



Programación Módulo

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Código:0031

Duración: horas / 64h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR; Verónica Dorado Iglesias

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

ÍNDICE:

1º NORMATIVA REGULADORA.

2º INTRODUCCIÓN

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

5º OBTENCIÓN DE UNIDADES A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

6º EVALUACIÓN.

7º METODOLOGÍA.

8º APLICACIONES T.I.C. EN EL AULA

9º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

10º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.



Programación Módulo

1º NORMATIVA REGULADORA

RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de **Técnico en Cocina y Gastronomía** y fija sus enseñanzas mínimas.

RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de **Técnico en Servicios en Restauración** y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico en Cocina y Gastronomía**.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico en Servicios en Restauración**.

2º INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

El instituto en el que desarrollo mi trabajo es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que "es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, poniéndose de manifiesto en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

- Grado Medio: Cocina y Gastronomía, y Servicios en Restauración.
- FP Básica de Cocina y Restauración.

ESPACIOS DEL CENTRO:

- Aula de gestión. (cocina, cuarto frío, bodega, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.)
- Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.
- Una sección especializada con bibliografía de Hostelería y Turismo. (Común del centro).
- Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.

Programación Módulo

- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- Varias bibliotecas públicas.
- Bibliotecas especializadas de la Universidad.
- Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, Palacio de exposiciones y Congresos, etc.)
- Aeropuerto y Puerto fluvial.
- Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como son: Jerez Trebujena, Lebrija, Cádiz, etc.

Ciudades que superan en la mayoría de los casos los 60.000 habitantes y algunas sobrepasan los 150.000 como el caso de Jerez y Cádiz. En total se podría decir que este centro geográfico supera los 600.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector servicio: hostelería, alojamiento, restauración, comercio, ocio. Aunque hay un pequeño tejido industrial ubicado en zonas como Jerez y Cádiz. Lo que quiere decir que, el sector servicios es el mayor demandante de mano de obra cualificada y no cualificada.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos, Cádiz capital, Jerez, San Roque, Conil, Barbate y Trebujena. Esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (El bosque, Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también de Trebujena y Cádiz entre otros).

El perfil del alumnado de primero de Cocina y Gastronomía:

- Número de alumnas: 10
- Número de alumnos. 7
- Acceso al ciclo: ESO, Bachillerato, Prueba de acceso, y FP Básica de Informática, FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 17 y los 40 años.
- La mayoría son de clase media.

El perfil del alumnado de primero de Servicios en Restauración:

- Número de alumnas: 9
- Número de alumnos.
- Acceso al ciclo: ESO, Ciclo de Grado Medio de la misma rama y Prueba de acceso.
- Las edades están comprendidas entre los 17 y los 26 años.
- La mayoría son de clase media.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)

Programación Módulo

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la cocina.

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

COMPETENCIAS CLAVE

Debemos tener en cuenta, entre los componentes del currículum, las competencias clave para el aprendizaje permanente definidas en el marco del Parlamento Europeo (Recomendación 2006/962/EC), en la LOMCE (art.6bis y art.40) y en la Orden ECD/65/2015 (art.2).

Se adquieren en la enseñanza obligatoria pero se deben completar o ampliar en FP. Son las que se citan a continuación:

1. Comunicación lingüística (en lengua materna y extranjeras).
2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.
3. Competencia digital.
4. Aprender a aprender.
5. Competencias sociales y cívicas.
6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
7. Conciencia y expresión culturales.

Se concretará la forma de trabajar estas competencias en la Programación de Aula.

Programación Módulo

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- d) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- e) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- f) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- g) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

Programación Módulo

5º DESARROLLO DE LAS UNIDADES Y TEMPORALIZACIÓN								
OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades de trabajo)	C.E.(Crit. Eval.)	% C.E.	% R.A	Nº HORAS	Trimestre
f,g, h,i	b,d,e,f,g, h	RA 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	U.D. 1 Introducción a la Seguridad e higiene	a,b	30%	25	6	1T (28 horas – 43,75%)
			U.D. 2 Formación de los trabajadores. Higiene personal.	c,d,e,f,g	70%		10	
c,d, e,g, h,i	b,d,e,f,g, h	RA 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	U.D. 3 Riesgos asociados a los alimentos	b,d,h,i,g	55%	25	6	
			U.D. 4 Prácticas correctas de Higiene	a,c,e,f	45%		6	
b,h, i	c.i	RA 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	U.D. 5 Condiciones estructurales y sanitarias de los locales	a,g	30	20	6	2T (20 horas – 31.25%)
			U.D. 6 Limpieza y desinfección	b,c,d,h,e,i	60		6	
			U.D. 7 Desinsectación y desratización	f	10		2	
f,h,i	i)	RA 5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.	U.D. 8 Buenas prácticas en la utilización de los recursos	a,b,c,d,e,f	100%	10	6	
f,h,i	i)	RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	U.D. 9 Residuos en la Industria Alimentaria	a,b,c,d,e,f	100%	10	6	3T (16 horas – 25%)
f,h,i	i)	RA 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	U.D. 10 Sistema APPCC en Hostelería	a,b,c,d,e,f,g,h	100%	10	10	
Total					100%	100%	64	
1 parcial: 14 semanas x 2 horas= 28 horas 2 parcial: 10 semanas x 2 horas = 20 horas 3 parcial: 8 semanas x 2 horas= 16 horas								

