PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: GUÍA DE APRENDIZAJE 001

- **DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN**:
  Técnico en Agroindustria Alimentaria.



- **CÓDIGO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: 936161** Versión 1

- **NOMBRE DEL PROYECTO**:
  aplicacion de procesos de transformacion y comercializacion de materias primas de la region del municipio de Amalfi y obtención de productos incocuos de calidad, aplicando BPM.

- **FASE DEL PROYECTO**: Análisis.

- **ACTIVIDAD DE PROYECTO**:
  AP02- Realizar diagnóstico del sector agroindustrial del municipio, haciendo énfasis en la producción frutícola, lechera y productora de café cacao y caña.
- **COMPETENCIA**
  Coordinar proyectos de acuerdo con planes y programas establecidos por la empresa.

- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR ALCANZAR**:
  - ✓ explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
  - ✓ participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa con las líneas productivas propias de su perfil.

- ✓ Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- ✓ Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.

- DURACIÓN DE LA GUÍA: **232 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz: Se espera de usted el mayor desempeño, realizando las actividades que se le proponen y presentando los productos-evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Recuerde que del grado de interés que usted esgrima en el desarrollo de esta guía va a depender su crecimiento profesional como técnico en agroindustria alimentaria, para acrecentar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que actualmente posee o para adquirir los que en su haber aún no tiene. Le sugiero coordinar trabajo en equipo con todos sus compañeros, apoyándose en ellos en el momento que lo requiera o recibiendo los aportes que le ofrezcan, así como a utilizar el Ambiente Virtual de Aprendizaje (LMS) Institucional (plataforma "***Terriorium***") como soporte para la gestión de su aprendizaje. Cuente con el apoyo permanente del instructor y de la colaboración de sus compañeros de formación; comparta e interactué con ellos agradablemente durante el proceso formativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Las actividades de aprendizaje en esta guía se diseñan de acuerdo al Modelo Didáctico Operativo de Félix Bustos Cobos (1996) o secuencia lógica del aprendizaje (vivencias, conceptualizaciones, documentación, ampliación interdisciplinaria y proyectos pedagógicos de aplicación), adoptada por el Sena bajo la filosofía del aprendizaje por proyectos y del enfoque de formación por competencias (Saber- saber/Saber-hacer/Saber-ser) y con base a la estructura establecida en este formato del Sistema Institucional de Gestión Administrativa, SIGA, a saber:

- Se inicia el desarrollo de la guía con actividades de reflexión inicial colectiva con base en la identificación de necesidades/problemas que requieren solución o de la identificación de una oportunidad productiva/transformación como potencial negocio.

- Luego, con actividades de contextualización de la problemática/oportunidad identificada y la socialización de experiencias, conocimientos, conceptos, saberes, actitudes que se tengan al respecto para dar solución a la misma.
- Se continúa con actividades de búsqueda, análisis y manejo de la información que permita construir conocimiento, aplicar procedimientos, desarrollar habilidades y actitudes, proveniente de fuentes fidedignas.
- Seguidamente están las actividades de aplicación y/o transferenecia del conocimiento adquirido, a través del desarrollo de ejercicios y/o proyectos reales o simulados.
- Se finaliza con las actividades de evaluación de los conocimientos, habilidades y actitudes adquiridos utilizando instrumentos institucionales (cuestionarios, listas de chequeo, aplicación de actas de evaluación, elaboración de esquemas).

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1: Interpretar las necesidades, problemas y oportunidades en el contexto productivo, social e industrial a través de una dinámica participativa en aras de formular alternativas de solución

Para trabajar en una idea de proyecto, es necesario reconocer el contexto de la región, sus actividades y las industrias con las que cuenta el municipio, las materias primas que genera, las necesidades que existen en la comunidad y los procesos que se pueden llegar hacer, mejorar e innovar, para aportar no sólo a la comunidad sino al aprendiz mismo.

Con esta actividad el aprendiz profundiza en el a conocimiento de su entorno, e identifica las áreas en las que puede aportar con su conocimiento y su proyecto, mejorando condiciones de los establecimientos o aspectos de su comunidad, de su región y de las suyas propias, con los conocimientos que adquirira en su formación.

