

I. Identificación del Curso

Carrera:	Químico en Alimentos	Modalidad:	Presencial	Asignatura UAC:	Análisis de peligros y puntos críticos de control	Fecha Act:	Abril, 2019				
Clave:	18MPEQA0721	Semestre:	7	Créditos:	5.40	División:	Tecnologías Químicas	Academia:	Alimentos		
Horas Total Semana:	3	Horas Teoría:	1	Horas Práctica:	2	Horas Semestre:	54	Campo Disciplinar:	Profesional	Campo de Formación:	Profesional Extendido

Tabla 1. Identificación de la Planificación del Curso.

II. Adecuación de contenidos para la asignatura

Propósito de la Asignatura (UAC)
Que el estudiante comprenda, explique y aplique los antecedentes del sistema APPCC, los requisitos previos y los principios que acompañan al desarrollo del plan APPCC, así como su aplicación en procesos particulares en la industria alimentaria.
Competencias Profesionales a Desarrollar (De la carrera)
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria.
Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
Además, aplica técnicas de análisis sensorial en la evaluación de alimentos y bebidas enfocadas a desarrollo de nuevos productos y a la mejora de su calidad.

Tabla 2. Elementos Generales de la Asignatura



III. Competencias de la UAC

Competencias Genéricas.*

4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- 4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.
- 4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- 8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

Competencias Disciplinares Básicas**

CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

Competencias Disciplinares Extendidas***

CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.



Competencias Profesionales Básicas	Competencias Profesionales Extendidas
<ul style="list-style-type: none"> - Describe cuál es el análisis de riesgo y punto crítico de control aplicable. - Reconoce la importancia del plan APPCC, su evolución histórica y características. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica la aplicación y verificación de un sistema de evaluación APPCC.

Tabla 3. Competencias de la Asignatura.

* Se presentan los atributos de las competencias Genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas; usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes. Estos atributos están incluidos en la redacción de las competencias profesionales, por lo que no deben desarrollarse explícitamente o por separado.

** Las competencias Disciplinarias no se desarrollarán explícitamente en la UAC. Se presentan como un requerimiento para el desarrollo de las competencias Profesionales.

*** Cada eje curricular debe contener por lo menos una Competencia Disciplinar Extendida.



IV. Habilidades Socioemocionales a desarrollar en la UAC*7

Dimensión	Habilidad
No contiene	No contiene

Tabla 4. Habilidades Construye T

*Estas habilidades se desarrollarán de acuerdo al plan de trabajo determinado por cada plantel. Ver anexo I.



V. Aprendizajes Clave

Eje Disciplinar	Componente	Contenido Central
<p>Identifica las diferentes tecnologías y reacciones de degradación para la selección de un método de conservación en alimentos, reconociendo las operaciones unitarias, los equipos y su costo para la manufactura e innovación de alimentos. Clasifica las diferentes tecnologías utilizadas en la industria de lácteos, cárnicos, cereales y panificación, confitería, procesos fermentativos y biotecnológicos. Integrando el manejo y tratamiento de residuos, explicando el sistema APPCC y evaluando sus características sensoriales, estimando la legislación aplicada a la industria alimentaria.</p>	<p>Los fundamentos y requisitos del sistema HACCP.</p>	<p>1. Introducción al análisis y puntos críticos de control APPCC (HACCP), reconociendo sus orígenes, y los requerimientos para convertirse en sistema.</p>
<p>Identifica las diferentes tecnologías y reacciones de degradación para la selección de un método de conservación en alimentos, reconociendo las operaciones unitarias, los equipos y su costo para la manufactura e innovación de alimentos. Clasifica las diferentes tecnologías utilizadas en la industria de lácteos, cárnicos, cereales y panificación, confitería, procesos fermentativos y biotecnológicos. Integrando el manejo y tratamiento de residuos, explicando el sistema APPCC y evaluando sus características sensoriales, estimando la legislación aplicada a la industria alimentaria.</p>	<p>Los pasos normativos para poder iniciar con un sistema APPCC.</p>	<p>2. Métodos utilizados para poder desarrollar un sistema APPCC.</p>
<p>Identifica las diferentes tecnologías y reacciones de degradación para la selección de un método de conservación en alimentos, reconociendo las operaciones unitarias, los equipos y su costo para la manufactura e innovación de alimentos. Clasifica las diferentes tecnologías utilizadas en la industria de lácteos, cárnicos, cereales y panificación, confitería, procesos fermentativos y biotecnológicos. Integrando el manejo y tratamiento de residuos, explicando el sistema APPCC y evaluando sus características sensoriales, estimando la legislación aplicada a la industria alimentaria.</p>	<p>El sistema APPCC en la industria es determinante en la actualidad de la normatividad alimentaria.</p>	<p>3. Implementación de un sistema APPCC en la industria alimenticia.</p>



