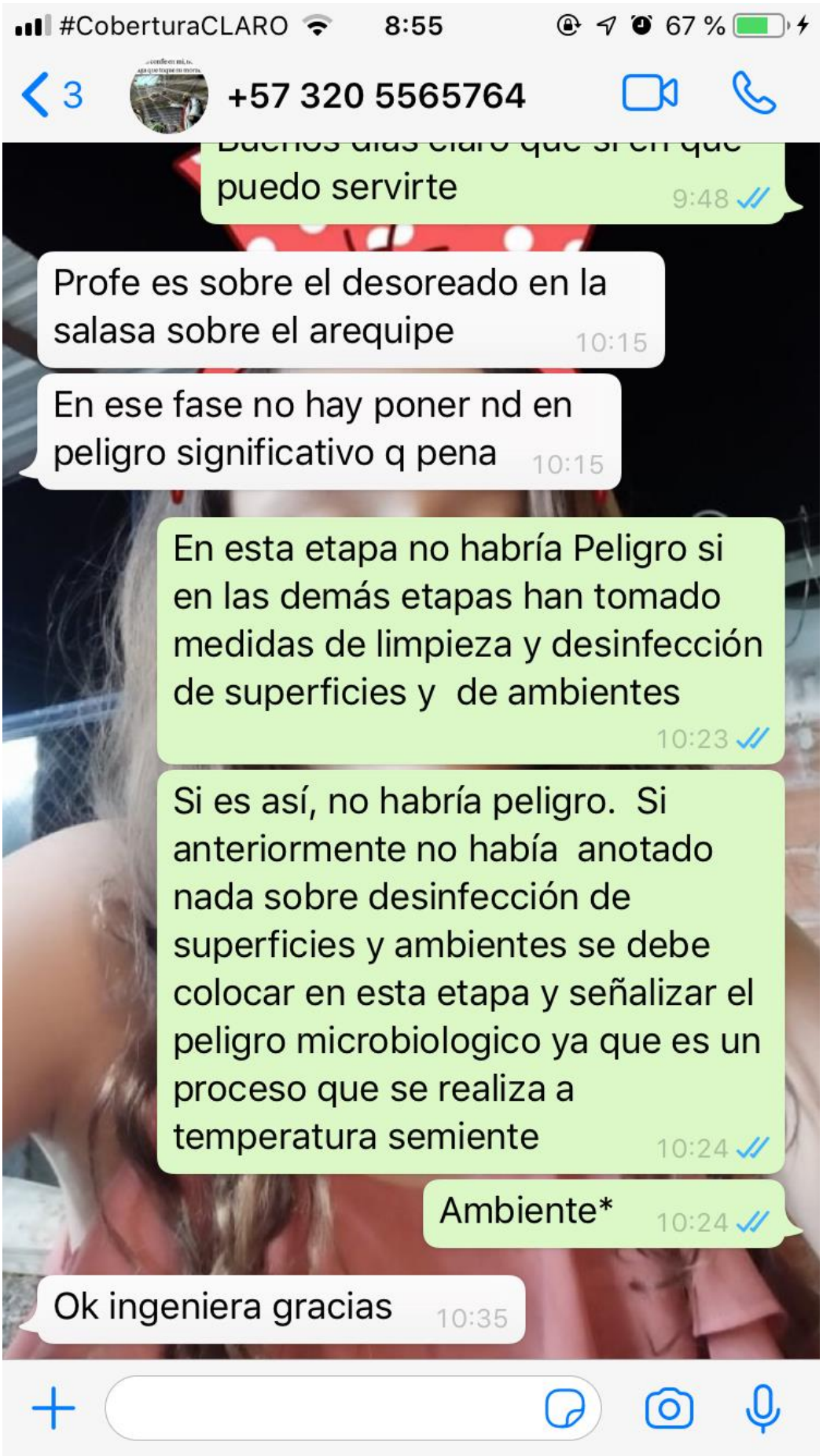
#CoberturaCLARO 8:56 67 %

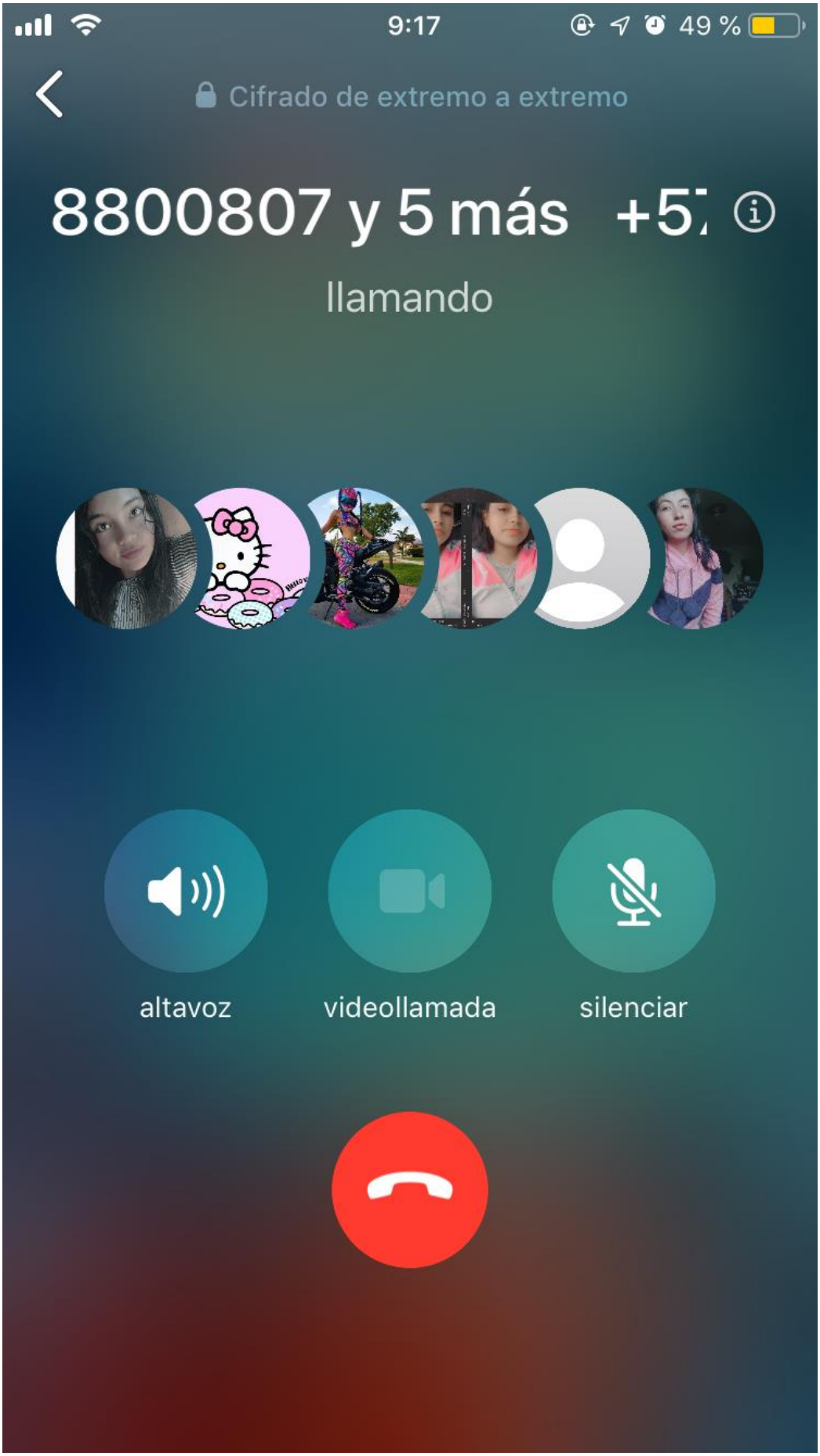
3 **David Cruz**

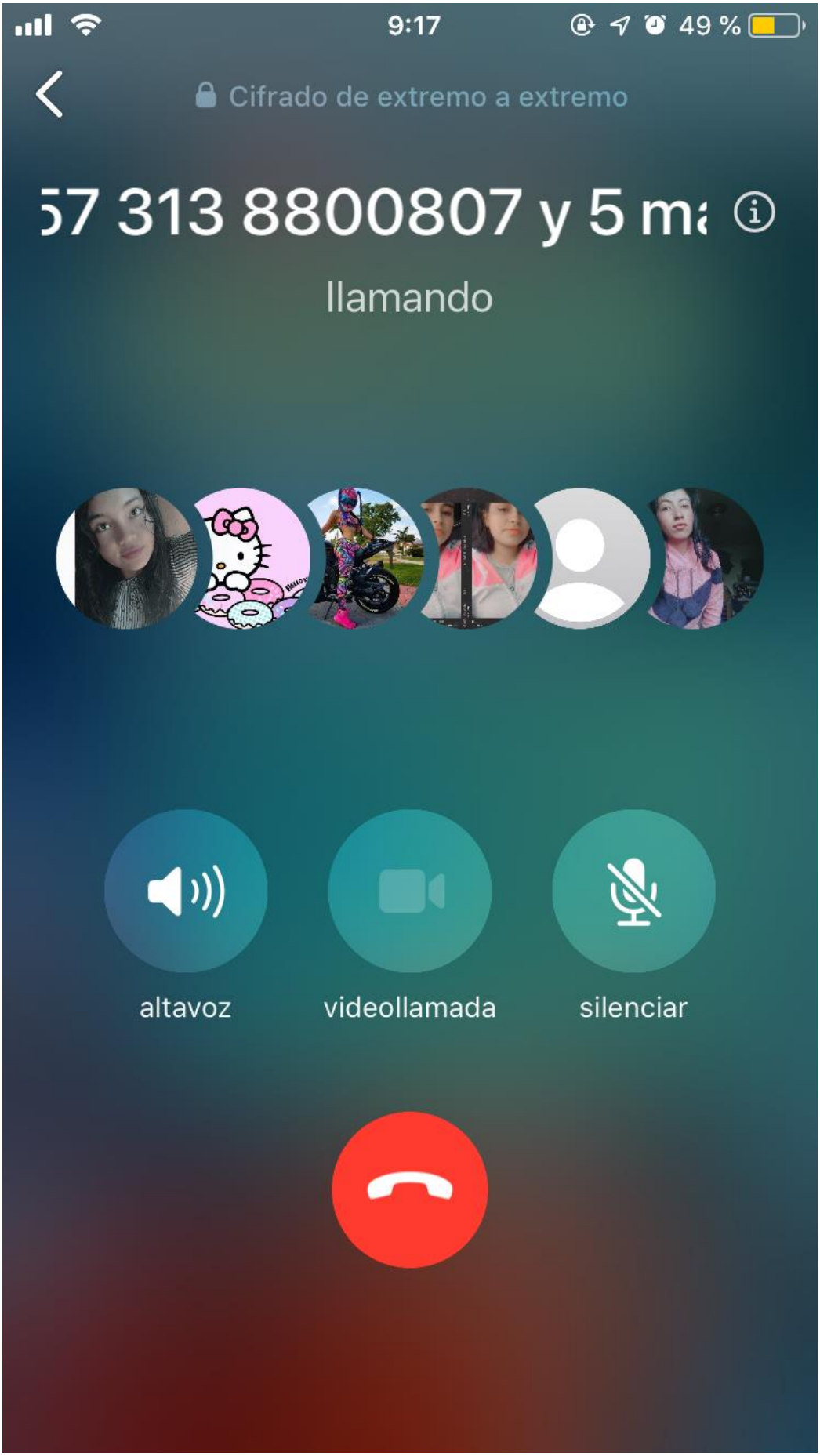
a para ver la info. del contacto




#CoberturaCLARO 8:55 67 %
3
+57 320 5565764
Buenos dias ingeniera 9:03
Ingeniera una pregunta 9:03
Q pena molestarla 9:03
Buenos días claro que si en qué puedo servirte 9:48
Profe es sobre el desoreado en la salasa sobre el arequipe 10:15