Descripción de la actividad:

Hacer un análisis de los tipos de agroindustrias que existe en el municipio, la producción de diferentes matrias primas y su aprovechamiento, así como la evaluación de propuestas para contribuir a las necesidades identificadas.

La actividad consiste en:

- A través de los videos presentados, y el conocimiento de su región, el aprendiz identifica y analiza los niveles de agroindustria que se tienen actualmente en el municipio.

- Por otra parte, evaluar las conicidiones del municipio en relación a la disposición de tecnologías y requisitos sanitarios e infraestructura, para mirar qué transformaciones de las materias primas, generadas en su regíon pudieran ser viables de aplicar.

- Analizar las necesidades que se tienen en la región y aportar posibles soluciones a las situaciones identificadas.

Con base en la observación y análisis de los siguientes videos:
Video#1 https://www.youtube.com/watch?v=0XzLIZ-Sbb4 (Niveles de agroindustria),
Video #2 https://www.youtube.com/watch?v=kdN0QWF76FM ¿Sabe cuáles áreas del sector agropecuario generen más rentabilidad?
Video #3 https://www.youtube.com/watch?v=lxN7VDZSXEk El futuro del Agro - Agroindustria | Bancolombia
Video #4 https://www.youtube.com/watch?v=Sd08QEDcU-k (Amalfi- producción de panela)

Video#5 https://www.youtube.com/watch?v=Rjw-Xc5tXoY (cacao y fique),

El instructor inicia una discusión guiada buscando que cada aprendiz manifieste su interpretación de las necesidades, problemas y oportunidades en el contexto productivo, social, agrícola e industrial observadas en el material audiovisual recomendado.

Del material audiovisual los aprendices responderán las siguientes preguntas, entregando el resultado de su análisis a su instructor.

a. Qué opinión puedes dar sobre el tipo de agroindustria que se trabaja en el municipio, teniendo en cuenta lo observado en el video #1?
b. ¿teniendo en cuenta los videos observados, surge alguna necesidad sentida, de un problema previamente identificado, o de una oportunidad eventual aprovechada?
c. ¿Qué opinión puedes dar sobre las innovaciones tecnológicas aprovechadas e implementadas en el municipio por el agricultor, el emprendedor, el transformador de materias primas?
d. En la ejecución de su proyecto de transformación de materias primas producidas en el municipio cuales son las oportunidades que puede visualizar para el aprovechamiento de esas materias primas producidas y lograr un mayor aprovechamiento económico. Mencione algunas de esas materias primas que pudiera darle una transformación tecnológica, y posibles productos

innovadores de esa materia prima, o de subproductos generados de esas materias primas, como también mejoras que pudiera aplicar a los observados en el mercado

e. Qué problemáticas o necesidad identificas en los videos?

Ambiente Requerido: Aula con mesas y sillas suficientes para los participantes.

Materiales: Plumones de colores, pizarrón, equipo de audiovisuales (computador, Videobeam, parlantes) y servicio de internet.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE #2: Examinar y analizar los requisitos establecidos en la norma, Resolución 2674 de 2013 para las industrialas alimentarias, donde establece las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), asimilando los conceptos estudiados.

Se diseña esta actividad con el objetivo que el aprendiz realice una completa y especifica lectura de los requisitos normativos. Se resalta la necesidad que el aprendiz conozca detalladamente el contenido del este documento (Resolución 2674 de 2013), debido a que a lo largo de la formación estaremos haciendo referencia a muchos de los aspectos allí contemplados, siendo este documento la base para continuar el mantenimiento de la inocuidad en los procesos de transformación de alimentos a lo largo de cada eslabón de la cadena alimentaria.