Identifica las diferentes tecnologías y reacciones de degradación para la selección de un método de conservación en alimentos, reconociendo las operaciones unitarias, los equipos y su costo para la manufactura e innovación de alimentos. Clasifica las diferentes tecnologías utilizadas en la industria de lácteos, cárnicos, cereales y panificación, confitería, procesos fermentativos y biotecnológicos. Integrando el manejo y tratamiento de residuos, explicando el sistema APPCC y evaluando sus características sensoriales, estimando la legislación aplicada a la industria alimentaria.

Las industrias alimentarias son diferentes en su producción y desarrollo, por lo cual es necesario conocer los cambios que marca el sistema APPCC para cada una de ellas.

4. Aplicación de APPCC a las diferentes industrias de productoras de alimentos.



VI. Contenidos Centrales de la UAC

Contenido Central	Contenidos Específicos	Aprendizajes Esperados	Proceso de Aprendizaje	Productos Esperados
1. Introducción al análisis y puntos críticos de control APPCC (HACCP), reconociendo sus orígenes, y los requerimientos para convertirse en sistema.	<ul style="list-style-type: none"> - Definición de APPCC como sistema de alimentos. - Historia de APPCC desde sus inicios hasta la época actual. - Evolución del sistema APPCC hasta nuestros tiempos. - ¿Cuál ha sido el desarrollo de los avances tecnológicos en los métodos antiguos y de conservación de alimentos? - Requisitos que marca la legislación para el desarrollo del APPCC. - ¿Cómo se desarrollan las buenas prácticas de manufactura en el plan APPCC? 	<ul style="list-style-type: none"> - Expresa la definición y características de la evolución del plan APPCC, para poder ser aplicado a la industria alimenticia, con fluidez y claridad frente a su grupo. - Describe las diferencias que han sufrido las tecnologías para poder desarrollar alimentos más duraderos a través del tiempo, en un mapa conceptual dentro de su grupo. - Cita los requisitos que marca la legislación actual, para desarrollar el plan APPCC en su grupo de trabajo. - Critica las BPM, que son base para el desarrollo del plan APPCC, dentro de su grupo de trabajo y con todo el grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce por una presentación de power- point, la historia y evolución del tema. - Reflexiona sobre los Diagramas elaborados en el pintarrón. - Lee para introducirse a artículos científicos donde se incluye APPCC. - Analiza y discute sobre la evolución del tema. - Integra conocimiento adquirido para realizar un manual en electrónico donde refiera el proceso de aprendizaje. - Lee y reflexiona sobre artículo científico. - Investigación escrita de los métodos de conservación. - Elabora un mapa conceptual del tema. - Realiza una Investigación escrita. - Elabora un mapa conceptual que contiene los requisitos que se desarrollan para el plan APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagramas y esquemas de los orígenes históricos del sistema APPCC. - Elaboración de proyecto integrador, como manual de operación APPCC, donde incluya una introducción histórica y antecedentes del plan APPCC. - Reflexión en su cuaderno de los métodos de conservación que se utilizan en alimentos. - Mapas conceptuales del avance tecnológico de la conservación de alimentos. - Mapa conceptual mostrando la relación que existe entre los prerrequisitos y requisitos del plan APPCC. - Elaboración de proyecto integrador como manual donde se registra de forma reflexiva y analítica cada requisito que debe cumplirse para poder desarrollar el plan APPCC. - investigación donde se describa los parámetros a cumplir en el plan APPCC, de acuerdo con las directrices internacionales.