En ese fase no hay poner nd en peligro significativo q pena 10:15
En esta etapa no habría Peligro si en las demás etapas han tomado medidas de limpieza y desinfección de superficies y de ambientes 10:23
Si es así, no habría peligro. Si anteriormente no había anotado nada sobre desinfección de superficies y ambientes se debe colocar en esta etapa y señalizar el peligro microbiologico ya que es un


#CoberturaCLARO 8:55 67 %
3
+57 320 5565764
puedo servirte 9:48
Profe es sobre el desoreado en la salasa sobre el arequipe 10:15
En ese fase no hay poner nd en peligro significativo q pena 10:15
En esta etapa no habría Peligro si en las demás etapas han tomado medidas de limpieza y desinfección de superficies y de ambientes 10:23
Si es así, no habría peligro. Si anteriormente no había anotado nada sobre desinfección de superficies y ambientes se debe colocar en esta etapa y señalizar el peligro microbiologico ya que es un proceso que se realiza a temperatura semiente 10:24
Ambiente* 10:24
Ok ingeniera gracias 10:35


9:17
49 %
Cifrado de extremo a extremo
8800807 y 5 más +5
llamando
altavoz
videollamada
silenciar


9:17
49 %
Cifrado de extremo a extremo
57 313 8800807 y 5 ma
llamando
altavoz
videollamada
silenciar