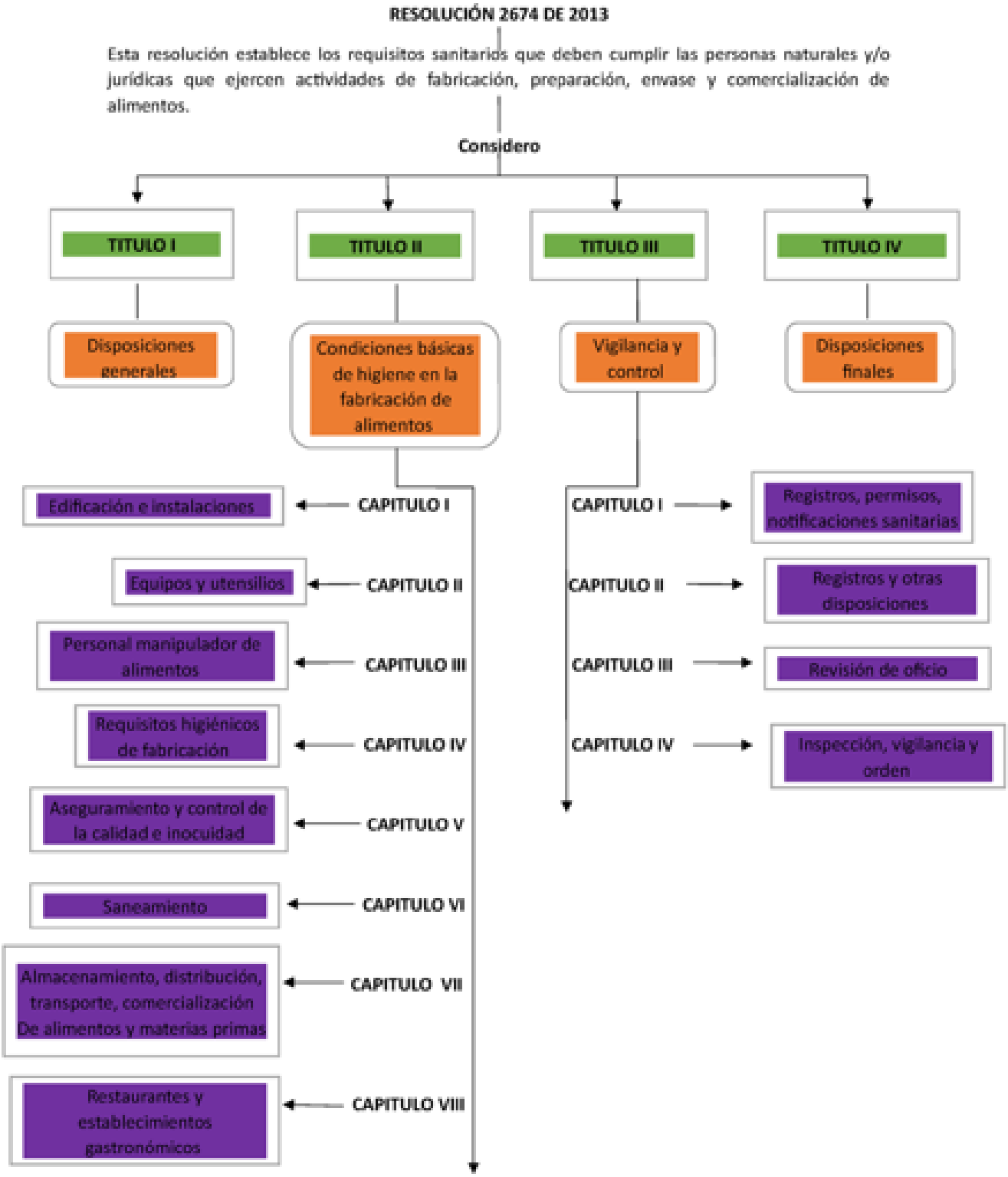
Descripción de la actividad:

Los aprendices realizaran una lectura detallada de la normatividad básica, relacionada con los requistos establecisos en la resolución 2674 de 2013, para la industria alimentaria, analizando cada uno de los títulos, capítulos, y subtítulos que refiere la resolución, socializando a travez de exposiciones y aportes de los aprendices el contenido del documento.

Adicional a la socialización, el aprendiz debe señalar, resaltando con color llamativo los puntos de todo el documento donde indique que es un **DEBE** de obligatorio cumplimiento por los fabricantes y establecimientos dedicados a los alimentos.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE #3 Identificar una herramienta de aprendizaje didáctica de fácil aplicacición y memorización, realizando un esquema, o mapa conceptual de la Resolución 2674.
Es importante que los aprendices comprendan y manejen adecuadamente la norma, porque allí están consignados todos los requisitos básicos, que todo establecimiento de alimentos debe cumplir al igual que el personal que labora allí. Por tanto esta norma debe ser leída tantas veces como se pueda y aprendida de forma correcta, comprenderla y aplicarla adecuada y eficazmente.