- Mapa conceptual de las buenas prácticas de manufacturas,





<p>2. Métodos utilizados para poder desarrollar un sistema APPCC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los 7 principios del plan APPCC. - ¿Cómo se diseña un análisis de peligros en el área de alimentos? - ¿Cómo se establecen los puntos críticos dentro del plan APPCC en la industria alimenticia? - ¿De qué forma se constituyen los límites para los puntos críticos del plan APPCC? - ¿Cómo se puede establecer un sistema de vigilancia para monitorear los puntos críticos de control en el plan APPCC? - Acciones correctivas aplicables al plan APPCC en alimentos. - ¿Cómo se realiza un proceso de vigilancia de acuerdo a la normatividad vigente para el plan APPCC? 	<ul style="list-style-type: none"> - Define los siete principios APPCC, con claridad y fluidez frente a su grupo. - Organiza el diseño del plan APPCC, en la industria alimenticia, en el salón de clase, lo evalúa con su grupo. - Establece los puntos críticos que se deberán llevar a cabo en el plan APPCC, en teoría para llevarlos a la práctica dentro de su grupo. - Propone los límites para los puntos críticos que estableció con anterioridad, de manera crítica y respetuosa, con su grupo. - Evalúa el mejor sistema de vigilancia, que le permita monitorear adecuadamente los puntos críticos del sistema APPCC, de manera colaborativa y reflexiva con todo su grupo. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de registro de datos para el control del plan APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pronostica las acciones correctivas que se deberán tomar durante la vigilancia de los puntos críticos de forma colaborativa con su equipo de trabajo. - Examina los procesos de verificación de acuerdo al CODEX Alimentarius, de manera reflexiva y cooperativa con su grupo. - Aplica registros de control para 		



- Elabora un mapa conceptual integrando los principios del método.
- Realiza diagramas visuales.
- Integra conocimiento adquirido para realizar un manual en electrónico donde refiera el proceso de aprendizaje.
- Discute y reflexiona sobre estudio de casos.
- Reflexiones sobre artículos científicos.
- Realiza diagramas de flujos, especificando los límites que se estudiaron.
- Realiza diagramas de flujo donde se integra la vigilancia proyectada.
- Realiza un diagramas de flujo de las acciones correctivas que se realizan.
- Analiza los diferentes procesos de verificación.
- Realiza diagramas de flujo.
- Elabora una guía electrónica del CODEX Alimentarius.
- Realiza sistemas de registro de datos para facilitar el sistema.
- Diagramas y mapas donde se incluyan los siete principios APPCC con una breve reflexión de estos.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde se describan cómo se redactan los siete principios APPCC.
- Construcción del diseño de organización del plan APPCC en un manual.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde se reflexione sobre el diseño del análisis de peligros a cada industria de alimentos.
- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los PC que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde se describa mediante un árbol de puntos críticos, los que se deben de evaluar.
- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los PC y sus límites correspondientes que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, que contenga los límites a cada PC.

- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir la vigilancia a los PC que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde se reflexione sobre la vigilancia y monitoreo al plan APPCC.
- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir las acciones correctivas para la vigilancia a los PC que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde queden establecidas las acciones correctivas.
- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los procesos de verificación a los PC que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, donde se especifiquen los procesos de verificación al plan APPCC.
- Anexar dentro de la construcción del manual de APPCC, los registros de datos que se establecieron.
- Elaboración de proyecto integrador, manual, con todos los registros necesarios en la implementación APPCC.

