PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Noviembre de 2020

Señor (a)
BADIR FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1884716 de 2020
Cordinador Academico
Dependencia: Coordinación Academica
Santa Marta (Magdalena)

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Noviembre del año 2020

Referencia: No. CO1.PCCNTR.1884716 de 2020

ELISA CONSUELO RIBON RINALDI, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1,129.574.646 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:
El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:
Se fija como valor total para el contrato la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS DIECISIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOSM/CTE ($8.717.345). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Dospagos iguales por los meses de Octubrea Noviembrede 2020, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA PESOSM/CTE ($3.790.150) cada uno;b) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2020 por valor de UN MILLON CIENTO TREINTA Y SIETE MIL CUARENTA Y CINCO PESOSM/CTE ($1.137.045).

Plazo: Será hasta el 09 de Diciembre de 2020.

Plazo: Será hasta el 09 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor para impartir formación profesional integral en el Programa de Formación Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del SENA Regional Magdalena, en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	- **Control de Calidad de Alimentos** con Código de Ficha **1835885**, - **Control de Calidad de Alimentos** con Código de Ficha **2046785** - **Control de Calidad de Alimentos** con código de Ficha **1963362** - **Procesos Biotecnologicos** con código de ficha **2066935** - **Procesos Biotecnologicos** con código de ficha 2066928 - **Control de Calidad de Alimentos** con código de Ficha 2068722	Entrega de talleres y pantallazo de clase virtual con los aprendices
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración de planeación pedagógica, guías de aprendizaje entre otras materiales de apoyo a la formación.	Material enviado de forma digital a los gestores en el portafolio del instructor, y publicados en la plataforma Sofia Plus
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se emplean herramientas evaluaticas para realizar un diagnostico de los conocimientos previos de los aprendices, además de implementas estrategias o metodologías acorde a su ritmo de aprendizaje	Taller de diagnostico de conocimiento previos
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Consignar en el aplicativo Sofia Plus la inasistencia de cada uno de los aprendices ausentes, de los diferentes programas a cargo.	Pantallazos de las inasistencias en la Plataforma Sofia Plus, evidenciadas en el portafolio del Instructor
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los	Evaluación de los resultados de aprendizaje ya vistos en la plataforma Sofia Plus	Excel de reporte de Juicios Evaluativos descargados de la

	aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.		plataforma sofia plus y que se encuentran en el portafolio del instructor
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la Paltaforma TERRITORIUM, para diferentes procesos formativos.	Material de estudios para los aprendices en los diferentes proframas de fomacion
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentación de todos los reportes y documentos requeridos por coordinación para los fines pertinentes	Evidencias entregadas de forma física y magnetica al gestor asignado
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Elaboración del Portafolio de Evidencias, en el desarrollo del proceso formativo	Portafolio de Evidencias enviado al gestor asignado
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En estos momentos no tengo bienes a mi cargo.	No existe evidencia de esta obligación
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Participar como veedor de la calidad del servicio de comida brindado por el casino a los aprendices internos del centro	Registro Fotografico
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar oportunamente los informes solicitados por las dependencias de coordinación academica cuando este lo requiera	Evidencias consignadas en el portafolio de evidencias y entrega física.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Incorporar tecnologías, como plataformas digitales, bibliotecas virtuales de consulta, aplicaciones educativas para el desarrollo de la formación	Uso de Bibliotecas virtuales,
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Velar por el buen uso y funcionamiento de cada uno de los recursos asignados	Buen estado de los bienes y recursos asignados
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar oportunamente y cuando se requiera los informes que ha de lugar para el buen desarrollo de la formación profesional	Informes entregados a gestores y coordinador académico, supervisor de contrato
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No ha sido requerido para este periodo	No existe evidencia de esta obligación

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 9412089253 Aportes en Linea correspondiente al mes de Agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma

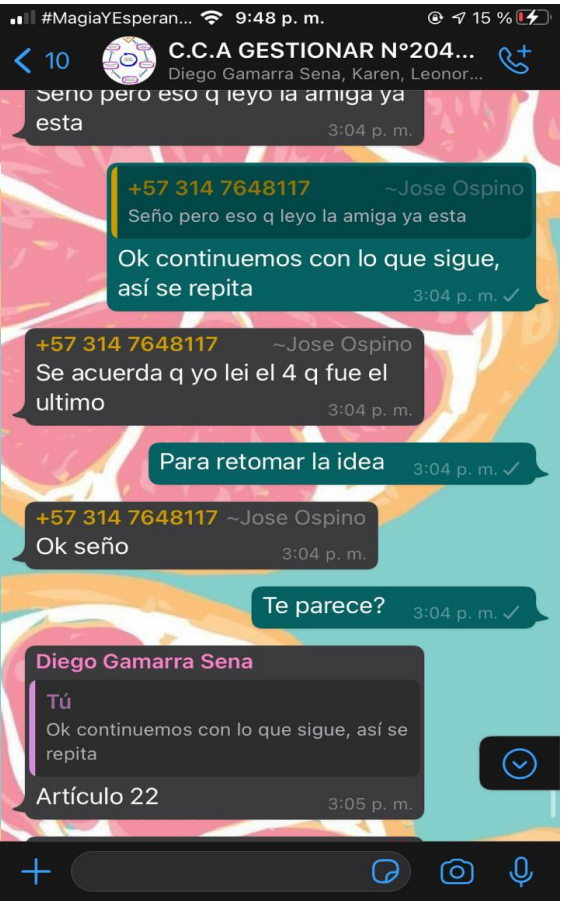
_____
ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
Contratista
C.C. No. 1.129.574.646

Recibí a satisfacción:

Firma

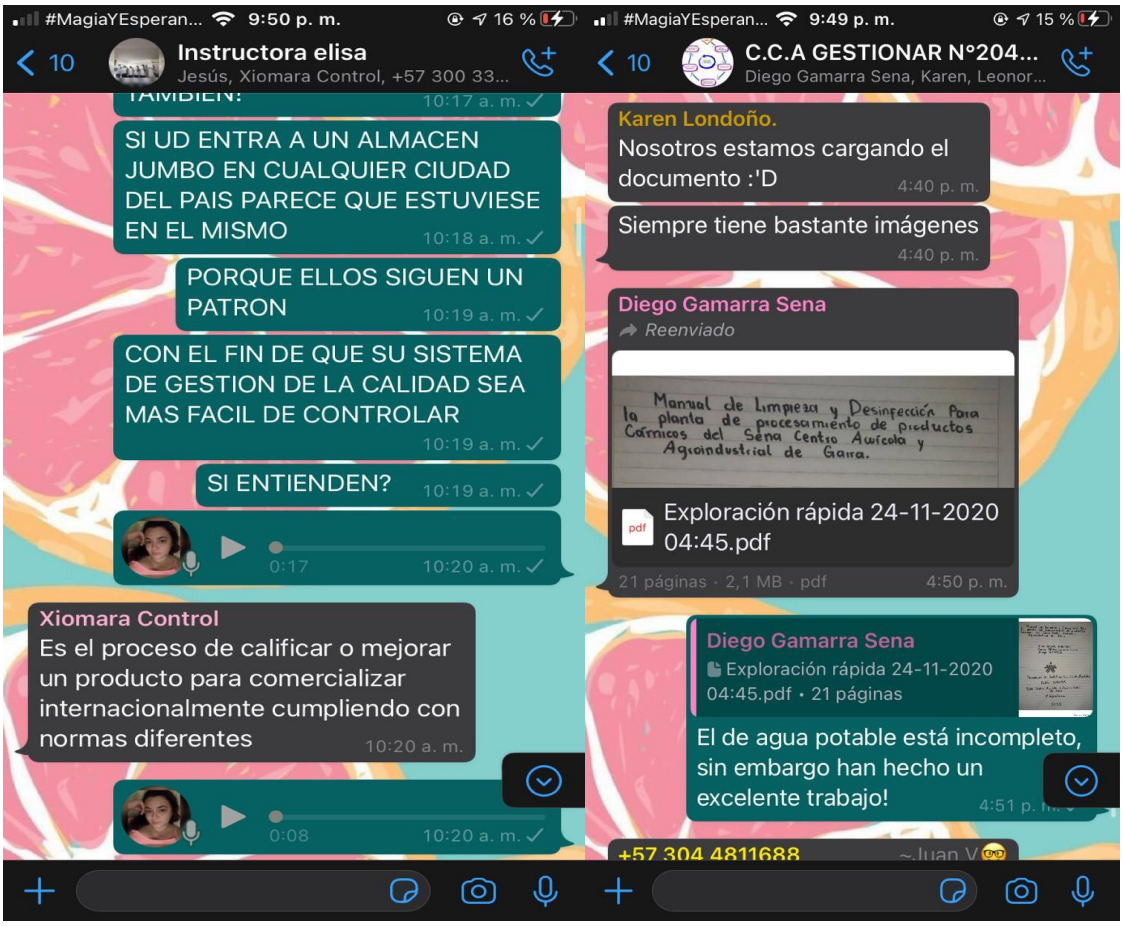
_____
BADIR FLORES GUERRERO
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.1884716 de 2020
Coordinador Academico.