Descripción de la actividad:
Los aprendices deben realizar de acuerdo a lo aprendido y socializado, un esquema o mapa conceptual donde se plasme la información contenida en la resolución, de forma que pueda ser asimilada y aprendida fácilmente, esta información es muy útil para evaluaciones que se realizaran en el desarrollo de la ´tecnica Agroindustria Alimentaria.
El Esquema será entregado al instructor como evidencia del trabajo realizado.
La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario.


RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
Esta resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, preparación, envase y comercialización de alimentos.
Considero
TITULO I
TITULO II
TITULO III
TITULO IV
Disposiciones generales
Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos
Vigilancia y control
Disposiciones finales
Edificación e instalaciones
CAPITULO I
Equipos y utensilios
CAPITULO II
Personal manipulador de alimentos
CAPITULO III
Requisitos higiénicos de fabricación
CAPITULO IV
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
CAPITULO V
Saneamiento
CAPITULO VI
Almacenamiento, distribución, transporte, comercialización De alimentos y materias primas
CAPITULO VII
Restaurantes y establecimientos gastronómicos
CAPITULO VIII
CAPITULO I
Registros, permisos, notificaciones sanitarias
CAPITULO II
Registros y otras disposiciones
CAPITULO III
Revisión de oficio
CAPITULO IV
Inspección, vigilancia y orden

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE # 4 Realizar visita a una planta de procesamiento o transformación de alimento, del municipio, para la evaluación de los conceptos aprendidos.

Descripción de la actividad:

El instructor gestionará una visita a una planta de procesamiento de alimentos, con el objetivo que el aprendiz interactúe y observa los conceptos aplicados en un ambiente real, y pueda realizar un análisis sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma, contextualizándolos con el ambiente de ejecución.

Los aprendiceces e instructor deben acatar las normas establecidas por la empresa donde se realice la visita y cumplir los requerimientos que sean solicitados como por ejemplo la indumentaria requerida, la confindencialidad de la información recibida y observada, de forma que sea sólo con fines formativos



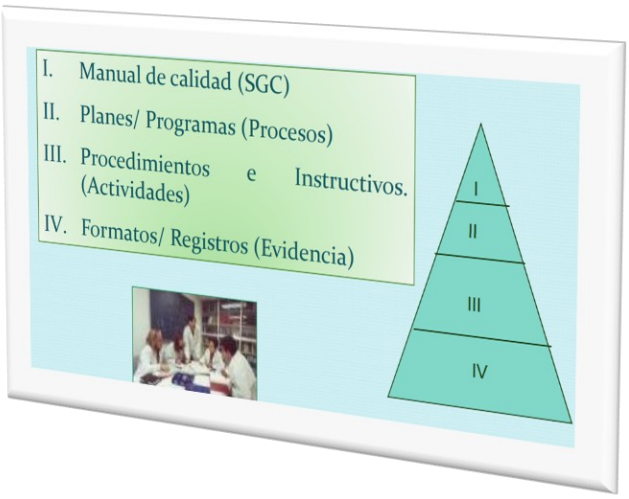


El aprendiz mediante la observación, la información orientada por el guía en la visita, las preguntas realizadas por los mismos aprendices, evaluará las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento en relación a la infraestructura, instalaciones y alrededores, a las áreas de trabajo, equipos y elementos utilizados, a las acciones realizadas por los operarios o colaboradores que trabajan en el establecimientos, a la información aportada por el guía que oriente la visita en la planta, teniendo en cuenta todos los aspectos estudiados teóricamente en el aula.

El aprendiz realizará un informe de la situación encontrada, de la información suministrada, en relación a cada uno de los aspectos tratados en la resolución 2674 de 2013, realizando un análisis y obteniendo conclusiones finales aportando las mejoras que como técnicos en agroindustria pudieran aplicar

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE # 5. Aprender la estructura de elaboracion del plan de saneamiento básico y programas requeridos en las empresas de industria alimentaria.

