



# **CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA**

Nivel de formación: **Complementaria**

## 01 Presentación

Adquirir las bases del control de calidad en productos cárnicos y aprender a manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente son los objetivos principales de este programa. A través de una formación práctica y actualizada, los aprendices desarrollarán competencias clave para garantizar la inocuidad alimentaria, aplicar buenas prácticas de manufactura y cumplir con los estándares exigidos por la legislación sanitaria.

Durante el curso, se abordarán temas como los principios de higiene y seguridad alimentaria, el manejo adecuado de productos cárnicos, los criterios de calidad sensorial y microbiológica, así como los procedimientos para la verificación y control en procesos de producción. Con una modalidad 100 % virtual, este programa está diseñado para fortalecer habilidades técnicas que faciliten la incorporación al sector agroalimentario, industrial o comercial.

Una excelente oportunidad para quienes desean emprender en el área de alimentos, perfeccionar su técnica o incursionar en un campo esencial para la salud pública y la calidad de vida de los consumidores.



Código  
96151139



Horas  
40



Modalidad  
Virtual



## 02 Justificación del programa

La calidad se puede definir como la ausencia de defectos en un producto o el conjunto de atributos que se le otorgan a este, con el fin de satisfacer las necesidades del consumidor.

En los alimentos la calidad tiene como propósito primordial la mejora continua, para lograrlo debe involucrar al personal que hace parte de todas las etapas de la cadena productiva, lo cual implica que realicen todas sus funciones de la mejor manera para que desarrollen productos de excelente calidad; que sean competitivos a nivel nacional e internacional.

Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Control de calidad de productos cárnicos, el cual brinda al aprendiz conocimientos sobre los procedimientos que ayudan a mejorar la calidad de los derivados cárnicos en todos los eslabones productivos, que van desde el faenado hasta la transformación, dentro de estos parámetros están los diferentes controles y normas de calidad que permiten la inocuidad del producto final.

## 03 Competencias a desarrollar

290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

## 04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

## 05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- El instructor - Tutor.
- El entorno.
- Las TIC.
- El trabajo colaborativo.