DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610002	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 26/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El sistema HACCP es utilizado y reconocido actualmente en el ámbito internacional para asegurar la inocuidad de los alimentos y que la comisión conjunta FAO/OMS del Codex alimentarios, propuso a los países miembros la adopción del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP, como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos Que Colombia, como país miembro de la organización mundial de comercio OMC, debe cumplir con las medidas sanitarias que rigen esta organización, razón por la cual debe revisar y ajustar la legislación sanitaria de conformidad con la demanda del mercado internacional, lo anterior se encuentra establecido en el decreto 60 de 2002. Por esta razón, es inminente realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, que generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y/o proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, creando conciencia para que sean actores en la prevención en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801024	CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Monitorear puntos de control criticos de acuerdo a plan de analisis de peligros y control de puntos críticos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080102402 INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL ESTABLECIDOS
29080102404 INFORMAR LAS DESVIACIONES ENCONTRADAS EN LOS PROCESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
29080102403 APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
29080102401 COMPRENDER LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA: INTERNACIONAL, NACIONAL DEL SISTEMA HACCP
SISTEMA DE HACCP: CONCEPTO, OBJETIVO, PRINCIPIOS.
INOCUIDAD DE ALIMENTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS.
PLAN HACCP: CONCEPTO, IMPORTANCIA,
DIAGRAMA DE FLUJO: CONCEPTO, CLASES.
PELIGRO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN, REDUCCIÓN, ELIMINACIÓN
ANÁLISIS DE PELIGROS: CONCEPTO, IMPORTANCIA
PUNTO CRÍTICO DE CONTROL: DEFINICIÓN, MONITOREO, REGISTRO, REPORTE
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, FICHA TÉCNICA, CALIBRACIÓN
VARIABLES DE PROCESO: DEFINICIÓN, INTERPRETACIÓN, CONTROL,
MEDIDA DE CONTROL: CONCEPTO, IMPORTANCIA, APLICACIÓN
DESVIACIONES: CONCEPTO, IMPORTANCIA, REPORTE
MEDIDA CORRECTIVA: CONCEPTO, IMPORTANCIA, FUNCIÓN
FORMATOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, DILIGENCIAMIENTO, CONTROL

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA HACCP
EXPLICAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO
RECONOCER PELIGROS
ESTIMAR LA IMPORTANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL
CONTROLAR VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS
EMPLEAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO

REGISTRAR LAS DE DESVIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO
INTERPRETAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS
ARGUMENTAR LA IMPORTANCIA DEL PLAN HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
REGISTRAR LOS HALLAZGOS
MANEJAR LOS REGISTROS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

FUNDAMENTAR LA IMPORTANCIA DEL PLAN HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
INTERPRETAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO DE ACUERDO AL PROCESO PRODUCTIVO
RECONOCER LOS PELIGROS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES FASES DEL PROCESO
IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL FRENTE A LA PROBABILIDAD DE QUE SURJAN PELIGROS Y LA GRAVEDAD DE SUS EFECTOS SEAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD.
MANEJAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO
MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
NOTIFICAR LAS DESVIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN HACCP
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE ASEGURAR QUE EL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL SEA CONTROLADO
DILIGENCIAR FORMATOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
CONTROLAR REGISTROS DE ACUERDO AL PLAN HACCP

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES. ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE(12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	26/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	26/07/2018
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	26/07/2018
Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	26/07/2018