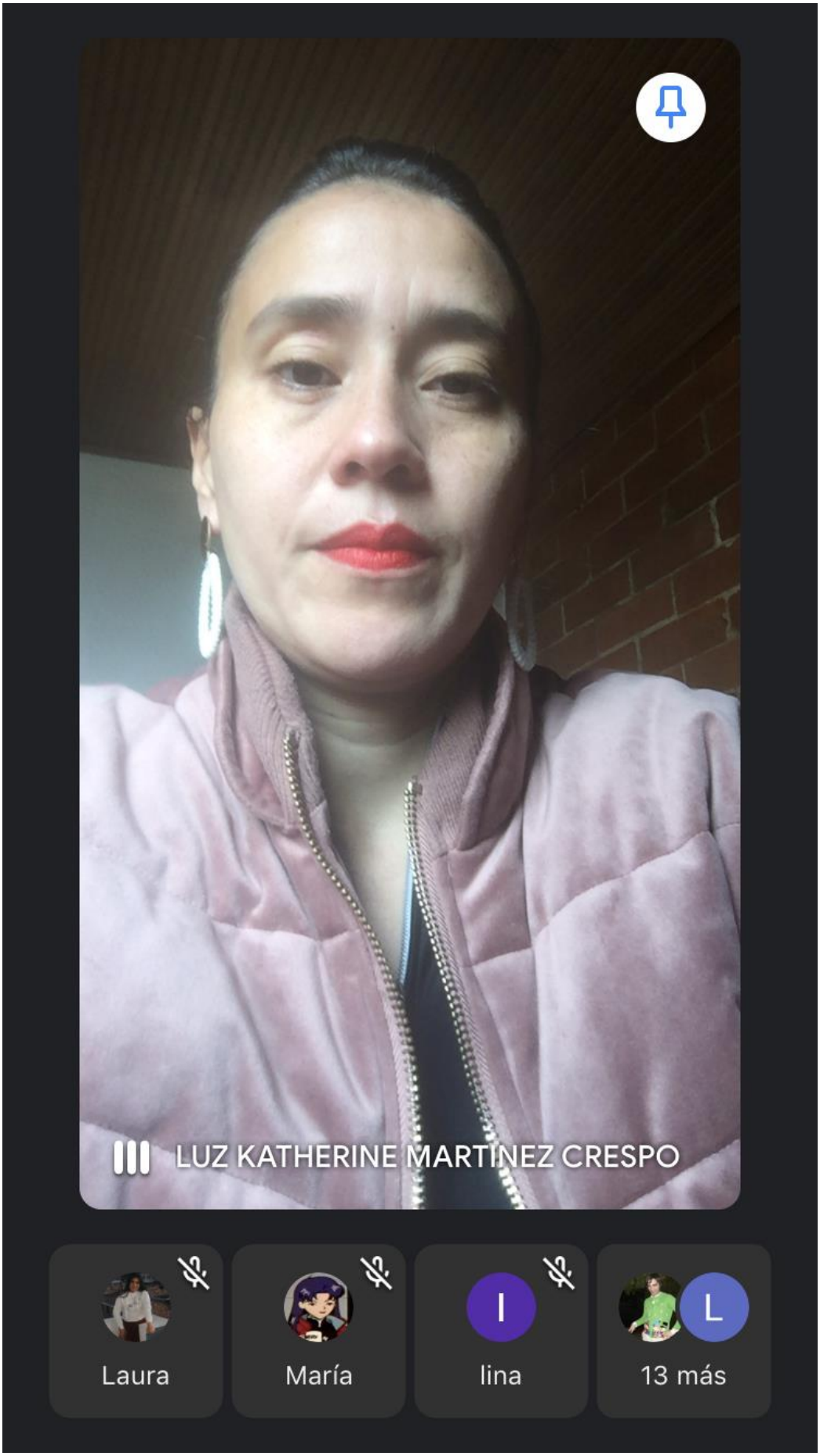
Sobre esta llamada

Personas | Información

Compartir información para unirse

EN LA LLAMADA

- LUZ KATHERINE MARTINEZ CRESPO (tú)
- Andrés Rodríguez
- Caren Espinosa
- Francy Julieta Grijalba
- John Munevar
- Laura B
- Laura Vanegas
- LAURA XIMENA PAMPLO...
- María Castiblanco


LUZ KATHERINE MARTINEZ CRESPO
Laura
María
I
lina
L
13 más

#QuedateEnCasa 8:52 58 %

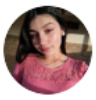
Sobre esta llamada

Personas Información

F Francy Julieta Grijalba

J JAIRO STIVEN GRIJALBA...

 Juan David Espinosa

 Laura B

 Laura Vanegas

L LAURA XIMENA PAMPLO...

I lina rojas

 LUZ KATHERINE MARTINE...

 María Castiblanco

 Nidia Milena Otalora Alda...

of of tw

WhatsApp 8:49 64 %

Sobre esta llamada

Personas Información


Cristian yobany Páez Ma...


Danna Hernández

F
Francy Julieta Grijalba

J
JAIRO STIVEN GRIJALBA...


Laura B


Laura Vanegas

L
LAURA XIMENA PAMPLO...

I
lina rojas


LUZ KATHERINE MARTINE...


Nidia Milena Otalora Alda...

of
of tw

Sobre esta llamada

Personas Información


LUZ KATHERINE MARTINEZ CRESPO (tú)


Andrés Rodríguez

C
Caren Espinosa


Cristian yobany Páez Ma...


