

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Aseguramiento de la calidad de procesos y alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC)
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Aplica los siete principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en los procesos productivos.	1.2 Evalúan los peligros físicos, químicos y microbiológicos en los procesos de elaboración respaldándose en el RSA y los registran en las correspondientes etapas del diagrama de flujo.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Prepara el texto guía y gestiona su multicopia.
- › Prepara una presentación en formato digital o análogo sobre los principios del HACCP, focalizada en PCC.
- › El texto guía debe basarse centralmente en preguntas que apunten a:
 - Inducir a cada estudiante a pensar sobre los peligros que presenta el proceso.
 - Incentivarlos a buscar, procesar y elaborar información con el propósito de realizar su trabajo en forma competente y fundamentar sus respuestas.
 - Que sea una herramienta constante y permanente de investigación.
- › Las preguntas deben apuntar a:
 - Orientar la forma de realización de las actividades de cada una de las fases de la tarea.
 - Que las decisiones respecto a los PCC sean fundadas en conocimientos e informaciones obtenidas o a obtener.
 - Posibilitar que cada estudiante, autónomamente, acuda a las fuentes de información.

Recursos:

- › Sala de computación con acceso a internet.
- › Multicopiadora.
- › Hojas.

4.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Antes de iniciar la actividad, contextualiza lo que se va a hacer en la clase, explicitando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán.› Explica la importancia de la aplicación de este sistema en la industria de alimentos y la correlación que hay entre los principios que lo fundamentan.› Asesora el trabajo de sus estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Después de escuchar la presentación de la o el docente, se organizan en parejas y reciben el diagrama de flujo de un proceso productivo conocido.› Responden las preguntas, utilizando internet para apoyarse en la determinación de los PCC y los fundamentos de cada uno de ellos. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Sala de clases o con computadores con acceso a internet o biblioteca con bibliografía adecuada disponible.› Copias del texto guía.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Fomenta una puesta en común entre sus estudiantes y finalmente presenta en forma digitalizada los PCC del proceso trabajado.› Profundiza en la importancia del sistema HACCP respecto a estándares internacionales y a la entrega de productos inocuos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entregan sus trabajos para ser evaluados.› Posteriormente, analizan en conjunto las dificultades que encontraron para realizar el trabajo y la forma en que les pudieron dar solución.