

MESA SECTORIAL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
CATÁLOGO NCL VIGENTES Y PAE 2024

CÓDIGO	VR	NOMBRE	FECHA DE REVISIÓN	FASE PAE 2024	OBSERVACIONES
290801080	1	Aplicar análisis físicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.	31/12/25		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2025.
290801081	1	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad	31/12/25		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2025.
290801082	1	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	31/12/25		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2025.
290801083	2	Elaborar nuevos según manual operativo y normativa técnica	08/11/27		
290801084	1	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis	31/12/25		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2025.
290801086	2	Desplegar canal animal según ficha técnica y normativa sanitaria	08/11/27		
290801087	2	Aserrar piezas cármicas de acuerdo con normativa técnica y manual de operación	23/12/27		
290801088	2	Portionar carne de acuerdo con ficha técnica y normativa sanitaria	23/12/27		
290801089	2	Madurar producto cármico de acuerdo con procedimiento técnico y normativa sanitaria	23/12/27		
290801092	2	Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	23/12/27		
290801093	2	Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa sanitaria	23/12/27		
290801097	1	Acondicionar granos de acuerdo con manuales de equipos y procedimientos de control de calidad	31/12/22		Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores. •Extensión fecha de revisión a 31/12/2022 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2024
290801098	2	Ensilar grano de acuerdo con técnicas de control calidad y manuales del silo	02/05/28		
290801108	1	Preparar producto cármico según método de embudo y buenas prácticas de manufactura	21/12/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801095	1	Envasar productos alimenticios según procedimiento técnico y normativa	23/09/23		Fue reemplazada en la novedad de Actualización por la norma: Código: 290801095 Versión: 2 Título de la Norma: Envasar productos alimenticios según procedimiento técnico y normativa técnica.-Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores. •Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2024 - Extensión fecha de revisión a 31/03/2025.
290801096	2	Envasar productos alimenticios según procedimiento técnico y normativa técnica	03/04/29		Fue reemplazada en la novedad de Actualización por la norma: Código: 290801096 Versión: 2 Título de la Norma: Envasar productos alimenticios según procedimiento técnico y normativa técnica.-Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores.
290801085	1	Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa	23/09/23		Fue reemplazada en la novedad de Actualización por la norma: Código: 290801085 Versión: 2 Título de la Norma: Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica.-Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores.
290801085	2	Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica	03/04/29		
290801099	1	Pesar materias primas de acuerdo con técnicas de manipulación de alimentos y criterios de calidad	23/09/23		Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores. •Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2024
290801100	1	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	23/09/23		Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores. •Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2024
290801102	1	Elaborar base de pastelería de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	30/11/24		Fue reemplazada en la novedad de Fusión por la norma: Código: 290801114 Versión: 1 Título de la Norma: Elaborar productos de pastelería de acuerdo con orden de producción y normativa técnica. •Extensión fecha de revisión a 31/12/2024 - Extensión fecha de revisión a 31/03/2025.
290801101	1	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	30/11/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801103	1	Elaborar masa de pizza de acuerdo con el programa de producción y normativa sanitaria	30/11/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801106	1	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	30/11/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801107	1	Acopiar leche según manuales técnicos y normativa	04/12/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801104	1	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.	30/11/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801105	1	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico	30/11/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801109	1	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	21/12/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801110	1	Distribuir productos según procedimiento técnico y normativa legal	21/12/24		•Extensión fecha de revisión a 31/12/2024.
290801111	1	Acondicionar pescados y mariscos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	23/12/27		
290801112	1	Tratar alimentos según procesos térmicos y normativa técnica	03/04/29		
290801113	1	Controlar proceso de producción de alimentos según orden de producción y normativa de calidad	03/04/29		
290801114	1	Elaborar productos de pastelería de acuerdo con orden de producción y normativa técnica	03/04/29		

290801101	Elaborar productos de panificación de acuerdo con orden de producción y normativa técnica	11. Aprobación Consejo Directivo Nacional del SENA
290801103	Elaborar pizza de acuerdo con orden de producción y normativa sanitaria	10. Aval Consejo Ejecutivo MS
290801104	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación	11. Aprobación Consejo Directivo Nacional del SENA
290801105	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico	11. Aprobación Consejo Directivo Nacional del SENA
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	10. Aval Consejo Ejecutivo MS
290801108	Preparar productos cármicos según método de embudo y buenas prácticas de manufactura	8. Pendiente validación técnica directa
290801110	Distribuir productos de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	7. Consulta pública validación técnica
290801107	Acopiar leche según procedimientos técnicos y normativa sanitaria	7. Consulta pública validación técnica
290801109	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	10. Aval Consejo Ejecutivo MS