Danna Hernández

F
Francy Julieta Grijalba

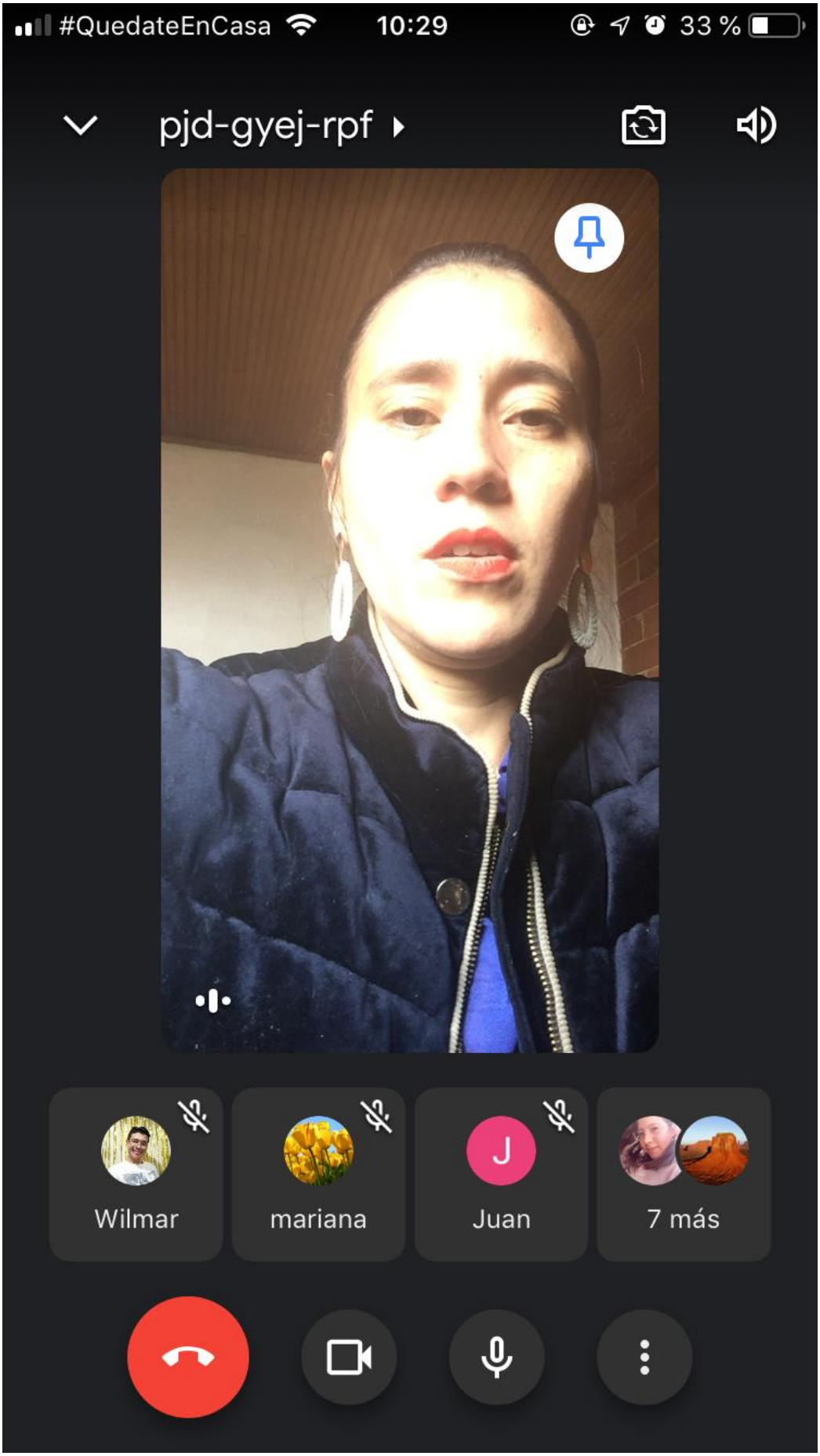
J
JAIRO STIVEN GRIJALBA...


Laura B


Laura Vanegas

L
LAURA XIMENA PAMPLO...

I
lina rojas


#QuedateEnCasa
10:29
33 %
pjd-gyej-rpf
Wilmar
mariana
J
Juan
7 más