<p>3. Implementación de un sistema APPCC en la industria alimenticia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Cómo se tiene que preparar un equipo en la industria alimenticia para poder desarrollar el plan APPCC? - ¿Cómo se pueden aplicar cada uno de los 7 principios del plan APPCC en una industria de alimentos? - Evaluación para la implementación de APPCC en la industria de alimentos. - Necesidades para mantener el sistema APPCC, después de haberlo implementado en la industria alimenticia. - Conclusiones del APPCC, como sistema y ya no solo como un plan en la industria de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planea la preparación de un equipo para la aplicación de un plan APPCC, de forma reflexiva y colaborativa con su grupo. - Expresa los 7 principios del plan APPCC, de manera clara y fluida frente a su grupo. - Analiza la verificación del plan APPCC, en equipos, para la implementación a la industria de alimentos, exponiendo las dudas y resolviendo de manera colaborativa frente a su grupo. - Argumenta las necesidades de mantener el sistema APPCC en una industria alimenticia, de manera clara frente a su grupo. - Concluye los beneficios de implementar el sistema APPCC como un sistema de mejora continua, para garantizar alimentos inocuos en la industria de alimentos, frente a su grupo y docentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora los registros de compromisos. - Integra conocimiento adquirido para realizar un manual en electrónico donde refiera el proceso de aprendizaje. - Investiga la relación de normas alimenticias; la NOM-251-SSA1-2009, NOM-093-SSA1-1994. - Relaciona con otras auto-auditorias, que se pueden utilizar para evaluar los puntos que se implementan. - Investiga los lineamientos para APPCC del Codex Alimentarius. - Realiza una Reflexión escrita y colaborativa - Elabora una Conclusión escrita del método APPCC, 	<ul style="list-style-type: none"> - Anexar dentro de la construcción del manual de APPCC, los registros de compromisos de un equipo multidisciplinario en la industria. - Manual en electrónico de la aplicación de los siete principios APPCC con las directrices que se establecieron para la construcción del plan APPCC. - Manual en electrónico de la implementación del plan APPCC a una industria alimenticia en particular. - Mapa conceptual del mantenimiento APPCC a cualquier industria de alimentos. - Dentro del manual en electrónico, incluir las conclusiones reflexivas del plan implementado teóricamente a una industria alimenticia.
---	---	---	---	---



<p>4. Aplicación de APPCC a las diferentes industrias de productoras de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Que son los requisitos previos indispensables para implementar el plan APPCC? - ¿Cómo se aplica el plan APPCC en la industria alimenticia en general? - Estipulaciones que requiere la industria alimenticia productora de aves y carne para aplicar el sistema APPCC. - Requisitos en la industria alimenticia productora de productos de pesca para aplicar el sistema APPCC. - Estipulaciones que requiere la industria alimenticia productora de lácteos para aplicar el sistema APPCC. - Requisitos para la industria alimenticia productora de frutas y vegetales para aplicar el sistema APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cita los prerequisites indispensables para implementar APPCC dentro del CODEX Alimentarius, de forma clara y fluida frente a su grupo. - Describe las diferencias entre un sistema de calidad y la implementación de APPCC para cualquier industria de alimentos, frente a su grupo de trabajo y otros compañeros. - Diferencia los requerimientos para implantar APPCC, de manera clara en un proyecto y frente a su grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza lineamientos de las BPM. - Realiza lineamientos de las BPA. - Realiza lineamientos de las BPH. - Realiza lineamientos de las BPAL. - Integra conocimiento adquirido para realizar un manual en electrónico donde refiera el proceso de aprendizaje - Reconoce los manuales de APPCC. - Integra NOM 093-SSA1-1994. - Reconoce los lineamientos del CODEX Alimentarius. - Utiliza manuales de APPCC de la industria de carnes y aves. - Utiliza manuales de APPCC de la industria de la pesca. 	<ul style="list-style-type: none"> - Construcción de un manual APPCC, aplicando el plan APPCC, a cada industria alimenticia en particular. - Construcción de un manual APPCC a la industria productora de carnes y aves. - Construcción de un manual APPCC, y sus directrices a la industria productora de productos de pesca. - Construcción de un manual APPCC, y sus directrices a la industria productora de lácteos. - Construcción de un manual APPCC y sus lineamientos particulares a la industria productora de frutas y vegetales. - Construcción de un manual APPCC y sus lineamientos a la industria de comedores.
	<ul style="list-style-type: none"> - Estipulaciones que requiere la industria alimenticia productora de servicios de comida y comedores para aplicar el sistema APPCC. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza manuales de APPCC de la industria de lácteos. - Busca e integra información en Artículos científicos. - Utiliza manuales de APPCC de la industria de frutas y vegetales. - Utiliza manuales de APPCC de la industria de servicios de alimentos. 	



VII. Recursos bibliográficos, hemerográficos y otras fuentes de consulta de la UAC

Recursos Básicos:

- ICMSF (1988) Sistema De Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Su aplicación a las Industrias de Alimentos. Ed. Acribia P332

Recursos Complementarios:

- Comisión del Codea Alimentarius (2017) ?Código Internacional Recomendado de Practicas Principios Generales de Higiene de los Alimentos?, CAS7RCP 1-1969, REV 6.
- Secretaria de Salud (1993). Guía para la Autoevaluación de buenas prácticas de higiene en su establecimiento, México, D.F.
- Secretaria de Salud (2009). NOM-251-SSAI, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Procedimientos de la comisión del Codea Alimentarius, Sexta a Octava ediciones (1986 ? 1995).

