



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Estimado aprendiz, de acuerdo a lo trabajado en clase conteste el siguiente cuestionario de manera individual, Éxitos ¡

1. Características fisicoquímicas de la almendra de cacao es cuando.

---

---

2. La almendra de cacao bien fermentado presenta -

---

---

3. ¿Qué criterios debemos tener en cuenta para la selección del cacao?

---

---

4. ¿Que criterios debemos tener en cuenta para la clasificación del cacao? -

---

---



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Aprendido aprendiz, de acuerdo a lo trabajado en clase conteste el siguiente cuestionario de manera grupal, Éxitos ;

Discutir en grupo sobre y contestar el taller individual:

1. Importancia de conocer los conceptos básicos de resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto.

---

---

2. Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

-

---

---

3. Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto siguiendo la normatividad vigente

-

---

---



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Estimado aprendiz, teniendo en cuenta su entorno y expectativas de las condiciones de higiene que requiere una planta de alimentos, se requiere que de manera individual de respuesta al siguiente cuestionario. Éxitos ¡

- ¿Cuál sería su principal preocupación si fuera don Carlos?
- ¿Cuáles cree usted que sean las causas de los problemas de Don Carlos?
- ¿Qué replantaría usted si fuera don Carlos para empezar?
- ¿Qué le recomendaría a don Carlos si Usted fuera auditor de calidad?

## ANEXO A. LISTAS DE CHEQUEO, LISTA DE VERIFICACIÓN Y CUESTIONARIOS

A continuación se muestran los formatos de listas de chequeo, verificación y cuestionarios para la toma de datos con respecto al desempeño ambiental de seguridad y salud en el trabajo de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos, las cuales están basadas en los formatos presentados en la GTC-93 y el Manual Comité Paritario de Salud Ocupacional del Ministerio de la Protección Social.

<b>FUNDACIÓN BANCO ARQUIDIOCESANO DE ALIMENTOS</b>	
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DE LA PLANTA DE ALIMENTOS</b>	
<b>Departamento/ área:</b>	
<b>Fecha:</b>	
<b>Revisión realizada por/ cargo:</b>	
<b>Persona y cargo de quien a tiende la revisión:</b>	
<b>TEMA</b>	<b>ASPECTOS A TENER EN CUENTA</b>
<b>EQUIPOS</b>	En listar los diferentes equipos que se usan en esta área Verificar: Estado, consumo energético. ¿Qué usos se le da en el proceso evaluado? ¿Tiene opciones de ahorro de energía?
	¿Existe algún documento o material sobre toma de conciencia respecto al consumo de energía?
	¿Cuánto tiempo duran encendidos durante la jornada laboral?
	¿El equipo/maquina es apagado después de la jornada laboral o cuando no se está utilizando?
	Ubicación del equipo/maquina ¿existe un salón dedicado a él, existe ventilación?
	¿Se realiza mantenimiento periódico al equipo/maquina? ¿Con que frecuencia?

TEMA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
<b>ILUMINACIÓN</b>	Describe el sistema de iluminación: (Numero de lámparas controladas por un interruptor, tipo de iluminación, tubos fluorescentes, bombillas incandescentes, bombillos ahorradores de energía, ¿la iluminación es zonificada?
	¿Cómo se disponen los tubos fluorescentes descartados?
	¿Existen accesorios o muebles que bloqueen la luz natural? ¿Existen persianas que controlen el brillo y el calor radiante?
<b>ENERGÍA</b>	¿Existe alguna política de gestión de energía? Si existe, ¿se ha implementado?
	¿Existe un programa de gestión de energía? ¿Se ha implementado?
	El plan incluye: -Despliegue de información relacionada sobre el uso racional de la energía. -Auditorías energéticas. -Análisis de facturas de energía -Instalación de equipos ahorradores de energía -Uso de temporizadores.
<b>CALIDAD DEL AIRE INTERNO</b>	¿Existen sistemas de ventilación? ¿En dónde?
	¿Características de estos sistemas de ventilación?
<b>COMPRAS Y EMPAQUES</b>	¿Existe una política de compra de empaque? ¿Se ha implementado?
	¿Los empaques son reutilizados, reciclados o enviados a un nuevo proveedor?
<b>AGUA</b>	¿Existe alguna política de conservación de agua?
	¿Existe un programa de conservación de agua? ¿Se ha implementado?
	El plan incluye: Despliegue de información sobre uso racional del agua Instalación de equipos y artefactos ahorradores de agua Monitoreo del consumo de agua Identificación de áreas con alta demanda de agua Estrategias de reducción Investigación de descargas Lavado de vehículos?
	¿Existe trampas de grasas?
	¿Hay productos de limpieza (jabones, detergentes, desinfectantes)?