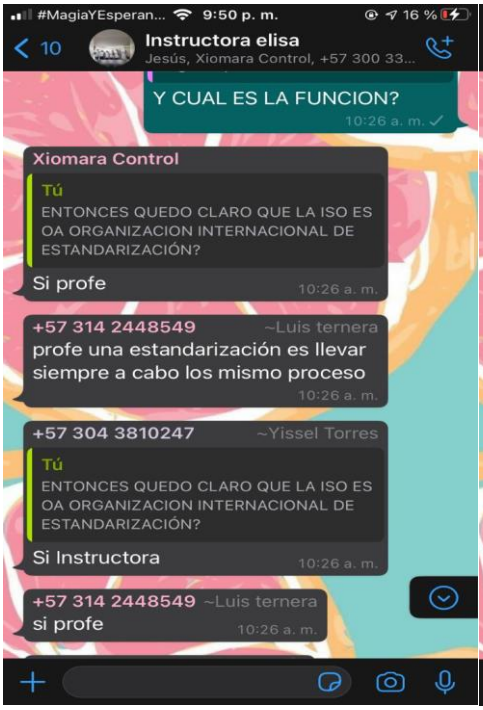

#MagiaYEsperan... 9:49 p. m. 16 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
5:04 p. m.
+57 304 3405980 ~Grace
Este mensaje fue eliminado.
5:10 p. m.
Profe ese el es mio
5:10 p. m.
ahí le agregue unas cosas mas
5:10 p. m.
+57 304 3405980 ~Grace
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE LACTEO Y ALREDEDORES - GRACE ROLON FLOREZ....
Mija te faltan los otros programas
5:11 p. m.
Recuerda q son 3 P
5:11 p. m.
+57 304 3405980 ~Grace
mm ya
5:11 p. m.
Pero vas excelente

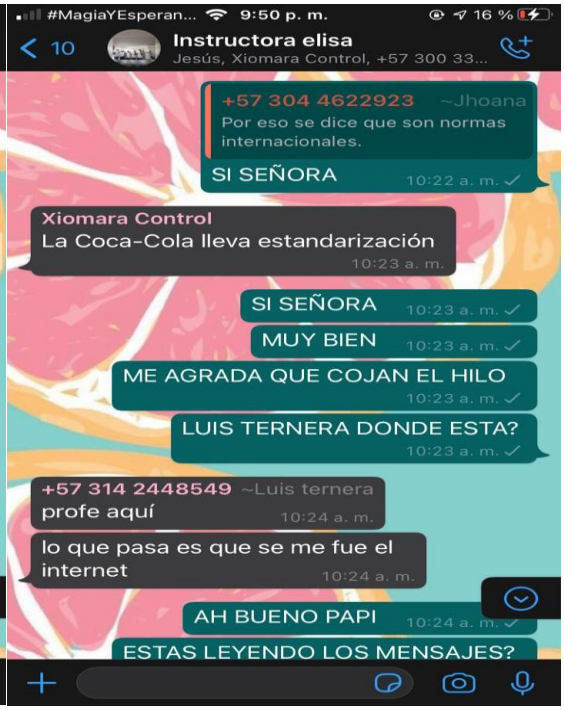

#MagiaYEsperan... 9:48 p. m. 15 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
esta
3:04 p. m.
+57 314 7648117 ~Jose Ospino
Seño pero eso q leyo la amiga ya esta
Ok continuemos con lo que sigue, así se repita
3:04 p. m.
+57 314 7648117 ~Jose Ospino
Se acuerda q yo lei el 4 q fue el ultimo
3:04 p. m.
Para retomar la idea
3:04 p. m.
+57 314 7648117 ~Jose Ospino
Ok seño
3:04 p. m.
Te parece?
3:04 p. m.
Diego Gamarra Sena
Tú
Ok continuemos con lo que sigue, así se repita
Artículo 22
3:05 p. m.