VIII. Perfil profesiográfico del docente para impartir la UAC

Recursos Complementarios:

Área/Disciplina: Procesos Industriales - Alimenticios

Campo Laboral: Industria Alimenticia

Tipo de docente: Profesional

Formación Académica: Ingeniero Químico, Lic. En Química, Químico Fármaco biólogo o carreras afín, Titulado.

Constancia de participación en los procesos establecidos en la Ley General del Servicio Profesional Docente, COPEEMS, COSDAC u otros.



XI. Fuentes de Consulta

Fuentes de consulta utilizadas*

- Acuerdo Secretariales relativos a la RIEMS.
- Planes de estudio de referencia del componente básico del marco curricular común de la EMS. SEP-SEMS, México 2017.
- Guía para el Registro, Evaluación y Seguimiento de las Competencias Genéricas, Consejo para la Evaluación de la Educación del Tipo Medio Superior, COPEEMS.
- Manual para evaluar planteles que solicitan el ingreso y la promoción al Padrón de Buena Calidad del Sistema Nacional de Educación Media Superior PBC-SINEMS (Versión 4.0).
- Normas Generales de Servicios Escolares para los planteles que integran el PBC. SINEMS
- Perfiles profesiográficos COPEEMS-2017
- SEP Modelo Educativo 2016.
- Programa Construye T



ANEXO II. Vinculación de las competencias con Aprendizajes esperados

Aprendizajes Esperados	Productos Esperados	Competencias Genéricas con Atributos	Competencias Disciplinarias	Competencias profesionales
<ul style="list-style-type: none"> - Expresa la definición y características de la evolución del plan APPCC, para poder ser aplicado a la industria alimenticia, con fluidez y claridad frente a su grupo. - Describe las diferencias que han sufrido las tecnologías para poder desarrollar alimentos más duraderos a través del tiempo, en un mapa conceptual dentro de su grupo. - Cita los requisitos que marca la legislación actual, para desarrollar el plan APPCC en su grupo de trabajo. - Critica las BPM, que son base para el desarrollo del plan APPCC, dentro de su grupo de trabajo y con todo el grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagramas y esquemas de los orígenes históricos del sistema APPCC. - Elaboración de proyecto integrador, como manual de operación APPCC, donde incluya una introducción histórica y antecedentes del plan APPCC. - Reflexión en su cuaderno de los métodos de conservación que se utilizan en alimentos. - Mapas conceptuales del avance tecnológico de la conservación de alimentos. - Mapa conceptual mostrando la relación que existe entre los prerrequisitos y requisitos del plan APPCC. - Elaboración de proyecto integrador como manual donde registra de forma reflexiva y analítica cada requisito que debe cumplirse para poder desarrollar el plan APPCC. - investigación donde se describa los parámetros a cumplir en el plan APPCC, de acuerdo con las directrices internacionales. 			
	<ul style="list-style-type: none"> - Mapa conceptual de las buenas prácticas de manufacturas, 			



4. Escucha interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.

4.1.-Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.

4.3.-Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.

8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos..

8.2.-Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva

CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.

Básicas:

- Describe cuál es el análisis de riesgo y punto crítico de control aplicable.

- Reconoce la importancia del plan APPCC, su evolución histórica y características.

<ul style="list-style-type: none"> - Define los siete principios APPCC, con claridad y fluidez frente a su grupo. - Organiza el diseño del plan APPCC, en la industria alimenticia, en el salón de clase, lo evalúa con su grupo. - Establece los puntos críticos que se deberán llevar a cabo en el plan APPCC, en teoría para llevarlos a la práctica dentro de su grupo. - Propone los límites para los puntos críticos que estableció con anterioridad, de manera crítica y respetuosa, con su grupo. - Evalúa el mejor sistema de vigilancia, que le permita monitorear adecuadamente los puntos críticos del sistema APPCC, de manera colaborativa y reflexiva con todo su grupo. - Pronostica las acciones correctivas que se deberán tomar durante la vigilancia de los puntos críticos de forma colaborativa con su equipo de trabajo. - Examina los procesos de verificación de acuerdo al CODEX Alimentarius, de manera reflexiva y cooperativa con su grupo. 				
---	--	--	--	--

- Aplica registros de control para los puntos críticos a tratar de



- Diagramas y mapas donde se incluyan los siete principios APPCC con una breve reflexión de estos.

