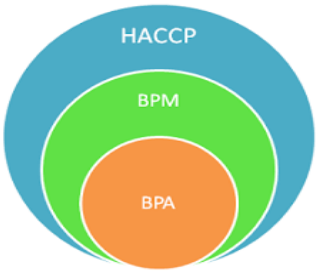
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

APRENDIZ:

TALLER DE APRENDIZAJE 2. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA







De acuerdo a la resolución 2674 de 2013, diligenciar el siguiente cuadro:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	
¿Qué ministerio rige esta norma?	
¿Cuál es el nombre de la normatividad?	
¿Cuál es el objeto de la resolución?	
¿Quiénes están obligados a cumplir con la norma?	
¿Por qué son importantes las definiciones relacionadas en la norma?	
¿A qué se refiere el título II, capítulo I de la resolución?	
¿Describa 3 condiciones específicas de los equipos y utensilios?	
¿Mencione 3 requisitos del personal manipulador?	

¿A qué se refiere el artículo 20 del capítulo IV de la resolución?	
¿Del capítulo VI, saneamiento, mencione cuales son los componentes del plan de saneamiento	
Las operaciones de almacenamiento, transporte, distribución y comercialización se deben realizar de modo que eviten….	
¿Cuáles son las entidades del orden nacional y regional que están encargadas de vigilar el cumplimiento de la resolución.	
¿Por qué cree Ud. Que es importante el cumplimiento de lo establecido en esta resolución.	-
Relacione las normas alimentarias transversales a la manipulación de los alimentos	-
Que entiende usted por diseño sanitario	-

CURSO
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Código 96151529

Competencia:

290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultado de aprendizaje

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

Actividad de Aprendizaje 1:

TALLER 1. Plan de saneamiento

Trabajo colaborativo

10 Horas

Antecedentes normativos: El plan de saneamiento es un documento que está compuesto por 4 programas prerrequisitos para la implementación de la Buenas Prácticas de Manufactura en un establecimiento de manipulación de alimentos; por lo tanto, es importante que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que manipule alimentos, debe implantar y desarrollar un Plan de saneamiento, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, debe estar escrito y a disposición de la autoridad competente. El mismo se encuentra reglamentado en el artículo 26 del capítulo VI del Título II de la Resolución 2674 de 2013.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1. PLAN DE SANEAMIENTO.





A. Programa de limpieza y desinfección: (2 horas)

1. Consulta el Artículo 26 del capítulo VI, del Título II de la Resolución 2674 de 2013.
2. Posteriormente observa los videos: **SSOP, Procedimientos Operativos de Sanitización.**
   https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM&t=73s
   https://www.youtube.com/watch?v=VsmkHAW1Kpo
   https://www.youtube.com/watch?v=FRtgVb0XeHw

Desarrolla las siguientes actividades

1. Con base en la lectura del Artículo 26 del capítulo VI, del Título II de la Resolución 2674 de 2013 y con el apoyo en los videos anteriores, realice un mapa conceptual sobre el plan de saneamiento.
2. **PRACTICA:** en su lugar de vivienda o en su unidad productiva, realiza un video en el cual aplique un POES (Procedimiento Operativo de Saneamiento) de un área, equipo o utensilios en un proceso de producción. Tenga en cuenta aplicar los principios de las BPM y los elementos de protección personal
3. Diligencie el documento POES, usando como ejemplo de herramienta de verificación el siguiente POES:

Espacio para el logo de la empresa	Saneamiento Básico Programa de Limpieza y Desinfección de áreas de Procesos, Equipos y Utensilios	Programa de Buenas Prácticas de Manufactura
Fecha de Elaboración:	Responsable:	Código:

EQUIPO/ AREA		
Ubicación		
Frecuencia	Diaria al iniciar y al terminar las labores	
Acciones Preliminares	Cerrado de válvulas de vapor y banco de hielo Desmontar las piezas del equipo para higienización	Equipo Utilizado Manual
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA	- Retirar los restos de materia prima presente en el equipo - Aplicar agua para realizar pre-enjuague - Adicionar detergente DEGRATIC 21 según el instructivo de trabajo de preparación de soluciones detergentes de proveedor - Estregar la superficie del tanque con paños abrasivos y cepillos en los lugares donde existe acumulación de material y en las partes internas y externas de los tanques - Enjuagar con agua hasta eliminar todo el detergente	
PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION	- Preparar la solución desinfectante según el instructivo de trabajo de preparación de soluciones desinfectantes del proveedor - Aplicar desinfectante en todas las superficies por frote e inmersión en las piezas que se desmontan del equipo - Retirar el desinfectante o no según el instructivo del proveedor	
OBSERVACIONES	Revisar el registro de rotación del desinfectante, esta pronto a vencerse	
Elaboró:		
Revisó:		

