



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
- Código del Programa de Formación: **936161**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): **MEJORAMIENTO CONTINUÓ DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL MUNICIPIO DE TAME**
- Fase del Proyecto (si aplica): **EJECUSION**
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: **CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGÚN LEGISLACION VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje: **Monitorear puntos criticos de control de acuerdo con el plan de analisis de peligros y control de puntos criticos de la empresa**
- **Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de produccion según plan de analisis de peligros y control de puntos criticos** Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **50 HORAS**

#### 2. PRESENTACIÓN

- Querido aprendiz el objetivo de esta guía de aprendizaje no es otro que el de estimular su aprendizaje de forma autónoma para el logro de resultados de aprendizaje propuestos en la competencia para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

El sistema HACCP – análisis de peligros y determinación de puntos críticos – es importante porque asigna prioridades y controla los peligros más significativos en la producción de alimentos, como contaminación con productos químicos, físicos y microbiológicos y de esta



manera la industria puede garantizar a sus consumidores que sus productos son tan seguros como inocuos hasta donde lo permite la ciencia y la tecnología.

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

Descripción de la actividad:

El sistema HACCP tiene fundamentos científicos y de carácter sistemático, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final.

Todo sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivarse de los avances en el diseño del equipo, los procesos de elaboración o el sector tecnológico.

Ambiente requerido:

Salón de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

videovin, marcadores, borrador

Material de apoyo:

Papel bond. Lápices de colores

Duración de la actividad: **3 horas**

#### **3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Descripción de la actividad: de forma individual realice la consulta del glosario que se propone.

**Acción correctiva, análisis de peligro, árbol de decisión para un PCC, aseguramiento de calidad, Auditoría, Auditoría externa, auditoría interna, criterio, desviación, Equipo HACCP, Etapa HACC,**



**ingredientes, Inocuidad de los alimentos, Limite crítico, Medida de control, medidas preventivas, monitoreo, Peligro, Plan HACCP, Punto de control, punto critico de control, riesgo, Severidad**

Ambiente requerido: Salón de clases.

Estrategias o técnicas didácticas activas: los aprendices deberán investigar cada uno de los términos y conceptos

Materiales de formación

Papel, marcadores

Material de apoyo:

Duración de la actividad: horas. 6

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: }

El instructor entregará un caso de una empresa que desea implementar el sistema HACCP en la elaboración de un producto, en grupo de tres aprendices deberán desarrollar las actividades referentes a diagramas de flujo y puntos críticos de control, entregar formatos diligenciados.

Ambiente requerido:

Salón de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Presentación de los resultados en exposición por grupos

Materiales de formación

Cartulinas, marcadores

Material de apoyo: video vin

Evidencias de aprendizaje:

Trabajo escrito adjuntando formatos

Instrumentos de evaluación: videos sobre el desarrollo del trabajo.

Duración de la actividad: **horas. 25 horas**



### 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Se realizaran 4 practicas diferente cada una con una duración de tres horas a fin de determinar la capacidad del aprendiz de asimilar el concepto de puntos críticos y ponerlo en practica a través de la experiencia física.

Ambiente requerido: Taller piloto de alimentos

Estrategias o técnicas didácticas activas: El aprendiz mediante su propia experiencia apropiará el conocimiento del sistema HACCP.

Materiales de formación : cartulinas, marcadores, lápices de color, tijeras, pegante

Material de apoyo: Equipos procesadores de alimentos, refrigeradores, termómetros, recipientes

Evidencias de aprendizaje: producto alimenticio terminado

Instrumentos de evaluación: presentación de informes de las respectivas practicas, formatos de control debidamente diligenciados.

Duración de la actividad: horas. 25

## 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJCUSION	Elaboracion de un plan para implementacion del HACCP	Solución de un problema planteado	Lista de chequeo	Realizar análisis de peligros  Determinar puntos citicos  Implementar procedimientos de monitoreo y acciones correctivas  Establecer procedimientos de verificación  Mantener registros.	Presentación y exposición del trabajo

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS



Puntos críticos, HACCP, Diagrama de flujo, BPM, inocuidad, carga microbiana, propiedades organolépticas.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

La bibliografía sobre HACCP incluye documentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), como los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como guías de agencias como la U.S. Food and Drug Administration (FDA) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). También son relevantes los códigos de práctica para productos específicos y manuales de implementación de entidades como la de desarrollo curricular. (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

La bibliografía sobre HACCP incluye documentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), como los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, así como guías de agencias como la U.S. Food and Drug Administration (FDA) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). También son relevantes los códigos de práctica para productos específicos y manuales de implementación de entidades como la Comisión del Codex Alimentarius.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	BAIRON SAMUEL BARRAGAN	INSTRUCTOR	SENA ARTICULACION	SEPTIEMBRE 2024

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					