Para toda organización, empresa o establecimiento que manufacture alimentos, es indispensable mostrar mediante las evidencias el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas, por tanto muchos de estos requisitos son implementados mediante planes o programas. La elaboración de estos documentos deben tener un orden para poder mantener organizada la empresa o establecimiento, para ello el aprendiz desarrolla la destreza y habilidad en la elaboración de una estructurar para plan de saneamiento básico o un programa especifico, mediante la orientación del instructor.



Descripción de la actividad:

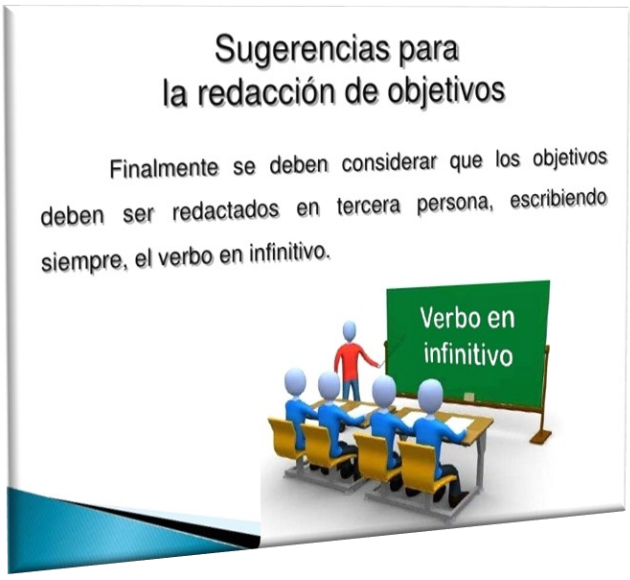
El instructor mediante exposición magistral impartirá la orientación sobre las estructuras documentales recomendadas en al organización de una planta teniendo en cuenta normatividad vigente.

El aprendiz diseñara el borrador de un programa asignado por el instructor, el cual será revisado a través de asesorías por parte del instructor a medida que el aprendiz vaya realizando avances en su trabajo en el cual se le evaluará, capacidad y adecuada redacción, organizacion en el desarrollo de los temas, aplicación de vocabulario técnico apropiado al perfil, diseño de trabajos escritos, Formulación de objetivos, aspectos detallados, formatos de verificación, normatividad consultada.

Este trabajo será entregado al finalizar la siguiente competencia relacionada con "**Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente".**

El trabajo puede ser realizado por 4 personas, máximo.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE #6. Elaboración y redacción de Objetivos para la construcción de documentos como planes y programas.



La adecuada formulación y establecimiento de objetivos son elementos indispensables en la elaboración de documentos, donde están plasmados procedimientos a ejecutar, para mostrar las evidencias del cumplimiento de requisitos en una planta de alimentos, de forma que estos objetivos sean viables, alcanzables y medibles, por tanto el aprendiz debe familializarse con los grupos de verbos deacuerdo a las actividades y acciones, estableciendolos y redactandolos apropiadamente según lo que se desee obtener.

El instructor previamente dará las indicaciones y características de los objetivos bien sea generales o especificos; orientará al aprendiz para que el objetivo sea adecuadamente formulado.

La actividad consiste en: Formar equipos de 4 personas
El instructor asignara aleatoriamente un programa de los que están establecidos como requisito en la norma a cada equipo, explicando en que consiste el programa asignado. El aprendiz debe elaborar el objetivo general para el programa que le correspondió a su equipo, para lo cual se tendrá un tiempo determinado. Luego se socializara los objetivos redactados, y los otros equipos e instructor harán las críticas constructivas, el mejoramiento de la redacción y la mejor aplicación tanto de los objetivos generales, como de los específicos apropiados, a cada uno de los programas.

Tener en cuanta para el desarrollo de la actividad que los objetivos del plan de saneamiento son aplicables a todos los programas que lo componen, sin embargo los objetivos generales y específicos de cada programa deben considerarse en relación especifica a las actividades realizadas en en cada uno de ellos.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE #7 Examinar el contexto social y productivo de la transformación, industrializacion y comercialización de las materias primas y productos elaborados en la región en comparación a los los productos fabricados por medianas y grandes industrias que ingresan a la región, socialización de experiencias, conocimientos y conceptos, saberes y actitudes que se tengan al respecto para la autoevaluación.