B. Programa de control de plagas: (4 horas)

1. El instructor enviará un documento, sobre el control de plagas en plantas de alimentos.
2. Posteriormente el aprendiz observará el video: **Control de plagas en la industria alimentaria**. https://www.youtube.com/watch?v=rvqbX78QTWM&t=252s

Desarrolla las siguientes actividades

1. Marque con una X la respuesta correspondiente Verdadero o Falso

PREGUNTA	VERDADERO	FALSO
1. En la industria alimentaria no es necesario tener programas de limpieza, desechos y control de plagas, solo con uno de los tres es suficiente		
2. Para controlar roedores lo puedo hacer por medio de Geles hidromettilnona en jeringa dosificadora		
3. las aspirados son los elementos más efectivos para realizar limpieza en seco ya que no dispersan el polvo		
4. Para reproducirse las plagas necesitan de agua, alimento y alojamiento		
5. Es importante realizar el manejo de residuos en la industria alimentaria		
6. No es necesario desinfectar los cuartos de almacenamiento si las áreas de preparación de alimentos han sido desinfectadas		
7. Las grasa liquidas se pueden desechar por el alcantarillado		
8. Una medida para tener control biológico es colocar protección en puertas y ventanas para el ingreso de plagas		
9. El detergente es la sustancia química que elimina la suciedad y la grasa		
10. El color rojo se utiliza para manejar residuos aprovechables		
11. Solo me debo desinfectar las manos cuando inicio labores		
12. Los arácnidos, crustáceos y cucarachas son artrópodos		
13. Los roedores ponen los huevos en sacos llamados ootecas.		

14. Los residuos reciclables son no peligrosos		
15. Se puede utilizar cualquier producto de higiene sin respetar tiempos y cantidades		
16. Al desinfectar el agua por ebullición debe hervirse como mínimo un minutó, para eliminar patógenos.		
17. Las moscas transmiten enfermedades por medio de las patas y el abdomen		
18. Desinfectar es retirar el polvo, la mugre y los residuos.		
19. Los mosquitos solo se reproducen en aguas contaminadas		
20. El color negro se utiliza para residuos de alimentos		
21. La limpieza en húmedo manual incluye el cepillado, barrido, trapeado.		
22. El icopor es un residuo inerte		
23. En las recomendaciones de manejo de desechos debemos clasificar los residuos en sólidos y líquidos		
24. Las cucarachas y roedores son omnívoros		
25. La aplicación por frote en la desinfeccion consiste en esparcir la solución desinfectante por pequeñas gotas		
26. Las cucarachas Pueden tener un promedio de 10 -12 crías por camada		
27. La leptospirosis se transmite por la orina de la rata		
28. Los empaques que hayan tenido contacto con combustibles se pueden utilizar para alimentos		
29. Un propósito de la limpieza es contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico		
30. El calor es un agente químico desinfectante		
31. Las cucarachas transporta hongos y bacterias		
32. Los pájaros ocasionan problemas de contaminación a través de sus heces, plumas y nidos		
33. Podemos realizar control biológico para roedores por medio de gatos		
34. El agua que utilicemos en la industria alimentaria debe ser potable		

2. Busca 20 palabras que identifiquen los temas vistos en la capacitación y forma 3 oraciones relacionadas con el tema visto:

A	C	U	C	A	R	A	C	H	A	Q	W	B	H	Ñ	A
M	C	L	O	R	O	U	N	H	N	R	T	R	R	S	H
E	M	O	I	F	Y	J	R	E	L	F	O	O	E	R	I
B	A	C	T	E	R	I	A	O	O	G	X	T	S	V	G
A	E	x	I	T	O	A	C	I	R	J	I	E	I	V	I
L	H	U	E	V	O	S	A	O	T	I	C	D	D	E	E
I	S	D	D	J	Y	A	D	W	N	M	O	A	U	H	N
M	M	O	L	V	I	R	U	S	O	O	H	B	O	I	E
P	A	L	M	O	N	N	L	L	C	S	Y	I	S	C	B
I	C	P	A	J	A	R	O	S	A	G	A	L	P	U	J
E	T	H	O	D	A	N	I	M	A	T	N	O	C	L	L
Z	M	I	C	R	O	O	R	G	A	N	I	S	M	O	P
A	R	A	S	I	D	E	S	I	N	F	E	C	T	A	R
S	T	E	N	F	E	R	M	E	D	A	D	E	R	G	I
M	I	C	R	I	N	F	E	C	C	I	O	N	R	B	U
S	A	L	M	O	N	E	L	L	A	M	Y	D	E	A	Z

