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: JOHAN NICOLAS GARCIA TIERRADENTRO No. de Ficha: 2854339 Fecha: 26-09-2023

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 PCC es un punto de pausa dentro de un proceso de producción en el que una empresa tiene la oportunidad de prevenir, mitigar o eliminar completamente un peligro para la seguridad alimentaria.

2. Que es HACCP y para que se utiliza

R// Haccp: Iniciales que en inglés significan “Hazard Analysis Critical Control Point” y en español se traduce “Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico”. El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, 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// Con el decreto 60 de 2002 se promueve la aplicación de este sistema en cualquier fábrica de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación expedido por la autoridad sanitaria competente (INVIMA y/o las Entidades Territoriales de Salud), sobre la validez y funcionalidad del Sistema HACCP a las fábricas de alimentos.

Firma del Aprendiz _____