

## Guía de trabajo autónomo 6 Agroindustria Alimentaria 11-2

Centro Educativo: CTP LA SUIZA  
 Educador: JAIRO MORA RODRIGUEZ  
 Unidad de estudio: INOCUIDAD Subárea: Elementos de Gestión  
 Nivel: Undécimo TIEMPO APROXIMADO 1Y 30 MIN  
 Horario de atención a distancia de lunes a viernes  
 Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso, Zoom, TEAMS  
 Periodo para el desarrollo de la guía:  
 ➤ Semana del 13 al 17 de julio: retomar portafolio y trabajos atrasados  
 ➤ Semana del 20 al 24 de julio: LEO LA INFORMACION Y CONTESTO  
 ➤ Semana del 27 al 31 de julio: DETERMINO PCC

### 1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Tema(s)	• Modelos HACCP
Resultados de aprendizaje	Desarrolla un proceso de inocuidad en algún proyecto agroindustrial
Valores o actitudes	• <i>Prudencia: tener conciencia de todo lo que nos rodea con la capacidad de anticiparse a los hechos</i>
contenidos	• Modelos Genéricos HACCP • Modelos HACCP según grupos de productos • Aplicación de los Principios HACCP
Materiales o recursos que voy a necesitar	• <i>Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc.</i>
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas Contar con buena ventilación. Tener buena disposición

### 2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<i>En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. Determinar PCC, HACER FICHAS DE RESUMEN</i>
Actividad o Preguntas para reflexionar y	

responder en  
cuaderno o en hojas  
para el folder

*¿Cómo puede HACCP contrarrestar el efecto del COVID?* SEA  
AMPLIO EN LA RESPUESTA

### 3. Pongo en práctica lo aprendido

#### Actividades para el aprendizaje

Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse. Contestar en el cuaderno o bien hojas y colocar en folder. Enviar fotos o documento contestado,

- A) Lee la información, subraya y busca en el diccionario las palabras que no conoce, conteste las preguntas y determine PCC

#### Evidencias

##### MODELO GENÉRICO

Este modelo plantea acciones para el análisis y control de procesos para prevenir la incidencia del problema al asegurar la aplicación de controles de cualquier punto de un sistema de producción de alimentos donde pudieran surgir situaciones riesgosas o críticas. Los modelos generales pueden ser empleados en procesos afines por ejemplo en productos molidos de carnes y aves.

##### MODELO HACCP PARA EL PRODUCTO

Este modelo se especifica para productos con características muy propias internas y externas que requieren controles especiales para delimitar los peligros, esto hace que el plan Haccp por producto tenga particularidades que eliminan su forma genérica.

##### MODELO HACCP PARA GRUPOS DE ALIMENTOS

Este modelo reúne alimentos que tienen características similares donde la variación se puede dar por ejemplo en el sabor. También el control de peligros o PCC es similar. Por ejemplo, la elaboración de leches saborizadas

##### Principio II

##### Determinación de Punto de control

Cualquier etapa en un proceso donde pueden ser controlados los peligros biológicos, químicos o físicos