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

En el siguiente link encontrará el video: ***"Saneamiento: Control integral de plagas en el sector alimentario"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM***



A partir de la visualización del video, realice un álbum didáctico en el que por medio de imágenes relacione las plagas, frente a cada imagen escriba las principales características que corresponden a cada plaga. Cree una casilla donde escriba cuales son las medidas preventivas y los métodos de control que se debe tener con cada plaga identificada.

C. Programa de manejo de residuos:

1. El instructor enviará una presentación en Power point, sobre el programa de manejo de residuos en plantas de alimentos.
2. Posteriormente el aprendiz observará los videos: https://www.youtube.com/watch?v=ZVQDyiZVMDw Manejo de alimentos en Colombia; aprovechamiento de residuos en Colombia: https://www.youtube.com/watch?v=T67rbeWE6os

Desarrolla las siguientes actividades

1. Realice una tabla en la cual identifique los diferentes residuos que se generan en su unidad productiva, teniendo en cuenta los códigos de clasificación de colores según el tipo de residuo que se genera
2. Elabore la ruta de manejo de los residuos desde su generación hasta la disposición final de los mismos que se le debe dar en su unidad productiva
3. Elabore los formatos que garanticen el manejo y control de los residuos en su unidad productiva

D. Programa de abastecimiento de agua

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 96151529
- **Competencia 1:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.**
- **Resultados de Aprendizaje**:

1. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
2. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
3. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
4. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos

- **Competencia 2**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje**:

1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial
2. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente
3. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
4. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

- **Duración de la Guía:** 48 HORAS

2. PRESENTACION

El curso complementario “higiene y manipulación de alimentos”, es requisito básico para todas las personas que en el ejercicio de sus funciones laborales, en una empresa del sector alimentario tiene contacto directo con los alimentos.

La higiene alimentaria es responsabilidad de todas aquellas personas de la empresa que de forma directa o indirecta tienen relación con los alimentos, desde los gerentes que deben proporcionar los medios económicos, materiales y de motivación necesarios, hasta los manipuladores que entran en contacto directo con los alimentos, pasando por los encargados, los transportistas, monitores de comedor, personal de compras…Sólo si se entiende la higiene alimentaria como una responsabilidad de todos se conseguirán los objetivos de la empresa.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Situación problémica:

Como seres humanos a veces nos importa más lo financiero y lo que nos dé más recurso económico de la manera más rápida, sin que para ello denotemos preocupación por los resultados que con lleve nuestro actuar; un ejemplo más sencillo es la adulteración de medicamentos, de alimentos, reutilización de envases sin esterilizar, producciones no higiénicas, no tratamientos térmicos de inocuidad del alimento por ahórranos unos pesos, que han conllevado a muchas veces a perjudicar al prójimo.

Al ser un productor de alimentos o de insumos para alimentos, tu prioridad tiene que ser el consumidor final y garantizar no solo su satisfacción pero su seguridad. Tienes la obligación moral y legal de producir los alimentos en un ambiente limpio y aplicando los principios de higiene y sanidad. Sin embargo la mayoría de las veces esto no es suficiente para garantizar productos inocuos.

También es de vital importancia la aplicación de BPMs, en los sitios de almacenamiento de cualquier tipo de materia prima, insumo o producto terminado, con el fin de disminuir al máximo el riesgo de contaminación por cualquier tipo de agente, que genere riesgo contra la salud pública.

Qué opinas de estos casos:

Agosto: Salmonella en mayonesa: Un brote de *Salmonella enteritidis* fue la responsable de la intoxicación de 66 personas de los cuales una falleció por el consumo de mayonesa cruda en un local de comida rápida de la comuna de Peñalolén (Chile). El Ministerio de Salud emitió una resolución prohibiendo la elaboración y el consumo de la "salsa casera" como medida preventiva. La salmonella es un agente que desde los años 90 se ha asociado a los planteles avícolas, y coloniza a los pollos y a los huevos. La entidad de Salud de la Región Metropolitana elaboró un oficio que prohíbe la venta de mayonesa casera en los restaurantes de la zona.