TEMA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
<b>DESECHOS Y RECICLAJE</b>	¿Existe una política de manejo de residuos? ¿Se ha implementado?
	¿Existe un programa de manejo de residuos? ¿Se ha implementado?
	Descripción del tipo de residuos que se generan:
	Como se realiza la disposición de residuos en el área/zona evaluada?
	¿Se han evaluado los costos de la disposición?
<b>RESIDUOS PELIGROSOS</b>	¿Existen residuos peligrosos?
	Sustancias agotador de la capa de ozono?
	Productos Químicos?
	¿Están disponibles la hojas de seguridad ?¿Donde?¿Quién las mantienen?
<b>TRANSPORTE</b>	Estado de vehículos de la compañía (cantidad y tipo)
	Tipo de mercancías que se entregan ¿Existen problemas ambientales potenciales?
	Mantenimiento de vehículos (responsables, manejo de registros)
	Tipo de combustible consumido ¿Se hace seguimiento'
	Otros vehículos de transporte empleados por la compañía. ¿Se ha verificado su impacto'
<b>Sistemas de control de la contaminación adicionales</b>	Existen controles adicionales?

**CUESTIONARIO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS DEL SGA Y EL SG-SST  
ADELANTADOS POR LA FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS**

<b>No</b>	<b>Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001</b>	<b>Lo que existe</b>	<b>Lo que falta</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sistema de gestión Ambiental y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo</b>				
1	La organización ha establecido, adelantado, documentos e implementado un SGA y un SG-SST? ¿Bajo qué norma o criterios se han desarrollado?			
2	¿Existe evidencia para verificar la implementación y el seguimiento de estos sistemas? (Documentación mínimo de 3 meses)			
3	¿Existe una política ambiental, e seguridad y salud en el trabajo definida, documentada y aprobada por la alta gerencia? ¿Esta política incluye un compromiso de mejoramiento continuo de los sistemas y prevención de la contaminación además del cumplimiento de la legislación ambiental, de seguridad y salud en el trabajo aplicable y otros requisitos suscritos por la fundación?			
4	¿Esta política es apropiada para la naturaleza, escala e impacto ambiental, y riesgos laborales de sus actividades y servicios?			
5	¿Qué tipo de actividad o procedimiento se realiza para comunicar a empleado y clientes los adelantos que hace la organización en el tema ambiental y de seguridad y salud en el trabajo? ¿Esas actividades o procedimientos se encuentran documentadas?			
6	¿La política es revisada periódicamente? ¿Se actualiza cuando es necesario?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
<b>Aspectos Ambientales y Riesgos y peligros laborales</b>				
7	¿Existe algún un procedimiento para identifica y documentar los aspectos ambientales y riesgos laborales de las actividades y servicios de la fundación sobre los cuales se tenga control?			
8	¿Este procedimiento permite identificar la significancia de los impactos ambientales y riesgos laborales que puedan estar asociados a los aspectos identificados?			
9	¿Tanto los aspectos ambientales como los impactos significativos y los riesgos laborales han ido considerado para establecer objetivos o metas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, para prevenir la contaminación ambiental, accidentes e incidentes laborales, e incentivar a la fundación a mantener prácticas amigables con el medio ambiente y cuidado de la salud en el trabajo?			
10	¿El procedimiento para identificar los aspectos ambientales y riesgos laborales es revisado periódicamente? ¿Cada cuánto?			
<b>Requisitos legales</b>				
11	¿Existe algún procedimiento para identificar requisitos ambientales, de seguridad y salud en el trabajo de carácter legal u otros que la fundación subscriba? Por ejemplo: iniciativas voluntarias, requisitos de clientes			
12	¿El procedimiento es revisado y actualizado periódicamente?			
<b>Programas de gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo</b>				
13	¿Los programas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo adelantados por la fundación incluyen o proporciona apropiadamente medios para su logro?			



