

Denominación de la UC

Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro

Ciudad, diciembre 2022

FICHA RESUMEN DE LA UNIDAD CURRICULAR			
Área de Conocimiento	Profesionales en Ciencias biológica.	Área ocupacional	Biólogos, botánicos, zoólogos y afines.
Sub Área Ocupacional	Microbiólogo.	Código de la Unidad Curricular	2131
Unidad Curricular	Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Tipo de Unidad Curricular	Específica/ técnica
Total horas de formación	80	Modalidad de Formación y Autoformación Productiva	Presencial / curso
Propósito clave de la Unidad Curricular			
Formar integralmente al talento humano en todo lo referente a Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro, para garantizar la calidad, higiénico sanitaria en los servicios de restaurante, servicio de comedor y servicio de bar, a fin de contribuir a la conformidad de los clientes y al cumplimiento de las normas establecidas por los organismos correspondiente.			
Dirigido a			Nivel de dominio esperado
Talento Humano, Bachilleres y Profesionales interesados en el área de gestión de alimentos y bebidas.			Nivel II Desempeño Autónomo
Sinopsis (pertinencia)			
La unidad curricular puntos de control crítico y análisis de peligro, le permite al talento humano estar en la capacidad de diseñar el plan higiénico sanitario, establecer los límites de control y minimizar los riesgos de contaminación en los servicios de restaurante, servicio de comedor y servicio de bar, satisfaciendo los estándares de calidad de los clientes y cumpliendo las normas establecidas. El método de investigación para identificar las competencias y cualificaciones que se aplica es de enfoque sistémico y dialéctico, fundamentado en la interacción entre el conocer y el objeto, considerando métodos estructurales comprensivos y dinámicos.			
Ejes transversales de la formación y autoformación, colectiva, integral y permanente		Perfil del facilitadora (o)	
- Trabajo productivo, cooperativo y liberador - Investigación-creatividad- innovación. - Equidad de género. - Seguridad y salud en el trabajo. - Valores éticos. - Pensamiento complejo, sistémico, dialéctico.		- Profesional Licenciado en Tecnología de Alimento, Microbiólogo o Bioanalista. - Componente docente.	
Perfil genérico de ingreso del participante		Consideraciones del perfil genérico de ingreso del participante (si la hubiere)	
- Mayor de 18 años - Bachiller comprobable.		No aplica	

Perfil de egreso de la Unidad Curricular (Competencia General)

Diseña el sistema de Punto de Control Crítico y Análisis de Peligro para asegurar la inocuidad y calidad higiénico sanitaria de los alimentos, durante el proceso de prestación de los servicios de alimento y bebidas, cumpliendo con los estándares nacionales e internacionales.

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Específica/ técnica	2131

1. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
- Describe los conceptos de peligro, riesgo y calidad, en el contexto laboral, de acuerdo a la normativa legal vigente.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
1. Conceptos básicos. 1.1. Definición de peligro. 1.2. Definición de riesgo. 1.3 Definición de calidad.	El peligro, riesgo y calidad se explica detalladamente de acuerdo a la referencia bibliográfica establecida.	. -Apariencia personal. -Trabajo en equipo. -Actitud empática. -Escucha activa. -Habilidad comunicativa.	El peligro, riesgo y calidad	Conceptualización de peligro, riesgo y calidad.	5 horas
	Tipificación del peligro y riesgo se efectúa correctamente cumpliendo con el protocolo de calidad internacional.		Tipificación del peligro y riesgo.	Clasificación y tipificación del peligro y riesgo.	5 horas
	- La importancia de la calidad y el marco legal regulatorio se manejan ampliamente cumpliendo con las normativas y los estándares internacionales.		Importancia de la calidad y el marco legal regulatorio.	Marco legal regulatorio y los estándares internacionales.	10 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Discusiones guiadas. -Mapas conceptuales.	Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	Lluvia de ideas Exposición Taller
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso.	
2) Metacognitivas.	Control y autorregulación.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo.	
4) Motivacionales:	Motivacionales: Motivación intrínseca y extrínseca. Componentes afectivos. Estado físico y anímico.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 1			
Diagnóstica	Rubrica de rango	Unidireccional	Al inicio de la formación
Formativa	Rubrica de rango	Coevaluación / Heteroevaluación	Durante el desarrollo de la formación
Sumativa	Mapas conceptuales / Mapas mentales	Coevaluación / Heteroevaluación /Autoevaluación	Al final de formación

