



Aseguramiento de la Calidad en Productos Cárnicos

En el sector alimenticio es de gran importancia los rigurosos controles de calidad que aseguran la inocuidad y cumplimiento de las características de los productos alimenticios dentro de los cuales se encuentran los productos cárnicos. En este sentido, un correcto conocimiento sobre el control de calidad que se realiza a los productos derivados de la carne resulta fundamental para el trabajo en el sector.

Los controles que se realizan en el procesamiento de productos cárnicos, determinan el aseguramiento de la calidad, según legislación vigente, por tal razón el SENA busca por medio de procesos de simulación como el aplicativo Virtualplant y de ejercicios realizados por el aprendiz, en el desarrollo del curso Aseguramiento de la calidad en productos cárnicos, el mayor nivel de acercamiento a la realidad de realizar un adecuado control de calidad de los derivados cárnicos.

Contenido

- Conceptos de manipulación de alimentos
- Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos
- Buenas prácticas de manufactura
- Fundamentos generales de enfermedades infectocontagiosas que generan riesgos de contaminación a los alimentos
- Interpretación de procedimientos operativos
- Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos
- Conocimiento y aplicación de las normas vigentes en el control de calidad de y análisis de laboratorio en productos cárnicos.
- Aplicación del sistema HACCP en la industria de productos cárnicos.

Habilidades que Desarrolla

- Identificar las condiciones de seguridad e inocuidad en el laboratorio de acuerdo a la normatividad y legislación vigente.
- Conocer las normas vigentes para el control de calidad de un producto cárnico
- Aplicar los procedimientos y normas a seguir para una correcta toma y preparación de la muestra en el laboratorio, sus parámetros y condiciones de almacenamiento.



- Presentar y caracterizar algunos instrumentos, equipos de control de calidad necesarios en la industria de productos cárnicos, como también los distintos procedimientos a realizar para garantizar un correcto control de calidad en la toma de muestras y procesamiento de las mismas
- Identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- Diseñar planes de sistema HACCP

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

¡Inscríbese aquí!