Programación Módulo

UD 1: Introducción a la Seguridad e higiene alimentaria	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	10
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA - LA CADENA ALIMENTARIA - LA TRAZABILIDAD - EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS - LA CONTAMINACIÓN CRUZADA - ORGANISMOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD E HIGIENE 	

UD 2: Formación de los trabajadores. Higiene personal.	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES SEGÚN LA LEGISLACION ESPAÑOLA - CUIDADO DE LA HIGIENE PERSONAL 	

Programación Módulo

UD.3. Riesgos asociados a los alimentos

Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	
---------------------------------	--

R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
-------------	--------------------------------

3	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos procesados. h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
---	--

CONTENIDOS

<ul style="list-style-type: none"> - ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICOROBIANO - PRINCIPALES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA - ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
--

UD.4. Prácticas correctas de Higiene

Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
---------------------------------	---

R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
-------------	--------------------------------

3	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos
---	---

CONTENIDOS

<ul style="list-style-type: none"> - APROVISIONAMIENTO - ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS - COCINADO - EMPLATADO/SERVICIO
--

Programación Módulo

U.D. 5 Condiciones estructurales y sanitarias de los locales	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - LOS MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN - DISTRIBUCIÓN EN PLANTAS POR ZONAS - COCINA: Equipos, instalaciones, superficies de trabajo. Instalaciones para el almacenamiento de alimentos y otros usos - CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS BUFES. 	

UD 6 Limpieza y desinfección	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN - LA SUCIEDAD Y EL SOPORTE - EQUIPOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 	

Programación Módulo

UD 7 Desinsectación y desratización	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	2
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none">- TIPOS DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y DETENCIÓN- MEDIDAS DE PREVENCIÓN	
UD 8 Buenas prácticas en la utilización de los recursos	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none">- BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES- EL USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS- METODOLOGÍA DE LA REDUCCIÓN DE CONSUMOS	

Programación Módulo

UD 9 Residuos en la Industria Alimentaria	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	6
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - CONCEPTO DE RESIDUOS - TIPOS DE RESIDUOS - MANEJO DE RESIDUOS - GESTIÓN DE RESIDUOS 	

UD 10 Sistema APPCC en Hostelería	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	10
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
4	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO



Programación Módulo

9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

CONTENIDOS

- EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO Y LAS GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.
- PELIGROS ASOCIADOS A LA HOSTELERÍA
- DIAGRAMAS DE FLUJO, ELABORACIÓN EN CALIENTE Y ELABORACIÓN EN FRÍ
- FREGISTROS ASOCIADOS

6º EVALUACIÓN

Art. 2. 5. Orden de 29 de septiembre de 2010

Para la evaluación de este módulo, se seguirá un proceso de evaluación continua, que informará sobre el progreso del alumno y del grupo, las dificultades que van surgiendo en el proceso de aprendizaje, las actitudes, motivaciones e intereses que manifiesta el alumno a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje.

Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno y su participación en las actividades programadas. Al tratarse de un módulo de segundo curso, el alumnado que haya perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final de todos los contenidos de la materia. Pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

La evaluación se realizará teniendo en cuenta los RA y los CE asociados a estos, así como las Competencias y OG del Ciclo Formativo asociados al módulo y recogidos al inicio de esta Programación.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN



Programación Módulo

Los procedimientos e instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir.

Se emplearán:

- Para observación: fichas de observación donde se indiquen los ítems a medir y los niveles de Medición.
- Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación.
- Para trabajos: plantillas de corrección y listas de chequeo.
- Para controles: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución o resolución de ejercicios prácticos, con sus plantillas de corrección.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Este módulo se estructura en 10 (UD), asociadas cada una de ellas a sus correspondientes resultados de aprendizajes o bloque de contenidos. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**
- Lo resultados de aprendizaje (RA) o bloques de contenidos tendrán diferente peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una calificación igual o superior a 5. La ponderación que se tendrá en cuenta para el cálculo final de la nota será la siguiente.