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Específica/ técnica	2131

2. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
- Identifica y describe elementos históricos referidos a: puntos de control crítico y análisis de peligro, resaltando la importancia de los mismos en el aseguramiento de la calidad en el servicio de alimento y bebida.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
2. Historia puntos de control crítico y análisis de peligro. 2.1 Definición punto control crítico y análisis de peligro.	El peligro, riesgo y calidad se explica detalladamente de acuerdo a la referencia bibliográfica establecida.	-Apariencia personal. -Trabajo en equipo. -Actitud empática. -Escucha activa. -Habilidad comunicativa.	-El peligro, riesgo y calidad.	-Conceptualización de peligro, riesgo y calidad.	5 horas
	Tipificación del peligro y riesgo se efectúa correctamente cumpliendo con el protocolo de calidad internacional.		-Tipificación del peligro y riesgo.	- Clasificación y tipificación del peligro y riesgo.	5 horas
	- La importancia de la calidad y el marco legal regulatorio se manejan ampliamente cumpliendo con las normativas y los estándares internacionales.		-Importancia de la calidad y el marco legal regulatorio.	- Marco legal regulatorio y los estándares internacionales.	10 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Discusiones guiadas. -Mapas conceptuales. -Cuadro de doble columna.	Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	Lluvia de ideas Exposición Taller
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso.	
2) Metacognitivas.	Control y autorregulación.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo.	
4) Motivacionales:	Motivacionales: Motivación intrínseca y extrínseca. Componentes afectivos. Estado físico y anímico.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 2			
Diagnóstica	Lista de cotejo	Unidireccional	Al inicio de la formación
Formativa	Lista de cotejo	Coevaluación / Heteroevaluación	Durante el desarrollo de la formación
Sumativa	Rubrica de rango	Coevaluación / Heteroevaluación / Autoevaluación	Al final de formación

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Específica/ técnica	2131

3. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
- Diseña el plan de trabajo para cumplir con las tareas de puntos de control crítico y análisis de peligro en los sistemas de calidad.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
3. Tareas de los puntos de control crítico y análisis de peligro. 3.1 Conformación de equipo. 3.2 Diagrama de flujo.	Equipo de trabajo de puntos de control crítico y análisis de peligro se ejecuta correctamente de acuerdo al protocolo establecido.	-Apariencia personal. -Trabajo en equipo. -Escucha activa. -Habilidad comunicativa..	Equipo de trabajo.	Conformación del equipo de trabajo de puntos de control crítico y análisis de peligro.	10 horas
	El producto a evaluar en los puntos de control crítico y análisis de peligro se efectúa de acuerdo al manual de procedimiento establecido para tal fin.		Producto a evaluar	Producto Evaluación Diagrama de flujo	5 horas
	Diagrama de flujo para el análisis de los puntos de control crítico y análisis de peligro se ejecuta con amplio dominio según los protocolos internacionales.		Diseño diagrama de flujo.	Diagrama de flujo. Control. Esquema de proceso. Protocolos internacionales.	5 horas
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Discusiones guiadas. -Mapas conceptuales. -Cuadro de doble columna -Discurso expositivo – explicativo del docente.	Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	Lluvia de ideas Exposición Taller Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso.	
2) Metacognitivas.	Control y autorregulación.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo.	
4) Motivacionales:	Motivacionales: Motivación intrínseca y extrínseca. Componentes afectivos. Estado físico y anímico.	