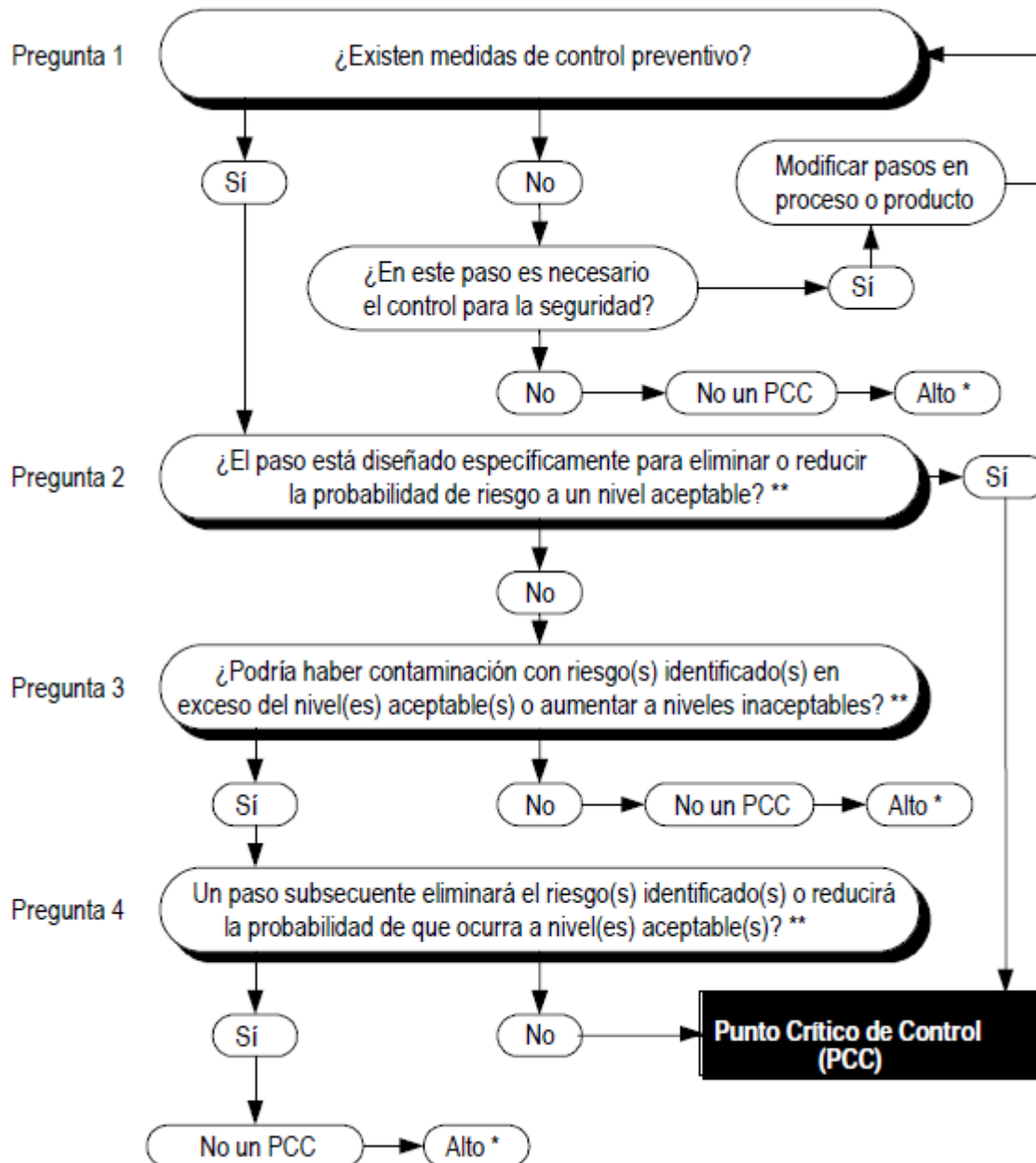
##### Punto Crítico de Control

Etapa en la que se debe aplicar un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. Para la determinación de los PCC, la metodología más utilizada es la aplicación de un árbol de decisiones.

El árbol de decisiones es una secuencia de preguntas que se aplica a cada peligro significativo en una determinada etapa del proceso, para determinar si las medidas de control en esa etapa deben ser consideradas un PCC o no.

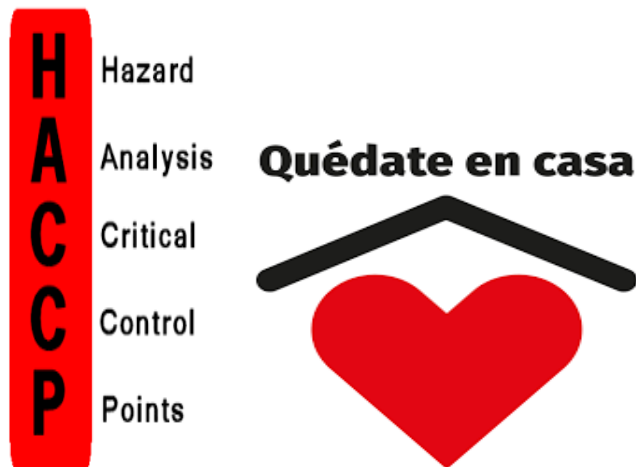
Existe más de un árbol de decisiones, muchos de los cuales son modificaciones de la propuesta de Codex presentada a continuación:

Lo primero, es aclarar la diferencia entre punto de control (PC) y punto crítico de control (PCC).



CONTESTE:

- 1 ¿Qué es un modelo genérico y cual su diferencia con respecto a un modelo de HACCP por producto?
- 2 ¿Para qué sirve el árbol de decisiones?
3. ¿Qué es un PCC?
4. Del flujo y los peligros elaborados en la guía anterior use el árbol de decisiones para determinar PCC. Y justifique la respuesta.



En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo		
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.		
Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuadas durante la construcción del trabajo.		
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de trabajo autónomo.</b>	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.	
Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado a través de la autoevaluación.	
Describe el segundo principios de HACCP	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Identifica los elementos constitutivos de un Plan de Acción para la implementación del HACCP	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Implementa un proceso de inocuidad en algún proyecto productivo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué cosas puedo mejorar para el próximo trabajo?	
¿Cómo me siento con la situación del COVID19?	

## Responde ¿Qué tan prudente soy?



<b>“Autoevalúo mi nivel de desempeño”</b>			
<b>Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.</b>			
<b>Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador</b>			
<b>Indicadores/competencias del aprendizaje esperado</b>	<b>Niveles de desempeño</b>		
	<b>Inicial</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Avanzado</b>
<b>Implementar un proceso de inocuidad en alguno de los proyectos agroindustriales</b>	Menciono los elementos del segundo principio para la implementación del HACCP	Describo los elementos del segundo principio para la implementación del HACCP	Implemento los elementos del segundo principio para la implementación del HACCP
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Semana del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ mes

Actividad

Aporte del estudiante

**1. Un aprendizaje o habilidad adquirida en la o las asignaturas que él o ella elija, a partir de lo realizado en las Guías de trabajo autónomo.**

**2. Una vivencia familiar importante.**

**3. Un sentimiento respecto de lo que vive el país, su familia o la persona estudiante misma, en el marco de la pandemia COVID – 19.**

**4. Un aprendizaje en el marco de la pandemia COVID – 19.**

**5. Un aporte que está realizando para mejorar la situación de sí mismo (a) y su familia, para prevenir la pandemia COVID – 19.**



