**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**

**SENA REGIONAL TOLIMA**

Sistema de gestión de la Calidad

**Nombre del Programa de Formación:**
DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
**Competencia:** Controlar puntos de control críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
**Resultado de Aprendizaje:**

**RAP 1**: Proponer ajustes al proceso de producción de alimentos de acuerdo a la verificación de los puntos críticos.
**RAP 2**: Corroborar los peligros valorados en el proceso productivo frente a los parámetros de operación.
**RAP 3**: Caracterizar los peligros relacionados con el proceso de producción de alimentos según criterios técnicos.
**RAP 4:** Realizar la valoración de los peligros identificados en la producción de alimentos de acuerdo con parámetros técnicos.

**Nombre del Aprendiz: . Dadne Sofia Cortes** **No. de Ficha: 2854339** **Fecha: 26 Septiembre 2023**

**Instructor:** EDINSON CHACON GARZON.

## EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

Responda cada una de las preguntas. Responderlas con sus propias palabras (es la mejor forma de conceptualizar la actividad.

1. Defina con sus palabras que son los PCC en la industria de los alimentos y para que sirven?

R// un Punto crítico de control (PCC): es una 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.

2. Que es HACCP y para que se utiliza

R// El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, según la FAO, es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención.

3. Para ue sirve el decreto 60 y que es lo que regula?

R// DECRETO NUMERO 60 DE 2002 es el que por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación..

Firma del Aprendiz _____