Guía de Evaluación			
Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3			
Diagnóstica	Mapas conceptuales / Mapas mentales	Unidireccional	Al inicio de la formación
Formativa	Lista de cotejo	Coevaluación / Heteroevaluación	Durante el desarrollo de la formación
Sumativa	Prácticas.	Coevaluación / Heteroevaluación / Autoevaluación	Al final de formación

Mapa de Aprendizaje (Programa de Estudios)		
Unidad Curricular	Tipo de Unidad Curricular	Código de la Unidad Curricular
Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Específica/ técnica	2131

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
-Implementa el sistema de calidad con énfasis de los 7 principios de puntos de control crítico y análisis de peligro, adaptado a los estándares internacionales.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
4. Los 7 principios de puntos de control crítico y análisis de peligro. 4.1 Principios de puntos de control crítico y análisis de peligro. 4.2 Monitoreo de punto crítico.	-Los 7 principios básicos de análisis de puntos de control crítico y análisis de peligro se describen ampliamente de acuerdo a los estándares de los protocolos internacionales.	-Trabajo en equipo. -Escucha activa. -Habilidad comunicativa	Los 7 principios básicos de análisis de puntos de control crítico y análisis de peligro. Establecimiento de los puntos crítico y análisis de peligro. Monitoreo del plan de los puntos críticos y análisis de peligro.	- Análisis de peligro - Punto crítico. - Monitoreo de punto crítico. - Correctivas de punto crítico. - Verificación.	10 horas
	-Los puntos críticos y análisis de peligro se establecen correctamente en correspondencia con el manual de procedimiento establecido.			- Registro y documentación del sistema. - Aplicación los 7 principios básicos de análisis de puntos de control crítico y análisis de peligro.	5 horas
	-Monitoreo de los puntos críticos y análisis de peligro se ejecuta con amplio dominio según el plan de trabajo establecido.			- Análisis y registro Diagrama de flujo Cuadros estadísticos Graficas	5 horas

4. Realización o logro del participante					Horas Teórico/Práctico
-Implementa el sistema de calidad con énfasis de los 7 principios de puntos de control crítico y análisis de peligro, adaptado a los estándares internacionales.					20
Ejes Temáticos (Unidades de Aprendizaje)	Criterios de Desempeño	Evidencias de Desempeño			Lapso de Ejecución
		Observación Directa	Producto	Conocimiento y Comprensión	
				- Representación entre otros. Protocolos internacionales.	
Total Horas					20

Estrategias Metodológicas, Didácticas y Pedagógicas		
Estrategias de Enseñanza	Medios Instruccionales	Técnicas Instruccionales
-Discusiones guiadas. -Mapas conceptuales. -Cuadro de doble columna -Discurso expositivo – explicativo del docente.	Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.	Lluvia de ideas Exposición Taller Demostración
Estrategias de aprendizaje		
1) Cognitivas.	Repaso.	
2) Metacognitivas.	Control y autorregulación.	
3) Estrategia de regulación de recursos:	Organización del tiempo.	
4) Motivacionales:	Motivacionales: Motivación intrínseca y extrínseca. Componentes afectivos: Estado físico y anímico.	

Guía de Evaluación

Evaluación según su propósito	Técnicas e instrumento	Formas de participación	Ubicación temporal de la evaluación
Tema 3			
<i>Diagnóstica</i>	Rubrica de rango	Unidireccional	Al inicio de la formación
<i>Formativa</i>	Rubrica de rango	Coevaluación / Heteroevaluación	Durante el desarrollo de la formación
<i>Sumativa</i>	Mapas conceptuales / Mapas mentales	Coevaluación / Heteroevaluación / Autoevaluación	Al final de formación

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA			
Denominación de la Unidad Curricular	Modalidad de formación y autoformación productiva	Código de unidad curricular	Nº de participantes
Puntos de Control Crítico y Análisis de Peligro.	Específica/ técnica	2131	20
DESCRIPCIÓN			
Materiales	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Hojas blancas.	20	unidad	Tamaño carta
Hoja de papel bond.	20	unidad	Rotafolio
Guías	20	unidad	impreso
Marcadores permanente	20	unidad	Para rotafolio
Carpeta	20	unidad	Tamaño carta
Marcadores acrílicos	20	unidad	Pizarra acrílica
Lapiceros	20	unidad	Negros / Azules
Equipos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Pendrive	20	1	8Gb
Proyector multimedia.	20	1	HP
Programas (software)/Aplicaciones	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
Programa Estadístico			
office/linux			
Herramientas	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
No aplica			
Maquinarias	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
No aplica			
Instrumentos	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
No aplica			
Equipos de Seguridad e Higiene	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones

