PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE PCC 2

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Desarrollo de procesos para la produccion de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el sena en el departamento de Boyaca.
- Fase del Proyecto **Ejecución**
- Actividad de Proyecto: Desarrollar actividades de producción identificando puntos críticos de control aplicando la normatividad vigente que garantice la inocuidad del producto
- Competencia: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según Legislación vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos criticos
- Duración de la Guía: 35 Horas

2. PRESENTACIÓN

Señor aprendiz los riesgos ocasionados por peligros Fisicos, quimicos y microbiológicos constituyen un problema grave e inmediato para la salud humana, el análisis de estos peligros es un procedimiento que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos, y comunicación de riesgos, siendo su objetivo global garantizar la protección de la salud pública. La inocuidad de los alimentos se asegura principalmente mediante el control en el punto de origen, el control de la planificación y formulación del producto y la aplicación de buenas prácticas de manufactura durante la producción, la elaboración (incluido el etiquetado), la manipulación, la distribución, el almacenamiento, la venta, la preparación y el uso, junto con la aplicación del Sistema de HACCP.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de reflexión

¿Cuáles son los riesgos de la contaminación de los alimentos?

Señor aprendiz por favor consultar las normas que rigen el sistema HACCP, decreto 60 de 2002 e ISO 22000, a partir de su lectura ***realice un ensayo*** donde se evidencie la importancia de las acciones preventivas y correctivas que garantizas la inocuidad de los alimentos. Tenga presente que esté es un sistema preventivo y que debemos actuar antes de llegar al proceso.

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos

La aplicación de la normatividad en las empresas de alimentos es de total obligatoriedad y para su implantación debemos identificar, primero la relación de los sistemas de gestión de inocuidad que las caracteriza y segundo las características de la empresa, de la gestión de los recursos, de la planeación y obtención de productos inocuos,su validación, verificación y mejora del sistema de inocuidad de alimentos. Teniendo en cuenta esta dinámica, señor aprendiz en GAES de acuerdo al proyecto productivo y la empresa constituida por ustedes, por favor desarrolle las siguientes actividades:

1. Determine los lineamientos de la planeación organizacional orientados al cumplimiento de los requisitos de la NTC ISO 22000.

2.Identifique los procesos y condiciones operacionales para mantener la inocuidad alimentaria en su empresa.

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- **Actividad de Aprendizaje Cognitivas:**
  - Identificar el proceso de aplicación de las normas que rigen el plan HACCP.
- **Actividad de Aprendizaje Procedimental:**
  - Aplicar los principios de HACCP en el analisi de peligros y puntos críticos de control.
- **Actividad de Aprendizaje Actitudinal:**
  Realizar de manera responsable y coherente los procesos que permitan identificar los peligros y alplicar las medidas preventivas y correctivas para obtener productos inocuos en la industria alimentaria.

3.3.1 En GAES de acuerdo al equipo del proyecto, y dando respuesta a la pregunta problemica, realice un mentefacto sobre los riesgos de contaminación de los alimentos y como prevenirlos.

3.4 Actividad de tranasferencia de conocimiento

3.4.1 Apartir de los conocimientos adquiridos, realice el análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la Implementación del Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en su empresa. Plan HACCP

Ambiente Requerido. Aula virtual de aprendizaje (salón de clase, planta agroindustrial)
Materiales: Computador, videoBeam, parlantes, papel, bolígrafo, lápiz y borrador. Materias primas e insumos necesarios para la elaboración del producto, Oberol, botas, tapa boca, cofia, guantes de nitrilo.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre acciones correctivas y preventivas para procesos y limites criticos **Evidencia de Desempeño.** Identifica las acciones correctivas sobre Puntos Criticos de Control del proceso de elaboración del producto de su proyecto **Evidencias de Producto :** Registra y verifica en los formatos de proceos las acciones correctivas sobre Puntos Criticos de Control del proceso de elaboración del producto de su proyecto	Aplica las acciones correctivas y preventivas en los procesos, según protocolos establecidos. Registra los resultados de la verificación del cumplimiento de las acciones correctivas realizadas a los procesos, de acuerdo a protocolos establecidos. verifica el cumplimiento del sistema de monitoreo y control de puntos críticos, de acuerdo. Identifica procedimientos, registros y no conformidades del sistema de gestión de inocuidad iso 22000 de acuerdo la línea de proceso.	**Técnica**: Respuesta a preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **Técnica**. Observación directa **Instrumento**: Lista de Chequeo Desempeño. **Técnica:** Valoración del Producto entregable. **Instrumento:** Lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Planeación Organizacional: es una herramienta que ayuda a las empresas a proyectar un futuro deseado a partir del establecimiento de unos objetivos y cursos de acción, con el fin de que las empresas tomen decisiones con base en el contexto de la organización mientras identifica prioridades y asigna recursos para lograr los resultados esperados

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

Validación: Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 60 de 2002, recuperado de:

www.invima.gov.co › decreto-no-60-18-ene-de-2002-pdf › download

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Martha Isabel Acero Salcedo Manuel Alberto Muñoz Moreno	Instructores Agroindustria	Articulación con la educación media	17 Marzo 2017

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Equipo Agroindustria 2022**	**Instructor**	SENA – Regional Boyacá – Cedeagro	**Febrero de 2022**	**Actualización versión guia**
Autor (es)	**Equipo Agroindustria 2023**	**Instructor**	SENA – Regional Boyacá – Cedeagro	**Junio de 2023**	**Actualización versión guia**