- Elaboración de proyecto integrador Manual donde se describan como se redactan los siete principios APPCC.

- Construcción del diseño de organización del plan APPCC en un manual.

- Elaboración de proyecto integrador manual donde se reflexione sobre el diseño del análisis de peligros a cada industria de alimentos.

- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los PC que se establecieron.

- Elaboración de proyecto integrador Manual donde se describa, mediante un árbol de puntos críticos, los que se deben de evaluar.

- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los PC y sus límites correspondientes que se establecieron.

- Elaboración de proyecto integrador Manual que contenga los límites a cada PC.

- Dentro de la construcción del

- Elaboración de proyecto integrador manual donde se reflexione sobre la vigilancia y monitoreo al plan APPCC.

- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir las acciones correctivas para la vigilancia a los PC que se establecieron.

- Elaboración de proyecto integrador Manual donde queden establecidas las acciones correctivas.

- Dentro de la construcción del manual de APPCC, incluir los procesos de verificación a los PC que se establecieron.

- Elaboración de proyecto integrador Manual donde se especifiquen los procesos de verificación al plan APPCC.

- Anexar dentro de la construcción del manual de APPCC, los registros de datos que se establecieron.

- Elaboración de proyecto integrador Manual con todos los registros necesarios en la implementación APPCC.

4. Escucha interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.

4.1.-Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.

4.3.-Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.

8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos..

8.2.-Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva

CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.

Básicas:

- Describe cuál es el análisis de riesgo y punto crítico de control aplicable.

- Reconoce la importancia del plan APPCC, su evolución histórica y características.

<ul style="list-style-type: none"> - Planea la preparación de un equipo para la aplicación de un plan APPCC, de forma reflexiva y colaborativa con su grupo. - Expresa los 7 principios del plan APPCC, de manera clara y fluida frente a su grupo. - Analiza la verificación del plan APPCC, en equipos, para la implementación a la industria de alimentos, exponiendo las dudas y resolviendo de manera colaborativa frente a su grupo. - Argumenta las necesidades de mantener el sistema APPCC en una industria alimenticia, de manera clara frente a su grupo. - Concluye los beneficios de implementar el sistema APPCC como un sistema de mejora continua, para garantizar alimentos inocuos en la industria de alimentos, frente a su grupo y docentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Anexar dentro de la construcción del manual de APPCC, los registros de compromisos de un equipo multidisciplinario en la industria. - Manual en electrónico de la aplicación de los siete principios APPCC con las directrices que se establecieron para la construcción del plan APPCC. - Manual en electrónico de la implementación del plan APPCC a una industria alimenticia en particular. - Mapa conceptual del mantenimiento APPCC a cualquier industria de alimentos. - Dentro del manual en electrónico, incluir las conclusiones reflexivas del plan implementado teóricamente a una industria alimenticia. 	<p>4. Escucha interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.1.-Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</p> <p>4.3.-Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos..</p> <p>8.2.-Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Extendida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explica la aplicación y verificación de un sistema de evaluación APPCC.
---	---	---	--	---



<ul style="list-style-type: none"> - Cita los prerequisites indispensables para implementar APPCC dentro del CODEX Alimentarius, de forma clara y fluida frente a su grupo. - Describe las diferencias entre un sistema de calidad y la implementación de APPCC para cualquier industria de alimentos, frente a su grupo de trabajo y otros compañeros. - Diferencia los requerimientos para implantar APPCC, de manera clara en un proyecto y frente a su grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Construcción de un manual APPCC, aplicando el plan APPCC, a cada industria alimenticia en particular. - Construcción de un manual APPCC a la industria productora de carnes y aves. - Construcción de un manual APPCC, y sus directrices a la industria productora de productos de pesca. - Construcción de un manual APPCC, y sus directrices a la industria productora de lácteos. - Construcción de un manual APPCC y sus lineamientos particulares a la industria productora de frutas y vegetales. - Construcción de un manual APPCC y sus lineamientos a la industria de comedores. 	<p>4. Escucha interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.1.-Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</p> <p>4.3.-Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos..</p> <p>8.2.-Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Extendida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explica la aplicación y verificación de un sistema de evaluación APPCC.
--	--	---	--	---

