TALLER CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS
- Código del Programa de Formación: 96151546
- Competencia:
  Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.
  Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
  Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.

- Duración de la actividad: 4 Horas

CASOS DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTO PROCESADO

1. Objetivo

Identificar y aplicar conceptos de control de la calidad de alimentos cárnicos en situaciones que pueden presentarse en un procesamiento de derivados cárnicos crudos

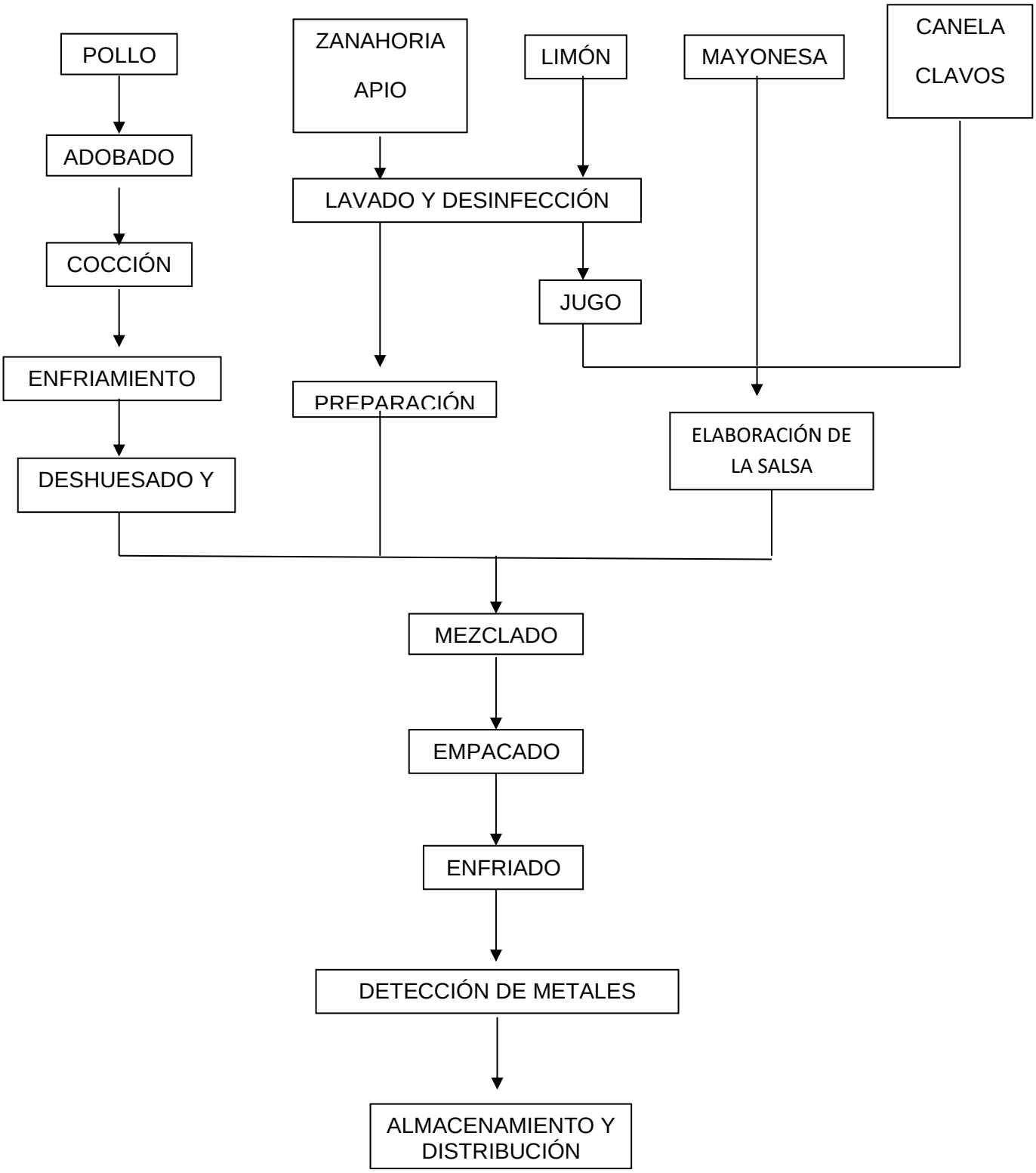
2. Actividades

2.1 Seleccionar el moderador del grupo.
2.2 Leer cada uno de los ejemplos de fichas técnicas de productos y discutirlos grupalmente de acuerdo con los conocimientos técnicos del grupo y los conceptos dados en la charla “Control de calidad en alimentos cárnicos”.
2.3 Anotar las observaciones del grupo en el formato.
2.4 Desarrollar las mismas actividades para los procesamientos de productos cárnicos crudos.

EJEMPLO DE FICHA TÉCNICA PRODUCTO CÁRNICO CULINARIO

NOMBRE	ENSALADA DE POLLO DESMECHADO
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto completamente preparado, refrigerado, listo para consumir. Contiene carne de pollo desmechada, zanahoria y apios frescos tajados, uvas rojas frescas sin semilla, uvas pasas doradas y nueces, aderezadas con una salsa a base de mayonesa pasteurizada, jugo de limón, pimentón, canela y clavos de olor.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto es para consumo en el hogar, por parte del público en general, excluyendo bebés, e individuos con problemas de salud que tengan proscrito este tipo de alimentos
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Porciones individuales de aprox. 227 g. contenidas en recipientes plásticos cubiertos con lámina de aluminio termosellada, empacados en cajas de cartón encerado
VIDA ÚTIL ESPERADA	21 días en refrigeración aprox.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Mantener refrigerado por debajo de 4°C Consúmase antes de 8 días
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA COMERCIALIZACIÓN	Monitoreo continuo de temperatura durante el almacenamiento en planta y la distribución. Control de temperatura en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.

