Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Programa de Articulación con la Media
Agroindustria Alimentaria

1. INFORMACIÓN GENERAL						
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria				N° Ficha: 2944852	
EVIDENCIA:	DESEMPEÑO		PRODUCTO		CONOCIMIENTOS	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	Maria Alejandra, Adelvi Urrutia, Mishell Iguarán					
NOMBRE INSTRUCTOR:	*Patricia Rey Ramos*					
FECHA DE APLICACIÓN:	11-11-2024.					

1. EVIDENCIA

TEMA: Controlar Puntos Críticos en los Procesos de Producción Según Legislación Vigente

HACCP

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo Sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El Sistema HACCP puede aplicarse a lo largo del programa de formación, desde el productor primario hasta el consumidor final. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del Sistema HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Los principios del Sistema HACCP establecen los fundamentos de los requisitos para la aplicación del Sistema de HACCP, mientras que las directrices ofrecen orientaciones generales para la aplicación práctica.

Actividad 1 :

1. Formar un grupo de 3 aprendices.
2. Basándose en la reflexión inicial, elaborar un ensayo sobre la importancia de aplicar el sistema HACCP en el programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria.
3. Al finalizar, socializar el ensayo con los compañeros y el instructor para retroalimentación y discusión.

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Programa de Articulación con la Media
Agroindustria Alimentaria

1. INFORMACIÓN GENERAL						
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria				N° Ficha:	2944852
EVIDENCIA:	DESEMPEÑO		PRODUCTO		CONOCIMIENTOS	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	liz torres shirley argon yeneiris martinez.					
NOMBRE INSTRUCTOR:	*Patricia Rey Ramos*					
FECHA DE APLICACIÓN:	11-11-2024					

1. EVIDENCIA

TEMA: Controlar Puntos Críticos en los Procesos de Producción Según Legislación Vigente

HACCP

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo Sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El Sistema HACCP puede aplicarse a lo largo del programa de formación, desde el productor primario hasta el consumidor final. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del Sistema HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Los principios del Sistema HACCP establecen los fundamentos de los requisitos para la aplicación del Sistema de HACCP, mientras que las directrices ofrecen orientaciones generales para la aplicación práctica.

Actividad 1 :

1. Formar un grupo de 3 aprendices.
2. Basándose en la reflexión inicial, elaborar un ensayo sobre la importancia de aplicar el sistema HACCP en el programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria.
3. Al finalizar, socializar el ensayo con los compañeros y el instructor para retroalimentación y discusión.