Noviembre: *E. coli* en productos lácteos no pasteurizados: La leche de la marca Cozy Vale Creamery fue retirada del mercado debido a su relación con un brote de *E. coli O157: H7* ocurrido en el estado de Washington y que comenzó en agosto. La leche y la crema se distribuyeron a través de siete puntos de venta en los condados de Pierce, Thurston y King. El Departamento de Agricultura del Estado de Washington descubrió la presencia de la cepa del brote de *E. coli O157:H7* en la sala de ordeño y procesamiento. La venta al por menor de leche cruda es legal en el estado de Washington y, en este caso, los productos lácteos habían sido comercializados en tiendas de cooperativas locales.

http://www.cisan.org.ar/articulo_ampliado.php?id=173&hash=ba844db1cadff8ae52fa6d1c07de5019

Que crees que paso aquí? ¿Qué hay que hacer para evitarlo? ¿Cómo contribuyes a esto?

Los consumidores esperan, legítimamente, que el consumo de alimentos sea seguro. Unos alimentos que no sean seguros pueden causar enfermedades alimentarias que en el mejor de los casos pueden ser desagradables y en el peor mortales. A nadie le gusta intoxicarse ni menos llevarse sorpresas desagradables. Es por eso que existen varios métodos para evitar que esto suceda.

Cuál cree usted que será el o los sistemas que puedan contribuir a minimizar los riesgos en la producción de alimentos?



3.2 Actividades de reflexión inicial:

Observa el video “APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS”, luego observa en un establecimiento de manipulación de alimentos del entorno, como son las condiciones de manipulación de los alimentos, identifique las clases de riesgos asociados a los alimentos y socialice con sus compañeros por medio de una mesa redonda

5. APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.mp4

Evidencia de Conocimiento: Respuesta a preguntas del cuestionario
Modalidad de trabajo: Individual
Duración de la actividad de Reflexión: 8 horas

Actividad 3.3 *Apropiación de conocimiento (Plan de saneamiento)*



Observe los videos “PELIGROS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS” e “HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA” https://www.youtube.com/watch?v=Q2f03-Tu1Oc

10. PELIGROS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.mp4

Actividad 3.3.1 Realice la lectura del capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013

Actividad 3.3.2 Observe los videos sobre Saneamiento: Plan de saneamiento básico https://www.youtube.com/watch?v=qmKU5j0iWX4,

Manejo integral de plagas en el sector alimentario: https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM,

Como elaborar un programa de limpieza y desinfección: https://www.youtube.com/watch?v=fvulfDXyAAM

Manejo integrado de residuos: https://www.youtube.com/watch?v=itMFKyhFrGI

Luego de apropiar la información, en grupos de cuatro (4) personas elabore el plan de saneamiento para el ambiente de gastronomía (cocina), en el cual se puedan implementar los conceptos básicos de BPM, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Introducción.
- ✓ Objetivos.
- ✓ Justificación.
- ✓ Alcance
- ✓ Desarrollo del programa
  - Sistemas de almacenamiento y rotación de los productos empleados en el programa
  - Cuidados en la Preparación de las sustancias.
  - Limpieza y desinfección de áreas, utensilios y equipos.
  - Operaciones básicas de limpieza y desinfección
  - Tabla de dosificación para las soluciones desinfectantes
  - Equipo de protección
  - Precauciones
  - Procedimientos estandarizados
- ✓ Monitoreo y registros
- ✓ Validación del programa
- ✓ Anexos

Socializar el programa unificando los conceptos que serán la base para la implementación del plan de saneamiento en la escuela de gastronomía

Evidencia de conocimiento: Respuesta a preguntas del Cuestionario Nº 1 Guía Nº 1

Modalidad de trabajo: Individual
Evidencia de Producto: Documento plan de saneamiento
Modalidad de trabajo: Grupal
Duración de la actividad de Reflexión: 16 horas

Actividad 3.4. Actividad de apropiación de conocimiento (Control de Plagas)

En el siguiente link encontrará el video: ***"Saneamiento: Control integral de plagas en el sector alimentario"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM***
A partir de la visualización del video, realice un álbum didáctico en el que por medio de imágenes relacione las plagas, frente a cada imagen escriba las principales características que corresponden a cada plaga. Cree una casilla donde escriba cual es el control que se debe tener con cada plaga identificada. Socialice el documento por medio de una exposición y suba el documento (Album didáctico) al LMS.



