

Guía de trabajo autónomo 7 Agroindustria Alimentaria 11-2

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
 Educador: JAIRO MORA RODRIGUEZ
 Unidad de estudio: INOCUIDAD Subárea: Elementos de Gestión
 Nivel: Undécimo
 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 3 al 7 de agosto: retomar portafolio y trabajos atrasados
 ➤ Semana del 10 al 14 de agosto: LEER, contestar, elaborar fichas y flujo

ALUMNO: _____

1. Me preparo para hacer la guía

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

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Plan HACCP
Resultados de aprendizaje	Desarrolla un proceso de inocuidad en algún proyecto agroindustrial
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> <i>Prudencia: tener conciencia de todo lo que nos rodea con la capacidad de anticiparse a los hechos</i>
contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Plan HACCP para el producto o proceso • Verificación del Diagrama de Flujo • Validación del Modelo HACCP • Cuadro de gestión del Modelo HACCP 5.4- Plan HACCP • Organización de la Comisión HACCP • Bitácora de trabajo • Validación de formularios 5.5- Validación del plan HACCP • Acciones de Validación • Análisis Químico-Microbiológica
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> <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	<p>Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas</p> <p>Contar con buena ventilación.</p> <p>Tener buena disposición</p>

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<p><i>En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. elaborar fichas y flujo, DETERMINAR PCC</i></p>
--------------	---

Actividad o Preguntas
para reflexionar y
responder en
cuaderno o en hojas
para el folder

¿Con tu familia comenta sobre la aplicación de inocuidad de alimentos en tu casa, anotar conclusiones ?

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 elaborar fichas de resumen.

Evidencias

Verificación de diagrama de flujo

5) Verificación del Diagrama de Flujo-

El diagrama de flujo deberá ser elaborado por el equipo de HACCP y cubrir todas las fases de la operación. Cuando el sistema de HACCP se aplique a una determinada operación, se tendrán en cuenta sus fases anteriores y posteriores (CAC/RCP -1, 2003).

Confirmación "in situ" del diagrama de flujo.

El equipo de HACCP deberá cotejar el diagrama de flujo con la operación de elaboración en todas sus etapas y momentos, y deberá introducir los cambios pertinentes cuando proceda

Escaneado con CamScanner

6) Validación del Modelo HACCP

Es la confirmación de que el modelo HACCP es efectivo, para esto el equipo HACCP de validar en la misma ejecución del modelo.

7) Cuadro de gestión del Modelo HACCP

Es una guía basada en los principios de HACCP para gestionar la ejecución de un modelo específico.

Escaneado con CamScanner

9) Acciones de verificación del Plan HACCP

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

• Acciones de Verificación

El equipo continuó con la consideración de los procedimientos de verificación apropiados; el equipo sabía de la existencia de diferentes tipos de verificación y que la incluía requisitos reglamentarios específicos para cada uno de ellos. Los requisitos reglamentarios para la verificación continua son:

Escaneado con CamScanner

11) Auditoría Interna HACCP

Las auditorías internas son elaboradas por departamentos de la misma empresa como el departamento de calidad.

Es importante destacar que el alcance de la validación es definido por el fabricante y consensado con la autoridad encargada de emitir la validación, lo que implica que la validación de una fábrica o servicio puede ser realizado por segmentos, líneas, operaciones comunes o en forma completa; siendo lo único importante, el adecuado análisis de peligros del proceso descrito.

En lo referido específicamente a la "Norma" o "Estandar" de contraste, el HACCP no cuenta con un criterio uniforme en los diferentes usuarios (tanto en los Gobiernos como las Industrias), aunque es una referencia generalizada el uso de las Guías del Codex Alimentarius,

DEFINICION

Auditoría: *"Examen sistemático e independiente para determinar si las actividades de la calidad y sus resultados satisfacen requisitos preestablecidos, y si los mismos son instrumentados efectivamente y son aptos para cumplir los objetivos".*

Escaneado con CamScanner

- A) ELABORAR FICHAS DE CON IDEAS PRINCIPALES
- B) ELABORE UN DIAGRAMA DE FLIJO DE PROCESO ALGUN PRODUCTO QUE ELABOREN EN SU CASA
CONTROLE TODOS LOS ASPECTOS DE INOCUIDAD, TOMAR FOTOS O VIDEO
- C) CONTESTE:

1 ¿Qué es la validación del modelo HACCP?

2 ¿En qué consiste una auditoria interna y por qué su importancia?

3. ¿Qué ventajas tiene la comprobación in situ del diagrama de flujo?



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"/>

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.	
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.	
Reconoce los elementos del plan HACCP	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Identifica la importancia de validaciones y auditorias de HACCP	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Implementa un proceso de flujo de proceso en su hogar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué cosas puedo mejorar para el próximo trabajo?	
¿Cómo me siento con la situación del COVID19?	

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Implementar un proceso de inocuidad en alguno de los proyectos agroindustriales	Menciono los elementos de validación del plan HACCP	Describo los elementos de validación del plan HACCP	Implemento los elementos de validación del plan 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.



