



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Análisis de puntos críticos

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	ALIMENTOS DIVERSOS
Código:	INAD03
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC

Modalidades de impartición

Presencial

Mixta

Duración de la formación

Duración total en cualquier 33 horas

modalidad de impartición

Mixta: Duración total de la formación presencial: 8 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: Ayudante de cocina, ayudante de camarero/a, camarero/a, cocinero/a.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo con algunos de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">• Titulación Superior (Licenciado/Grado) en algunas de las siguientes áreas:<ul style="list-style-type: none">- Ciencia y Tecnología de los alimentos.- Medicina y Cirugía.- Biología- Bioquímica- Química.- Enología.- Farmacia.- Veterinaria.
-------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Ciencias ambientales. - Ciencias del Mar. - Ingeniero agrónomo. • Titulación Media en : <ul style="list-style-type: none"> - Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias - Nutrición Humana y dietéticas.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere experiencia profesional
Competencia docente	Cumplir como mínimo con algunos de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - 6 meses de experiencia docente en el sector - Máster del profesorado. - CAP - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa: o Servidor virtual o entorno de aprendizaje virtual para ciberseguridad. - Equipos audiovisuales: cañón de proyección y pantalla.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 9329 Preparadores de comidas rápidas
- 9310 Ayudantes de cocina
- 5110 Cocineros asalariados de los servicios de restauración
- 5120 Camareros asalariados
- 5000 Camareros y cocineros propietarios
- 1421 Directores y gerentes de restaurantes
- 1422 Directores y gerentes de bares, cafeterías y similares
- 1429 Directores y gerentes de empresas de catering y otras empresas de restauración
Personal encargado de elaborar menús en empresas de catering

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

OBJETIVO

Adquirir los conocimientos necesarios para prevenir y gestionar los riesgos de alergias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 33 horas

Mixta: Duración total de la formación presencial: 8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Adquisición de conocimientos de una APPCC
 - Definición
 - Antecedentes
 - Legislación aplicable
- Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial.
 - Denominación de los peligros
 - Clasificación y ejemplos en restauración social y comercial.
 - Análisis de peligros
 - Diagrama de flujo: Interpretación
- Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración.
- Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos.
 - Fichas técnicas de productos.
 - Planes: Gestión del agua, homologación de proveedores, buenas prácticas (recepción de materias primas, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, mantenimiento en caliente /frío, enfriamiento), formación, mantenimiento, limpieza, Trazabilidad, BPH y control de plagas.
- Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.
 - Verificación de la APPCC

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Trabajo de acuerdo a principios básicos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del ser servicio.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Aula de gestión con dimensiones suficientes para el número de alumnos o espacio anexo al taller en el que se puedan desarrollar los contenidos teóricos.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):
- Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en realizar un análisis de peligros y realizar un diagrama de flujo.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.