EJEMPLO DE FLUJOGRAMA HACCP
ENSALADA DE POLLO DESMECHADO



EJEMPLO DE DESCRIPTIVO DEL PROCESO

PLAN CONTROL DE CALIDAD DE: Ensalada de pollo desmechado		**PREPARADO POR:** Equipo X
ETAPA	**DESCRIPCIÓN**	**DOCUMENTOS**
ALISTAMIENTO	El picado de vegetales consiste en traer el apio, el pimentón y la zanahoria ya lavados y desinfectados a la máquina picadora. El operario revisa que esta haya sido lavada, desinfectada y calibrada previamente. Entonces, pica el apio y el pimentón usando la cuchilla No. 3 y la zanahoria con el disco de rayado No. 25 Cada producto se va recibiendo en bandejas panda, las cuales a medida que se llenan, se rotulan y colocan en el bandejero para llevarlas al cuarto de enfriamiento. Al cambiar de producto, se hace un enjuague del equipo con agua a presión y luego con vapor por espacio de dos minutos. La operación dura de 30 a 60 minutos en total. El operario llena el reporte de picado, señalando hora de inicio y finalización, número de bandejas producidas por producto y registrando el chequeo del disco, de limpieza u desinfección y de inspección visual de productos picados Si sucede algo anormal, como que se trabe la máquina o caiga en su interior algún material extraño que pueda afectar el producto o el equipo, el operario revisa todo exhaustivamente y, de ser necesario, solicita al supervisor autorización para descartar productos potencialmente afectados	1. Registro de preparación de vegetales 2. Registro de limpieza y desinfección de equipos y utensilios 3. Registro de acciones correctivas

EJEMPLO DE EVALUACIÓN DE PELIGROS EN MATERIAS PRIMAS

PLAN HACCP DE: Ensalada de pollo desmechado				**PREPARADO POR:** Equipo HACCP		
MATERIA PRIMA O INGREDIENTE	**PELIGROS POTENCIALES**	**INCIDENTES DE CALIDAD Y/O DEL PROVEEDOR**	**PREGUNTA 1 (Si/No)**	**PREGUNTA 2 (Si/No)**	**MEDIDAS DE CONTROL**	**¿MPH considerada PCC? (Si/No)**
APIO, ZANAHORIA Y PIMENTÓN	MICROBIOLÓGICOS Presencia de Coliformes fecales provenientes de las aguas de riego o una descuidada manipulación postcosecha	Su sistema de producción y envío a la planta no garantiza la ausencia de microorganismos coliformes fecales	Si	No	Selección de proveedores con mejores prácticas Revisión de la higiene de vehículos y canastillas al recibo en planta Desinfección química de estos productos como parte del proceso	No
	FÍSICOS Presencia de fragmentos de metal por acción mecánica durante la cosecha	Se cosechan manualmente los productos, razón por la cual los riesgos son bajos	No	No	Inspección visual de los productos al recibo Equipo de detección de metales al final del proceso	No
	QUÍMICOS Presencia de residuos de pesticidas por mal manejo agronómico del cultivo	La zanahoria y el pimentón pueden presentar residuos de pesticidas usados en cantidades por fuera de lo normal	No	No	Selección de proveedores con mejores prácticas Visitas a los cultivos para asistencia técnica No se dispone de herramientas para hacer control de este peligro en recibo	No

PREGUNTA 1 ¿Los peligros de esta Materia prima serán eliminados por el proceso?

PREGUNTA 2 ¿La contaminación de esta Materia prima puede ser fuente de contaminación cruzada en la planta?

EJEMPLO DE REPORTE DE ANÁLISIS DE PELIGROS

PLAN HACCP DE: Ensalada de pollo desmechado			**PREPARADO POR:** Equipo HACCP		
ETAPA	**PELIGRO**	**¿SIGNIFICATIVO PARA HACCP? (Si/No)**	**JUSTIFIQUE SU DECISION**	**MEDIDAS DE CONTROL**	**¿PCC? (Si/No)**
LAVADO Y DESNIFECCIÓN	BIOLÓGICOS Supervivencia de microorganismos por mal proceso de desinfección de los vegetales FISICOS O QUÍMICOS Ninguno	Sí	los microorganismos que sobrevivan esta etapa afectarán el producto final el proceso de desinfección por baches puede fallar si la materia prima está muy contaminada	Llevar control estricto de la desinfección de los vegetales frescos mediante el monitoreo de la concentración de cloro inicial y final	Sí
COCCIÓN DEL POLLO	BIOLÓGICOS Supervivencia de microorganismos por cocción insuficiente FISICOS O QUÍMICOS Ninguno	Si	los microorganismos que sobrevivan esta etapa afectarán el producto final el pollo crudo suele contener microorganismos patógenos que solamente pueden destruirse durante esta etapa	Control de tiempo y temperatura de cocción del pollo	Si
MEZCLADO Y EMPACADO	BIOLÓGICOS Contaminación microbiológica por manos o utensilios sucios FISICOS Y QUÍMICOS Ninguno	No	controlado por el programa de limpieza y saneamiento	Llevar control estricto de la desinfección de los vegetales frescos mediante el monitoreo de la concentración de cloro inicial y final	No

ACTIVIDAD: Tomar como base el presente ejemplo y realizar el taller de control de calidad de producto cárnico crudo con su producto procesado en la sesión de formación de trabajo colaborativo.