RECURSOS Y ESPACIOS DE FORMACIÓN Y AUTOFORMACIÓN PRODUCTIVA								
Infraestructura requerida del espacio de formación y autoformación, productiva (aulas/talleres/entidades de trabajo)								
Características del espacio de formación y autoformación productiva			Aula: Buena iluminación natural y artificial, ventilación adecuada y temperatura agradable. Condiciones acústica interna y externa, ambientación acorde a la formación.					
Dimensiones del espacio físico (m²	Acceso a Internet		Conexión de red		Audio		Video	
Ancho 6mts y largo 11,70mts: 66mts2	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
	X		X		X		X	
Mobiliario		Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones				
Sillas		20	Unidad	Ergonómica				
Mesas		20	Unidad	Tipo mesón de trabajo (preferiblemente acero inoxidable)				
Carteleras		2	Unidad					
Pizarra		2	Unidad	Acrílica				
Capacidad instalada del espacio (número)								
Mínima	Máxima							
10	20							
Saldo Productivo de la formación y autoformación productiva								
Evidencias de Producto (Resultado de Aprendizaje)			Campo de Aplicación					
La calidad higiénico sanitaria en los servicios de restaurante, servicio de comedor y servicio de bar, a fin de contribuir a la conformidad de los clientes y al cumplimiento de las normas establecidas por los organismos correspondientes.			Restaurantes, comedores populares, escolares, de hospitales, sala de procesamiento de alimento, transporte y almacenamiento de alimentos procesado.					

COLECTIVO DE LA MESA DE EVALUACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DESARROLLO CURRICULAR PERMANENTE				
Rol	Nro.	Nombre y Apellido	Dependencia / Unidad	Nivel de Formación
COORDINACIÓN GENERAL	01	ALEX ANDARCIA	GERENTE REGIONAL	UNIVERSITARIO
	02	LAURIE ZABALA	JEFE DIVISION DE FORMACION PROFESIONAL	UNIVERSITARIO
APOYO TÉCNICO (CONOCEDORES DEL ESTADO DEL ARTE)	03	FRANK ACUÑA	JEFE DE CFS PESQUERO LA PLAYA	UNIVERSITARIO
	04	ALFREDO BASTIDAS	COORDINADOR DE PLANIFICACIÓN	UNIVERSITARIO
	05			
	06			
	07			
SISTEMATIZACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	08	ISAMAR VASQUEZ	JEFE DE CFS PORLAMAR	UNIVERSITARIO
	09	JANNELIS BRITO	CURRICULO Y DIDACTICA	UNIVERSITARIO

Nº	Tutor Nacional del Proyecto de Formación y Autoformación Productiva	Revisado por	Fecha de Revisión
1	LIZ MARY MARCANO		

RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

Servicios telemáticos: internet, páginas web, blog, tours virtuales, correo electrónico, chats, foros, móvil, plataformas, herramientas web, aplicaciones web, entre otros.

REFERENCIAS RECOMENDADAS

COV. Clasificación de Ocupaciones Venezolana.

CNRBV (1999). *Constitución de la República Bolivariana de Venezuela*.

INCES (2020). *Normas Técnicas del INCES*. Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista, Gerencia General de Formación Profesional, Gerencia de Currículo y Didáctica.

ISO (9000). *Organización Internacional de Normalización o Estandarización*.

ISO (20000). *Organización Internacional de Normalización o Estandarización*.

OIRSA. (2020). *Organismo internacional regional sanitaria agropecuaria*.
www.oirsa.org.