La contextualización es el proceso de análisis a través del cual algo es explicado. Para comprender una situación es necesario analizarla dentro de su contexto, es decir, recabar toda información que pueda resultar útil para plantear una solución; hay que conocer los datos básicos, los antecedentes de la situación y toda la información relevante. Teniendo en cuenta esta definición cada equipo de trabajo colaborativo realiza la contextualización de la investigación sobre una industria asignada, aplicando la herramientas o métodos didácticos elegidos por cada equipo de forma que sus compañeros puedan comprender fácilmente.



Descripción de la actividad:

La actividad en un primer momentos será de investigación de la información. Será realizadas por los equipos a través de los diferentes medios de consulta, entrevistas, internet, redes sociales, proyectos administrativos municipales, cooperativas o cualquier medio que proporcione información relacionada a la industria asignada.

En un segundo momento, el instructor organiza una actividad de aprendizaje de trabajo colaborativo con la intención de diagnosticar conocimientos generales previos sobre las diferentes industrias de referencia, con base en la técnica didáctica: **"Rueda de conocimientos".** Para desarrollarla**,** divide el grupo en seis subgrupos o equipos; ubica en el ambiente las mesas necesarias con sillas suficientes para todos los aprendices. En cada mesa coloca hojas limpias de papel bond para respuestas, marcadores de colores y seis copias con las instrucciones de lo que tiene que hacer esa mesa según el esquema del cuadro

El instructor organiza en el ambiente de formación una socialización de experiencias, invitando a los aprendices a relatar las vivencias en torno al trabajo directo o indirecto que tengan o hayan tenido durante la investigación de su industria y el manejo de problemas de tecnologías, equipos o falta de conocimientos de requisitos regulatorios y cualquier otra eventualidad presentada

La socialización será desarrolla en el ambiente de formación y durante el tiempo concertado. Los resultados se sustentan en plenaria con las ayudas que cada grupo implemente.

Cada equipo de cada mesa socializara la información recolectada.

ESQUEMA

Información para investigar	**MESA 1 (industria de la carne)**	**MESA 2 (industria de las frutas)**	**MESA 3 (industria de la leche)**	**MESA 4 (industria de la caña)**	**MESA 5 (industria del café)**	**MESA 6 (industria del cacao)**
Producción de la materia prima en la región y su importancia:						
Tratamientos de las materias primas en la región:						
Tecnologías externas aplicadas:						
Productos elaborados en la región:						
Productos de origen externo:						
Posibles innovaciones y otros productos de emprendedores:						
Normatividad relacionada a esta						

industria y sus derivados						
Utilización de subproductos de estas materias primas						
Información de interés						
Puntos críticos a tener en cuenta.						
Beneficios a la comunidad, al productor, a la región, a la familia y aprendiz.						
Mejora de productos						

RONDA 2:



Cada equipo se ubica en la mesa correspondiente a cada industria de 1 a 6. El instructor recuerda que cada mesa debe trabajar colaborativamente para hacer lo que dice la hoja de instrucciones (conceptuar y dar la opinión personal) durante el tiempo asignado. Se termina la Ronda cuando todos los equipos hayan aportado su conocimientoa los compañeros por las seis industrias. En plenaria se analiza el alcance que haya tenido la actividad para lograr el objetivo.

- Ambiente Requerido: Aula con mesas y sillas suficientes para los participantes.
- Materiales: Hojas de instrucciones, hojas blancas, marcadores de colores, pizarrón, equipo de audiovisuales (computador, Videobeam, parlantes) y servicio de internet deacuerdo a las herramientas que haya utilizado el equipo investigador.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre los fundamentos teóricos, algoritmos procedimentales y comportamientos adecuados para el diagnósticos de la agroindustria y transformación de materias primas, capacidad de análisis y criterios de evaluación a la ejecución de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y en la	**1.** Identifica las necesidades y oportunidades del entorno en el sector agroindustrial de la región. **2.** Aplica herramientas de diagnostico según indicadores de gestión **3.** Participa en la realización de estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos. **4.** Reconoce y maneja los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013. **5.** Identifica la importancia del cumplimientos de los requerimientos establecidos en la resolución para la prevención de la contaminación y elaboración de productos inocuos en la industria de alimentos. **6.** Desarrolla criterio para aplicar y evaluar los requerimiestos descritos en la norma y aplicar su implementación en el desarrollo de la industria alimentaria. **7.** Utiliza herramientas informáticas para el manejo de datos, elaboración de documentos de la empresa agroindustrial.	**Técnica:** Trabajos prácticos **Instrumento:** Exposiciones Preguntas Cuestionario

