SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Programa de Formación: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Competencia: Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos

Resultado de Aprendizaje: Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa
Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo

Nombre del Aprendiz: Miller Alfonso Cadena No. de Ficha: 2559185

Fecha: 10/10/22

Instructor: EDINSON CHACON GARZON

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

PLANES DE CALIDAD EN EMPRESAS DE ALIMENTOS

Responda cada una de las preguntas.

1. Con sus palabras defina que es un plan de calidad y para que sirve en una empresa
Es donde se lleva un control riguroso a la materia prima, insumos y donde se le lleva el Paso a paso adecuado a este producto

2. Para que sirve tener una politica de calidad en la empresa, que es la misison y la vision.
Es donde la empresa decide como sacar el Producto tomando como base unas normas. la mision es donde se mira un objetivo y la vision es el tiempo que tardaremos en lhar acabo esa mision

3.Responsa Falso o Verdadero segun sea el caso
a. Las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la recepción, preparación, elaboracion, envasado, transporte y distribución de los alimentos. (V)
b. El manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa e indirectamente en las actividades de transformación de los alimentos. (V)
c. El Invima vigila y controla los niños y su bienestar en Colombia. (F)
d. El decreto 3075 de 1999 es el relacionado a las buenas prácticas de manufactura (V)
e. El plan de saneamiento permite obtener personal calificado en el area de servicio y trasporte de los alimentos.(V)
f. La politica de caldiad de la empresa permite tener claros las metas y objetivos de la organizacion.(V)
g. El HACCP perite garantizar la calidad de los proceso y los productos finales obtenidos. (V)

4. Mencione cuales son los organismos encargados de certificar o avalar que un empresa cuanta o tiene procesos de calidad.
Invima, (Instituto Nacional de vigilancia de medicamento y Alimentos)

5. Cuales considera usted que son las etapas para la construccion de un plan de caldiad
debemos tene. una buna organizacion, tener unas metas y objetivos trazados

Firma de Aprendiz: Miller Cadena