No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
<b>Programas de gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo</b>				
14	¿En estos programas se asigna responsabilidades en los niveles pertinentes de la organización? ¿El personal asignado conoce y tiene claridad frente a esas responsabilidades?			
15	¿Existen plazos consistentes para el cumplimiento de los objetivos y metas establecidos en cada programa?			
16	¿Estas metas y objetivos son revisadas periódicamente? ¿Son actualizados si es pertinente?			
17	¿Cuándo un proyecto incluye actividades productos y servicios nuevos o modificación de los existentes, la fundación los incluye dentro de los programas de gestión ambiental?			
18	¿Se han suministrado los recursos necesarios para la implementación y control de los programas o proyectos ambientales adelantados por la fundación?			
19	¿Estos recursos incluyen: recursos humanos con habilidades necesarias, tecnología, recursos económicos y financieros?			
<b>Responsabilidades en la estructura organizativa de la fundación</b>				
20	¿En los diferentes niveles de la organización se han definido, documentado, comunicado y entendido las funciones y responsabilidades y autoridades relacionadas con el componente ambiental, de seguridad y salud en el trabajo?			
21	¿Se ha asignado un representante que tenga funciones, responsabilidades y autoridad en cuanto al tema ambiental, de seguridad y salud en el trabajo?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
<b>formación toma de conciencia y competencia</b>				
22	¿ Existe un procedimiento o metodología para identificar las necesidades de formación del personal cuyo trabajo pueda generar un impacto significativo sobre el ambiente o sobre su salud?			
23	<p>Qué tipo de procedimiento o actividad se ha establecido que haga a todo el personal consciente de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- los aspectos ambientales y riesgos laborales significativos actuales y potenciales de su trabajo y los beneficio ambientales y en su salud del mejoramiento en el desempeño del personal</li> <li>- Sus funciones y responsabilidades ambientales, de seguridad y salud en el trabajo para alcanzar e cumplimiento de los diferentes programas ambientales, e seguridad y salud en el trabajo planteados.</li> <li>-Las consecuencias de apartarse de los procedimientos operacionales ambientales, de seguridad y salud en el trabajo?</li> </ul>			
24	<p>La fundación hace que todo el personal cuyo trabajo genere un impacto ambiental significativo sobre el medio ambiente o genere algún riesgo para su salud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Haya recibido capacitación adecuada.</li> <li>-Sea competente para desempeñar su trabajo sobre la base de una formación, educación y experiencia apropiada?</li> </ul>			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
<b>Comunicación</b>				
24	¿La fundación ha establecido un procedimiento de comunicación relacionado con aspectos ambientales que permita la comunicación interna entre los niveles y funciones de la organización y la recepción, documentación y respuesta a las comunicaciones pertinente de partes interesadas externas?			
25	¿El procedimiento está implementado consistentemente?			
26	¿El procedimiento es revisado periódicamente y revisado cuando es pertinente?			
<b>Control de documentos</b>				
27	¿Existen procedimientos para controlar los documentos relacionados con el SGA y el SG-SST o los programas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo que se estén implementando?			
28	¿Los documentos pueden ser fácilmente localizados?			
29	¿Estos documentos están disponibles en un sitio destinado especialmente para los temas ambientales?			
30	Lo documentos son: -legibles -Fechados -identificables fácilmente -Mantenidos y disponibles ordenadamente. -Retenidos para un periodo específico?			
31	¿Están disponibles en los sitios donde su existencia es especial para una operación efectiva del SGA/SG-SST?			
32	¿Se han establecido y mantenido procedimientos respecto la generación y modificación de los diferentes tipos de documentos?			

No	Preguntas sobre los requisitos de la ISO 14001 y OHSAS 18001	Lo que existe	Lo que falta	Observaciones
<b>Control operacional</b>				
33	¿La organización ha identificado actividades u operaciones que estén asociadas a los aspectos ambientales y riesgos a la salud significativos en línea con la política, los objetivos y las metas?			
34	¿la organización ha planificado todas aquellas operaciones y actividades incluyen el mantenimiento, para asegurar que ellas se efectúa bajo condiciones específicas en las que: Se establezcan y mantengan procedimientos documentados Establezcan criterios de operación en los procedimientos Establezcan y mantengan procedimientos relacionados con los aspectos ambientales y riesgos laborales significativos			
<b>Preparación y respuesta ante emergencias</b>				
35	La organización ha establecido procedimientos para: Identificar situaciones potenciales de accidentes o emergencias Responder a situaciones de emergencia y accidentes Prevenir y mitigar impactos ambientales, o condiciones inseguras relacionadas a estas?			
36	Los procedimientos son: Revisados periódicamente y actualizados cuando sea necesario Ensayados periódicamente, cuando se practicó Consistentemente implementados?			

