SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"		
Regional BOYACÄ	Centro de formación: CEDEAGRO	
Nombre del Instructor: MARIBEL ARIZA	Equipo de Agroindustria 2020.	
Grado Once (11º)	Programa de AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	
COMPETENCIA: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según Legislación vigente	RESULTADO DE APRENDIZAJE. Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.	
Actividades de apropiación del conocimiento		
Cognitiva. : Identifica las herramientas para el control del sistema Haccp	**Procedimental:** Diseña los formatos para el control y monitoreo del plan Haccp acorde a su proyecto productivo	**Actitudinal:** Realizar con responsabilidad la planeación necesaria para la industrialización de alimentos teniendo en cuenta maquinaria, materias primas, insumos, empaques, etc.
Actividades del aprendiz		
1. Realiza la lectura del material de apoyo relacionado a continuación 2. Desarrolla el taller 1 anexo al final de la guía.		
Entrega de la actividad: Puede realizarse a través del WhatsApp (documento escrito o Foto del documento a mano), por correo electrónico.		
Estrategia de evaluación		
Evidencias de producto: aplicando lista de chequeo a cada una de las actividades entregadas por el aprendiz.		

HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos

Busca controlar "lo que se le escapa" a las BPM.



Un Punto de Control Crítico (PCC) es un punto, operación o etapa que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un "peligro para la seguridad alimentaria".

Análisis de Peligros

La probabilidad de que surjan los peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud.

La evaluación cualitativa y cuantitativa de la presencia de peligros.

En el caso de peligros microbiológicos, sus condiciones de supervivencia o proliferación.

La producción o la persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.

Las condiciones que puedan originar o favorecer todos los aspectos mencionados.

Clasificación

Químicos: productos de limpieza, plaguicidas, metales pesados, etc.

Biológicos: microorganismos o toxinas, parásitos, organismos vivos

Físicos: trozos de cristal, metales, plásticos, piedras, etc.

Peligro

CONCEPTOS CLAVES



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



Resultado de la evaluación combinada probabilidad y efectos nocivos del peligro identificado



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**.



Determinación de medidas preventivas

- Decidir cuáles son las medidas preventivas para cada peligro que permiten eliminarlo o reducirlo a un nivel aceptable.
- Las medidas preventivas deben ser factibles o viables
- Para cada peligro significativo tiene que haber una o más medidas preventivas.
- Si no se puede identificar ninguna medida el proceso, la etapa o el producto se deberá modificar para introducirla.







Determinación de los PCC (Principio 2)

- Para cada etapa o fase del proceso en la que se ha identificado un peligro significativo, se determina si es necesario establecer procedimientos de vigilancia o de control para prevenir este peligro, eliminarlo o reducirlo a un nivel aceptable.
- En el caso de que se determine que sí que es necesario, la etapa es un punto de control crítico para este peligro.



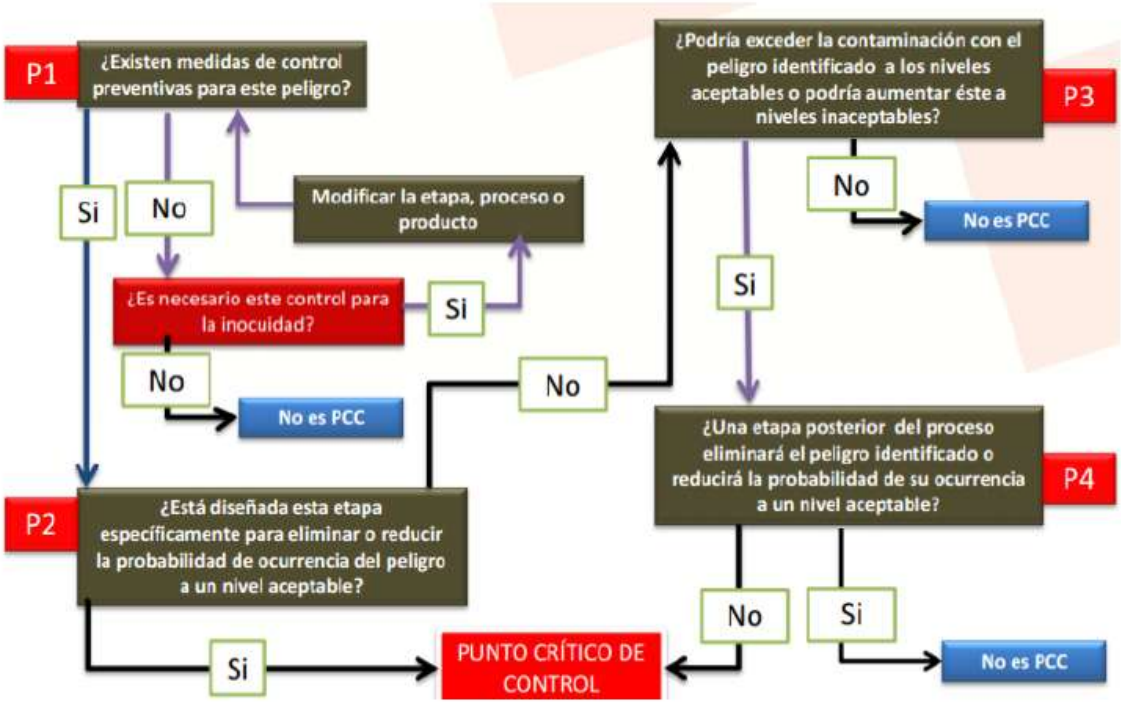
EL SISTEMA DE HACCP CONSISTE EN LOS SIETE PRINCIPIOS SIGUIENTES:

EL SISTEMA DE HACCP CONSISTE EN LOS SIETE PRINCIPIOS SIGUIENTES:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros.
PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).
PRINCIPIO 3: Establecer un límite o límites críticos.
PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
PRINCIPIO 5: Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
PRINCIPIO 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.



La OMS, a través del Codex Alimentarius, propone el siguiente árbol de decisiones para identificar los PCC:



CUESTIONARIO HACCP

1. ¿Que son las BPM en sus palabras, de ejemplos?
2. ¿Que son POES en sus palabas, de ejemplos?
3. ¿Qué significan las siglas HACCP en español?
4. ¿Para qué sirve el HACCP?
5. ¿Cuál es la finalidad del HACCP?
6. ¿Qué es inocuidad?
7. ¿Explique a la cadena de suministro a quien sí y a quien no aplica la implementación del HACCP?
8. Explique brevemente en qué consisten los riesgos físicos, químicos y biológicos de ejemplos.
9. Cuál es la diferencia entre un punto de control (PC) y un punto crítico de control (PCC)
10. Explique en sus palabras cual es la diferencia entre verificar y validar
11. Explique en poca palabra los 7 principios HACCP
12. ¿Para qué se usa el árbol de decisiones?
13. ¿Explique qué se debe de hacer en una planta si se determina un PCC?