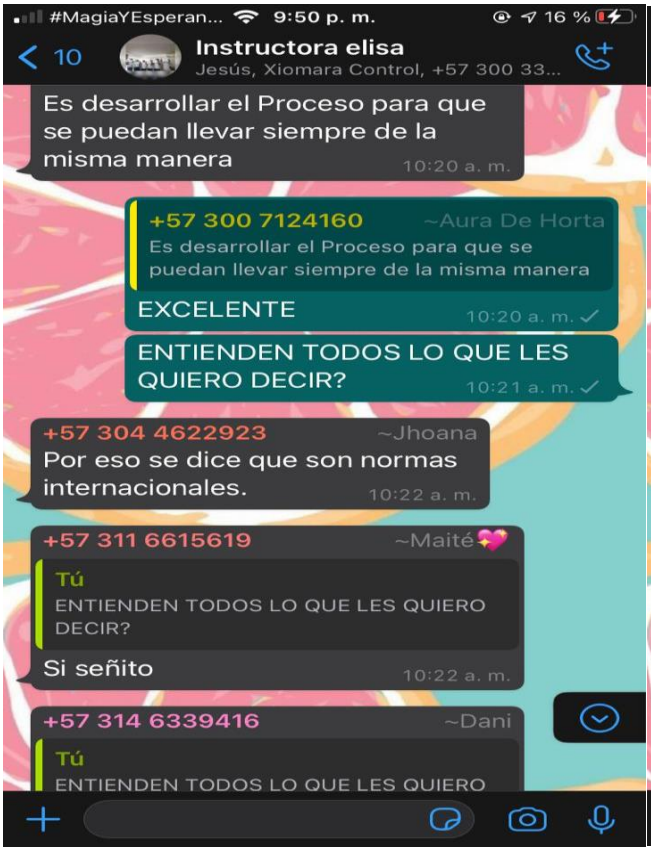

#MagiaYEsperan... 9:48 p. m. 14 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
Neila (Sena)
Ok profe
2:47 p. m.
+57 314 7648117 ~Jose Ospino
Ok profe
2:47 p. m.
+57 304 4811688 ~Juan V
Que producto se encuentre en optimas condiciones para el consumidor finañ
Eso es diferente
2:47 p. m.
Diego Gamarra Sena
Buena inocuidad jajajajajaja
2:47 p. m.
+57 300 2098918 ~
Ok
2:48 p. m.
Y esta muy bien!
2:48 p. m.
Karen Londoño.
Okey profe
2:48 p. m.
Neila (Sena)
Las que no representan ningún tipo de riesgo para el consumidor


#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
DALE
10:12 a. m.
Xiomara Control
Que es ISO:es una organización internacional de normalización y estandarización
10:13 a. m.
+57 301 5968181 ~D
Que son las ISO?
10:13 a. m.
+57 304 3810247 ~Yissel Torres
Tú
QUIEN ME AYUDA CON LA PRIMERA PREGUNTA?
0:25
10:13 a. m.
Y QUE ES ESTÁNDARIZACIÓN?
10:14 a. m.
SABEN QUE ES ESTANDARIZACIÓN?
10:15 a.
+57 302 2882888 ~Arroyo
Tú


#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
10:17 a. m.
SI UD ENTRA A UN ALMACEN JUMBO EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAIS PARECE QUE ESTUVIESE EN EL MISMO 10:18 a. m.
PORQUE ELLOS SIGUEN UN PATRON 10:19 a. m.
CON EL FIN DE QUE SU SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD SEA MAS FACIL DE CONTROLAR 10:19 a. m.
SI ENTIENDEN? 10:19 a. m.
0:17 10:20 a. m.
Xiomara Control
Es el proceso de calificar o mejorar un producto para comercializar internacionalmente cumpliendo con normas diferentes 10:20 a. m.
0:08 10:20 a. m.
#MagiaYEsperan... 9:49 p. m. 15 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
Karen Londoño.
Nosotros estamos cargando el documento :'D 4:40 p. m.
Siempre tiene bastante imágenes 4:40 p. m.
Diego Gamarra Sena
Reenviado
Manual de Limpieza y Desinfección Para la planta de procesamiento de productos Cárnicos del Sena Centro Avícola y Agroindustrial de Garra.
Exploración rápida 24-11-2020 04:45.pdf
21 páginas · 2,1 MB · pdf 4:50 p. m.
Diego Gamarra Sena
Exploración rápida 24-11-2020 04:45.pdf • 21 páginas
El de agua potable está incompleto, sin embargo han hecho un excelente trabajo! 4:51 p. m.
+57 304 4811688 ~Juan V