Evidencia de Desempeño: Álbum didáctico
Modalidad de trabajo: Individual
Duración de la actividad de Reflexión: 8 horas

Actividad 3.5 Actividad de transferencia de conocimiento (Prácticas higiénicas)

De acuerdo a sus conocimientos previos realiza un producto gastronómico en el ambiente de la escuela de gastronomía, en el cual aplique las prácticas de higiene y medidas de protección en la manipulación de los alimentos

Evidencia de Producto: Producto terminado
Modalidad de trabajo: Individual
Duración de la actividad de Reflexión: 8 horas

Actividad 3.6 Actividad de transferencia de conocimiento (Limpieza y desinfección)

3.5.1. Realice consulta y defina los siguientes conceptos:

- Limpieza
- Desinfección
- Agente Desinfectante
- Detergente
- Concentración
- Dilución
- Solución
- Saneamiento
- Esterilización
- Suciedad y clasificación



A partir de la consulta realizada haga un mapa conceptual sobre los métodos de limpieza y desinfección, técnicas de limpieza y desinfección, productos, medidas preventivas, primeros auxilios. Apóyese en el documento *"Métodos de Limpieza" (Anexo 2).* Suba la evidencia al LMS

Con base en la información antes estudiada realice un POES (Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento) en el ambiente de gastronomía, donde aplique las técnicas de limpieza y desinfección, productos y procedimientos establecidos en el Programa de limpieza y desinfección**.**

Evidencia de Desempeño: Mapa conceptual
Modalidad de trabajo: Individual
Evidencia de Producto: Entrega del ambiente de gastronomía en condiciones sanitarias aprobadas por el instructor
Modalidad de trabajo: Grupal
Duración de la actividad de Reflexión: 8 horas

4. Ambiente requerido:

- Ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
- Cocina, escuela de gastronomía
- Biblioteca.
- Ambiente de navegación.

- **Materiales**:
  - **Material interactivo:** equipo de cómputo, proyector, internet, extensión, toma corriente.
  - **Software:** editores de texto, Office, Adobe.
  - **Papelería:** cartulina, marcador borrable y no borrable, resmas de papel (carta y oficio), papel de colores, papel periódico, impresiones.
  - **Materias de apoyo:** bases de datos, bibliografía.

5. Actividades de evaluación.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento **<u>Reflexión inicial</u>** • Respuesta a preguntas del cuestionario	• Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. • Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control • Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. • Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos	Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario

Evidencias de desempeño **<u>Contextualización</u>** • Álbum didáctico • Producto preparado en condiciones inocuas • Entrega del ambiente de gastronomía en condiciones sanitarias aprobadas por el instructor	• Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos • Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento. • Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación	Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de chequeo
Evidencias de producto **<u>Apropiación</u>** • Documento plan de saneamiento	• Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. • Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad	Técnica: Valoración de producto Instrumento: Lista de chequeo

6. Glosario

- ✓ **Ambiente**: conjunto de componentes físicos, químicos, y biológicos externos con los que interactúan los seres vivos
- ✓ **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- ✓ **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- ✓ **Diagnóstico** es el resultado del análisis que se realiza en una primera instancia y que tiene como fin permitir conocer las características específicas de la situación determinada para así poder actuar en consecuencia, sugiriendo tratamiento o no.
- ✓ **Diagrama de Flujo o Flujograma**: Esquema que representa, gráficamente y por medio de símbolos convencionales, los componentes y las etapas de un algoritmo, o proceso para la solución de un problema.
- ✓ **Insumo**: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.
- ✓ **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ **Inventario**: Asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

- ✓ **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- ✓ **Materia Prima**: Sustancia natural susceptible de sufrir cambio, que se transforma industrialmente para crear un producto y que es perceptible a través de los sentidos.
- ✓ **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ✓ **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Procedimiento**: Método para ejecutar cosas.
- ✓ **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✓ **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- ✓ **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- ✓ **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control

7. REFERENTES BILBIOGRAFICOS:

https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html
file:///C:/Users/JOBASTO/Downloads/RESOLUCION_2674_2013%20(1).pdf
file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%205%20Tipos%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%207%20Manual%20para%20la%20Formaci%C3%B3n%20de%20Manipuladores.pdf
file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%206%20Principios%20generales%20de%20seguridad%20alimentaria.pdf
file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%204%20Enfermedades%20Transmitidas%20Alimentos.pdf

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**Carlos Arturo Rueda González**	**Instructor**	**Formación profesional**	**Abril de 2021**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)	**Kevin Alexander Suarez Butos**	**instructor**		**2022**	