LISTA DE CHEQUEO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD			
CONDICIONES LOCATIVAS			
GUÍA PARA LA INSPECCIÓN	B	M	OBSERVACIONES
Pisos			
Techos muros			
Pasillos			
Plataformas			
Escaleras pasamanos			
Puertas			
Ventanas			
Desagües			
Vestier y lockers			
Sanitarios suficientes			
Otros			
<b>CONDICIONES MECANICAS</b>			
Guardas de seguridad			
Señalización de riesgo			
Herramientas d mano			
Gatos Hidráulicos			
Escaleras de mano			
Medios para levantar cargas			
Válvulas de operación			
Otros			
<b>CONDICIONES FÍSICAS</b>			
Iluminación natural			
Iluminación artificial			
Diseño ergonómico de los puestos			
Ventilación			
Control de Ruido			
Control de Temperatura			
Control de riesgos biológicos			
Extractores de polvos y vapores funcionando			
Otros			
<b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b>			
Cables en buen estado			
Señalización del riesgo			
Circuitos identificados			
Tableros sin obstruir			
Instalaciones entubadas			
Tomas e interruptores			
Línea a tierra			
Tomas sobrecargadas			
Otros			

<b>CONDICIONES LOCATIVAS</b>
------------------------------

<b>ALMACENAMIENTO</b>			
Demarcación y señalización			
Identificación de áreas			
Distancia a la pared			
Tope máximo de arrumes			
Estado de las estibas			
Manejo de materiales			
Identificación de materiales			
Almacenamiento de materiales			
Otros			
<b>ORDEN Y ASEO</b>			
Organización			
Basura en canecas			
Rincones ordenados			
Buena presentación personal			
Otros			
<b>COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO</b>			
Uso de los EPP			
Labores en forma segura			
Otros			
Libres de obstáculos			
Estado de funcionamiento			
Mantenimiento			
Señalización			
Otros			
<b>SEGURIDAD HUMANA</b>			
Vías de salida despejadas			
Buena iluminación en salidas			
Control de actos inseguros			
Señalización de rutas			
Capacitación			
Botiquín con su dotación			
Camilla			
Otros			

B: Buen estado    M: Mal estado



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

A continuación, estimado aprendiz se presenta cuestionario donde Usted pondrá en práctica lo aprendido. Éxitos!

En mesa redonda discutir en grupo sobre:

- a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de inspección.
  
- b)** Estrategias requeridas para controlar las condiciones higiénicas y sanitarias en planta de alimentos.
  
- c)** Plantear e implementar un cronograma de trabajo para dar solución y/o prevenir accidentes e incidentes de trabajo donde las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad respecto a la normatividad vigente.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO INSTRUMENTOS DE  
VALUACIÓN**

Aprendido aprendiz, de acuerdo a lo trabajado en clase conteste el siguiente cuestionario de manera grupal, Éxitos ;

Discutir en grupo sobre y contestar el taller individual:

1. Importancia de conocer los conceptos básicos de resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto.

---

---

2. Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

-

---

---

3. Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto siguiendo la normatividad vigente -

---

---





**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ  
PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Estimado aprendiz, de acuerdo al documento guía conteste en grupo integrado por 4 personas el siguiente cuestionario. Éxitos ;

1. ¿Qué es capacidad de producción?
2. ¿Cuáles son las características físicas que debemos tener en cuenta para preparar la instalación, equipo y utensilios de una planta de panificación?
3. ¿Qué tipo de capacidad instalada aplica para una planta de panificación?
4. ¿Por qué la capacidad efectiva puede aplicar para una planta de panificación?
5. Dentro las instalaciones de una planta de alimentos de panificación, indique cómo se calcula la capacidad de producción de las trufas rellenas con frutos rojos.
6. Para aumentar la capacidad de producción en cantidad y variedad de productos en planta de panificación, ¿qué debo hacer?
7. ¿Cuáles son las seis grandes pérdidas a las que se puede enfrentar un gerente dentro de una planta de alimentos, incluida la de panificación?