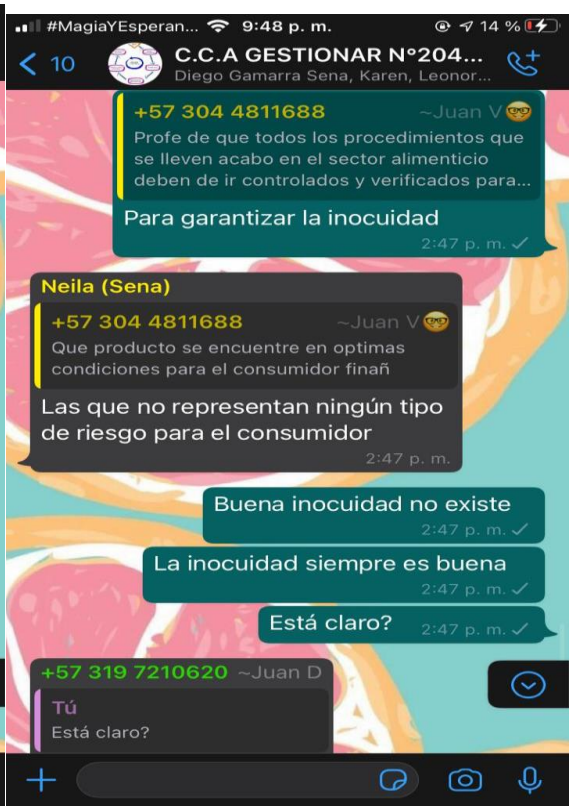

#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
Y CUAL ES LA FUNCION? 10:26 a. m.
Xiomara Control
Tú
ENTONCES QUEDO CLARO QUE LA ISO ES OA ORGANIZACION INTERNACIONAL DE ESTANDARIZACIÓN?
Si profe 10:26 a. m.
+57 314 2448549 ~Luis ternera
profe una estandarización es llevar siempre a cabo los mismo proceso 10:26 a. m.
+57 304 3810247 ~Yissel Torres
Tú
ENTONCES QUEDO CLARO QUE LA ISO ES OA ORGANIZACION INTERNACIONAL DE ESTANDARIZACIÓN?
Si Instructora 10:26 a. m.
+57 314 2448549 ~Luis ternera
si profe 10:26 a. m.


#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
+57 304 4622923 ~Jhoana
Por eso se dice que son normas internacionales.
SI SEÑORA 10:22 a. m.
Xiomara Control
La Coca-Cola lleva estandarización 10:23 a. m.
SI SEÑORA 10:23 a. m.
MUY BIEN 10:23 a. m.
ME AGRADA QUE COJAN EL HILO 10:23 a. m.
LUIS TERNERA DONDE ESTA? 10:23 a. m.
+57 314 2448549 ~Luis ternera
profe aquí 10:24 a. m.
lo que pasa es que se me fue el internet 10:24 a. m.
AH BUENO PAPI 10:24 a. m.
ESTAS LEYENDO LOS MENSAJES?


#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
Es desarrollar el Proceso para que se puedan llevar siempre de la misma manera
10:20 a. m.
+57 300 7124160 ~Aura De Horta
Es desarrollar el Proceso para que se puedan llevar siempre de la misma manera
EXCELENTE
10:20 a. m.
ENTIENDEN TODOS LO QUE LES QUIERO DECIR?
10:21 a. m.
+57 304 4622923 ~Jhoana
Por eso se dice que son normas internacionales.
10:22 a. m.
+57 311 6615619 ~Maité
Tú
ENTIENDEN TODOS LO QUE LES QUIERO DECIR?
Si señito
10:22 a. m.
+57 314 6339416 ~Dani
Tú
ENTIENDEN TODOS LO QUE LES QUIERO


#MagiaYEsperan... 9:50 p. m. 16 %
10
Instructora elisa
Jesús, Xiomara Control, +57 300 33...
AH BUENO PAPI
10:24 a. m.
ESTAS LEYENDO LOS MENSAJES?
10:24 a. m.
+57 314 2448549 ~Luis ternera
si pero ya estoy de vuelta
10:24 a. m.
ALFREDO
10:25 a. m.
+57 302 2882888 ~Arroyo
Tú
ALFREDO
Dígame profe
10:25 a. m.
ENTONCES QUEDO CLARO QUE LA ISO ES OA ORGANIZACION INTERNACIONAL DE ESTANDARIZACIÓN?
10:25 a. m.
+57 302 2882888 ~Arroyo
Dígame profe
Y CUAL ES LA FUNCION?