elaboración de progrmas para la industria de alimentos **Evidencias de desempeño:** Observación de la ejecución de procedimientos y comportamientos asumidos para el análisis del diagnostico del mercado, manejo de la norma en la aplicación de criterios en los requisitos establecidos, capacidad para la creación de documentos como programas para la industria alimentaria. **Evidencias de producto:** Valoración de los documentos e informes elaborados:	**8.** Aplica la estructuras documentales en el desarrollo y creación de documentos como es un plan o programa. **9.** Formula y establece adecuamente objetivos viables y aplicables en el desarrollo de un plan, programa o cualquier documento **10.** Presenta informes de manera oportuna, aplicando las normas de redacción y ortografía.	**Técnica:** Observación y preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **Técnica:** inspección **Instrumento:** Lista de chequeo, Esquema, Informe

Esquema de la norma, Informe de visita a planta, Programa del componente del plan de Saneamiento Básico		Programa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

LMS: Es el acrónimo en inglés de Learning Management System, también conocido en español como Sistema de Gestión de Aprendizaje. A diferencia del proceso de enseñanza tradicional, la plataforma LMS fue desarrollada para transportar el entorno educativo presencial al espacio virtual. Así, es posible poner a disposición una enseñanza totalmente online. Con el uso de recursos y herramientas tecnológicas, la plataforma LMS transforma el proceso de aprendizaje en algo dinámico, completo y accesible.

Territorium: Es una plataforma colaborativa para la educación, diseñada por pedagogos y desarrolladores que permite que los alumnos progresen en varias competencias, se le puede considerar una red social privada para el aprendizaje, por su facilidad de uso. Dicha plataforma permite mostrar los contenidos apropiados para los alumnos, facilitar el trabajo de los profesores, administrar las instituciones académicamente, con acceso a padres de familia si así se requiere, convirtiéndolo en un espacio colaborativo educativo.

Foro: El Foro es una técnica grupal que se utiliza como una herramienta en el aula virtual como espacio de discusión, por intermedio de mensajes, de una determinada temática. También conocidos como foros de mensajes, de opinión o foros de discusión. Los participantes del foro pueden responder en las discusiones ya iniciadas por sus compañeros o el docente, o empezar unas nuevas participaciones según lo crean conveniente.

BPM: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración y envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas, cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PLAN DE SANEMIENTO BÁSICO: Documento que contiene los cuatro programas que exige las entidades de inspección vigilancia y control, dentro de los cuales esta el progrma de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo integral de desechos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua potable.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: norma colombiana que establece los requisitos saitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario.

INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos; es una entidad de vigilancia y control de carácter técnico científico, que trabaja para la protección de la salud.

ICONTEC: El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, es el Organismo Nacional de Normalización de Colombia. Entre sus labores se destaca la reproducción de normas técnicas y la certificación de normas de calidad para empresas y actividades profesionales. Es la representación de la ISO en Colombia.

NTC: Normas técnicas colombianas. Es el organismo nacional de normalización de Colombia. Entre sus labores se destaca la creación de normas técnicas y la certificación de las normas de calidad para empresas y actividades profesionales.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Internet
- Resolución 2674 de 2013
- https://www.invima.gov.co/
- Normas Cero, Norma Fundamental
- Videos de internet

https://www.youtube.com/watch?v=0XzLIZ-Sbb4
https://www.youtube.com/watch?v=kdN0QWF76FM
https://www.youtube.com/watch?v=lxN7VDZSXEk
https://www.youtube.com/watch?v=Sd08QEDcU-k
https://www.youtube.com/watch?v=Rjw-Xc5tXoY

- Guía Técnica Colombiana 85 ICONTEC

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Elizabeth Gelves Díaz**	**Instructor**		**11/10/2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					