#MagiaYEsperan... 9:48 p. m. 14 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
Neila (Sena)
Ok profe
2:47 p. m.
+57 314 7648117 ~Jose Ospino
Ok profe
2:47 p. m.
+57 304 4811688 ~Juan V
Que producto se encuentre en optimas condiciones para el consumidor finañ
Eso es diferente
2:47 p. m.
Diego Gamarra Sena
Buena inocuidad jajajajajaja
2:47 p. m.
+57 300 2098918 ~
Ok
2:48 p. m.
Y esta muy bien!
2:48 p. m.
Karen Londoño.
Okey profe
2:48 p. m.
Neila (Sena)
Las que no representan ningún tipo de riesgo para el consumidor


#MagiaYEsperan... 9:48 p. m. 14 %
10
C.C.A GESTIONAR N°204...
Diego Gamarra Sena, Karen, Leonor...
+57 304 4811688 ~Juan V
Profe de que todos los procedimientos que se lleven acabo en el sector alimenticio deben de ir controlados y verificados para...
Para garantizar la inocuidad
2:47 p. m.
Neila (Sena)
+57 304 4811688 ~Juan V
Que producto se encuentre en optimas condiciones para el consumidor finañ
Las que no representan ningún tipo de riesgo para el consumidor
2:47 p. m.
Buena inocuidad no existe
2:47 p. m.
La inocuidad siempre es buena
2:47 p. m.
Está claro?
2:47 p. m.
+57 319 7210620 ~Juan D
Tú
Está claro?

CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

INSTRUCTORA

ELISA RIBÓN

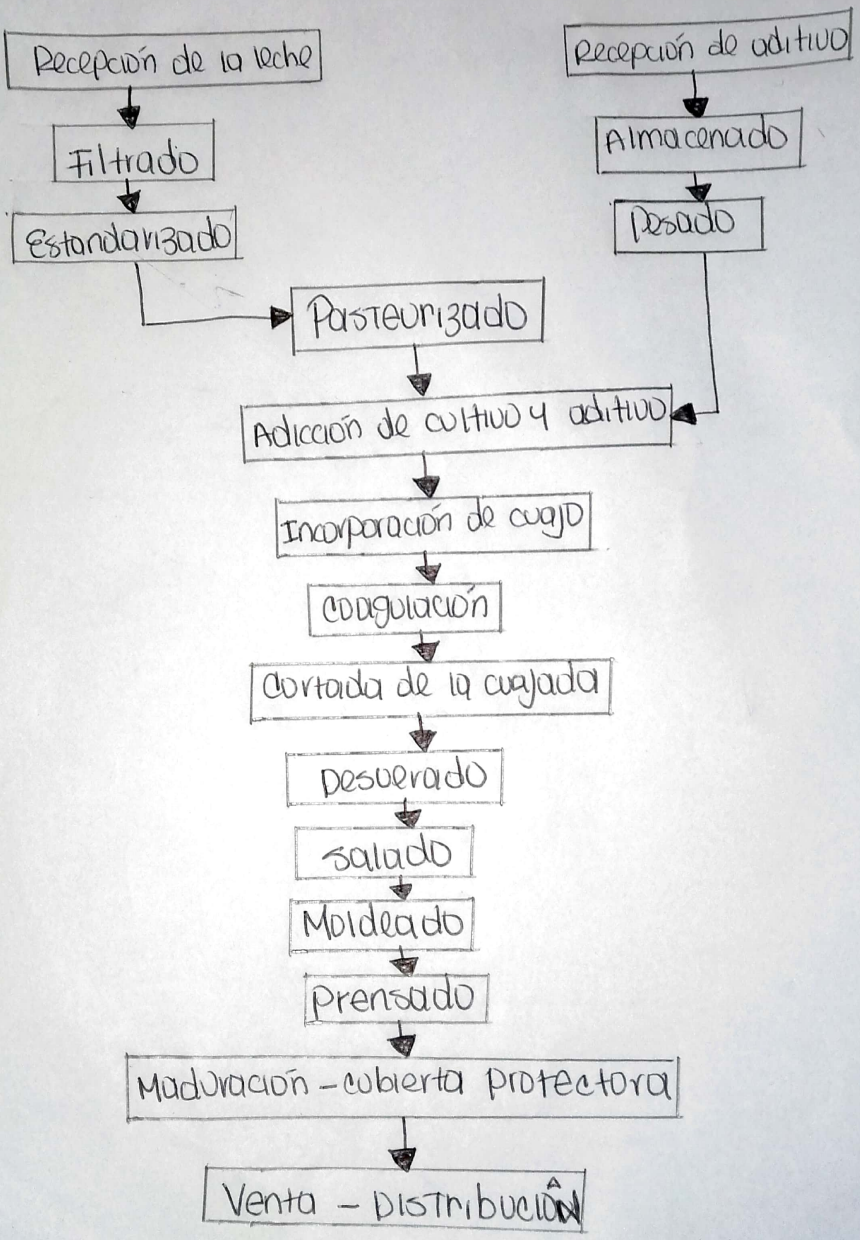
APRENDICES

JESUS FUENTES
YENIFER MANCILLA
JHOANDI SANTIAGO

PROGRAMA
CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
(1963362)

2020

Fluograma de la elaboración del QUESO



HOJA PARA EL CONTROL DE PUNTOS CRITICOS

Nombre de la empresa:

Dirección de la empresa:

Descripción del producto: QUESO

Metodo de almacenamiento y distribución: se debe mantener a una temperatura de 5°C en frío y en temperatura ambiente 8 y 12°C.

Uso y Metodo de consumo: Mantegase Refrigerado siempre.

Punto crítico de control	Peligros significantes	Limites críticos para cada medida preventiva	MONITORED				Acciones correctivas	Registro	verificación
			Qué?	Cómo?	Cuándo?	Quién?			
Pasteurización	Sobrevivencia de Microorganismo resistente a la temperatura	Medida de temperatura y tiempo de Pasteurización (76±1°C x 15s)	Tiempo y temperatura de pasteurización	Termometro	En cada proceso	supervisor del proceso	Retener el proceso termico	Registro de la calibración y de la temperatura	Revisión de los registros
Maduración	Creamiento microbiano Patogeno	Temperatura de maduración < 10°C Tiempo de maduración (35 dias)	Temperatura	Vigilandola	Al inicio y al final de la jornada diaria.	supervisor de cavas de maduración	Codificado del lote. Revisar el funcionamiento del termostato.	Registro de las cavas de maduración	Revisión diaria de los registros.
Coagulación	Deficiencias en la calidad del queso. cultivo contaminado	cantidad de cultivo utilizado acidez del cultivo. entre 85-95 ml de NaOH	analisis de la calidad de los cultivos. Preparación y uso del cultivo.	Inspección visual del ~~cultivo~~ cultivo. Uso correcto del cultivo.	antes de utilizarlo	supervisor de laboratorio. supervisor de producción.	Desechar los cultivos deficientes.	Registros de los analisis de cada cultivo (lote). Registros de Microbiología.	Revisión de todos los registros

Etapa de Proceso	Identifique peligros potenciales, introducidos controlados o mantenidos en esta etapa	Algun peligro es significante para la seguridad del alimento	Justifique su decisión de la columna 3.	Qué Medidas preventivas pueden ser aplicados?	Es esta etapa un PCC Si/NO
Recepción de la leche cruda	**Biologicos:** presencia de Microorganismos patogenos debido al insuficiente enfriamiento **FISICOS:** Moscas, tierra, pelo **Quimico:** Residuo de antibiotico o plaguicidas	Si Si Si	La leche debe llegar refrigerada para evitar multiplicación bacteriana Los residuos de antibiotico y plaguicidas no podran ser controlados mediante proceso posterior producen ETA.	Transporte refrigerado. control de proveedores Pruebas de plataforma.	NO NO NO
Desverado	**Biologicos:** contaminación por deficiente limpieza de equipos, manipuladores y del medio ambiente	NO	La presencia de Microorganismos en equipos y operarios puede producir ETA	Realizar limpieza efectiva, higiene en equipos, vigilancia y entrenamiento de los manipuladores	NO
Pasteurización	**Biologicos:** sobrevivencia de Patogenos por un deficiente procesamiento termico (empleo de temperatura y tiempos incorrectos	Si	La pasteurización asegura la eliminación de microorganismos visibles patogenos presentes en la leche cruda.	controlar el proceso termico realizar ajustes de temperatura y tiempo de proceso	Si

SOLUCIÓN DE TALLER

XIOMARA MÉNGUAl, AURA DE HORTA & YERLIS SUÁREZ
CENTRO ACUICOLA Y AGRO INDUSTRIAL DE GAIRA
ELISA RIBON

Escaneado con CamScanner

Diagrama del proceso de elaboración de longaniza.

Recepción de la materia prima PCC

↓

Adecuación de las carnes

↓

Pesaje

↓

Mezclado y Molienda PCC

↓

Embutido

↓

Escaldado PCC

↓

choque termico PCC

↓

Refrigeración PCC

↓

Almacenado

Escaneado con CamScanner

Listado Análisis de Peligro

Pizza de Atún Tamaño Personal

Etapa del Proceso	Identificar peligros potenciales introducidos, controlados o mantenidos en esta etapa	Algún peligro es significativo para la inocuidad del alimento Si / NO	Justifique su decisión de la columna tres (3)	Qué medidas preventivas pueden ser aplicadas	El esta etapa un PCC? Si / NO.
Recepción de la materia prima.	Biológico Químico físico	Si NO NO.	Hongos E. coli Salmonella.	Verifique que el producto se encuentre en buen estado	NO
MEZCLADO	Biológico Químico físico.	Si NO Si	Puede tener presencia de cuerpos extraños.	Realizar análisis organolépticos de cada ingrediente y la corteza.	Si
Escaldado	Biológico Químico físico	Si NO NO.	Si la cocción no es completa podría presentarse peligros que contaminen	Control de Tiempo y Temperatura. del cocinado.	NO
Choque Térmico.	Biológico. Químico. físico.	Si NO NO	el enfriamiento debe ser rapido para evitar exposición al aire.	Control de tiempo y Temperatura	NO.
Refrigeración	Biológico Químico. físico.	Si NO NO.	Multiplicación de Microorganismos.	Refrigerar rapidamente y controlar la temperatura	NO.

marrit

Escaneado con CamScanner

Dirección
fecha
firma

Helado de almendra
Uso y método de conservación

y refrigeración. Refrigeración por congelación
conservarse refrigerado hasta su consumo.

Puntos Críticos de Control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida preventiva	MONITOREO Que	Como	Cuando	Quien	Acciones correctivas	Registros	Verificaciones
Recepción de la materia prima	Biológico	Temperatura ± 5°C.	No supere los 7°C	Registro con Termometro	A la Recepción	El operario de Recepción	Rechazo Cuando no cumpla	Formato de recepción	Revisión de los registros de monitoreo y acciones correctivas
	Físico	Revisión organoléptica	textura olor Color	Visual					
Hollendado y Pelado	Biológico	Limpieza y desinfección de la maquinaria	Maquinaria limpia con la limpieza y desinfección	Registro de limpieza y desinfección	antes del proceso	El manipulador encargado	No realizar el proceso antes de verificar	Formato de limpieza y desinfección	Revisión de Registros de monitoreo y acciones correctivas
	Químico	Respetar las concentraciones de aditivos para la preparación	Control de Aditivos	Registro de Aditivos empleados	en el proceso		llevar planillas con pesos ya calculados	formato del proceso	
	Físico	Presencia de cualquier cuerpo extraño	BPH	cumplir con lo normado	antes del proceso		BPH.		
Escaldado	Biológico	Temperatura de 75°C hasta obtener temperatura interna	No supere los 75°C	Registro de la temperatura	en el Proceso de escaldado	el operario del proceso	Rechazo cuando no cumplen	Formatos de controles de temperatura en el escaldado	Revisión de los formatos
Choque Térmico	Biológico	Temperatura de 0°C	No supere la temperatura	Registro de los tiempos y temperatura	En el Proceso choque térmico	El operario del proceso	Rechazo si no cumple.	Formatos de Temperatura y Tiempos	Revisión de los formatos

marrin

Escaneado con CamScanner