RA o Bloque de contenido.	% para el cálculo final de la nota=100%	Ud. asociada
RA 1 Limpia/desinfecta.	20%	UD 5, UD6, UD7
RA 2 Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas.	25%	UD1, UD2
RA 3 Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos.	25%	UD3, UD4
RA 4 Sistemas de autocontrol.	10%	UD 10
RA 5 Utiliza los recursos eficientemente.	10%	UD 8
RA 6 Recoge los residuos	10%	UD 9



Programación Módulo

- A Cada RA o bloque de contenido le corresponde una o varias UD como se observa en el cuadro de arriba.
- Cada UD tiene asociados diferentes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio puede ser evaluado con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.
- Los alumnos recibirán una calificación en evaluaciones parciales – 1P, 2P, 3P - que será una nota informativa de los RA evaluados y superados.
- Para el cálculo de la nota final de módulo se aplicará el porcentaje asignado a cada RA o bloque de contenido a la nota correspondiente del mismo. La suma de todas las notas resultantes será la nota final del módulo.
- Por último, las tareas y el trabajo diario para practicar el “saber” y el “saber hacer”, que se realicen, tanto en clase como en casa, se tendrá en cuenta de forma positiva para el redondeo final de la nota de cada evaluación.

REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Aquellos alumnos que no obtengan calificación positiva en las evaluaciones parciales podrán realizar una prueba al inicio del siguiente parcial o periodo de evaluación, solo de la/las UD o actividades suspensas, al objeto de recuperar los contenidos pendientes.
- Las calificaciones obtenidas en actividades o controles de recuperación de partes no superadas, sustituirán a las calificaciones iniciales y serán las tenidas en cuenta en el cálculo de la media de la calificación final.
- Por falta de asistencia a un examen, éste sólo se repetirá si la ausencia ha sido justificada, y el día que el profesor/a estime conveniente.
- En los casos que el alumno no supere el módulo en la evaluación parcial, tendrá una evaluación final más del mismo, en la que se seguirían los criterios de calificación e instrumentos de evaluación descritos anteriormente.
- Por último, los alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua realizarán una prueba de carácter global en la evaluación final consistente en controles escritos, que constarán de una o varias partes, y un trabajo a fijar por la profesora, con objeto de evaluar el grado de desarrollo de aprendizajes relacionados con el “saber” y el “saber hacer”. Será condición indispensable para aplicación de los mencionados criterios superar los exámenes y trabajos con una puntuación igual o superior a cinco puntos.

7º METODOLOGÍA

Las decisiones que se deben adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UD tendrán en cuenta:



Programación Módulo

1. Que los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada.

Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado mediante la exposición de contenidos en el aula con herramientas y recursos de apoyo o el alumnado durante la exposición de trabajos y actividades, así como durante la búsqueda de información por su parte para realizar las tareas o actividades encomendadas.
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas o casos prácticos, análisis de resultados, confección de diagramas, esquemas, resúmenes, tablas, exposición de trabajos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa, autonomía, valoración del uso de nuevas tecnologías...).

2. Que las estrategias de enseñanza-aprendizaje como la exposición por parte del profesor, se usará como presentación-introducción de cada una de las UD y de forma continua solo cuando no se disponga de equipamientos o herramientas en el aula para que los alumnos realicen las actividades planteadas para cada Unidad y recogidas en la Programación de Aula. Se intentará por todos los medios que el eje fundamental sean las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Que las actividades se adecuen a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán, por tanto, para las UD en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o tareas para realizar en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UD.
- Actividades de ampliación y de refuerzo para atender a la diversidad.
- Actividades complementarias: visitas a empresas y/o negocios del sector, asistencia a charlas y conferencias, catas, demostraciones-presentaciones de productos relacionados con la materia, entre otras. Estas actividades serán siempre planificadas pudiendo realizarse dentro o fuera del centro y en horario escolar. Asimismo se establecerán el procedimiento y la herramienta para su calificación de cara a la evaluación. Por ejemplo, realización de informes, cumplimentación de cuestionarios, debates, elaboración de memoria o dossier.
- Actividades extraescolares. Se propondrán y recogerán en la Programación de Aula la relación de Actividades que con carácter extraescolar resulten interesantes por razones diversas, tanto de carácter académico como lúdico y que pueden contribuir al desarrollo de las capacidades personales, profesionales

Programación Módulo

y sociales de los alumnos.

- Actividades individuales y en grupo. Serán actividades de grupo: las de introducción a cada UT, o las de carácter exclusivamente motivador, como debates o actividades de diagnóstico de conocimientos previos o conocimientos interiorizados, o las programadas para trabajar los contenidos transversales, o las extraescolares y complementarias. Serán de carácter individual, las de desarrollo de contenidos curriculares serán individuales.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de ordenadores y aula-taller.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como:

- sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes;
- agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en

clase;

- actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.

Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.).

La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.

Programación Módulo

2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

La selección y la metodología empleada para trabajar estos contenidos se concretarán en la Programación de Aula.

8º APLICACIONES T.I.C. EN EL AULA

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** están presentes de manera constante en la vida de nuestro alumnado. Para el desarrollo de los mismos hemos utilizado buscadores como *Google* para la exploración de diferentes tipos de informaciones por la web, la Wikipedia o Internet con páginas como la del Servicio Andaluz de Empleo, uso de Webquest, *suit ofimáticas* para crear textos y las diferentes páginas del Ministerio de Educación o de la Junta de Andalucía (AVERROES) desarrollando las actividades incluidas en ellas.

9º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a Burger king (Actividad Complementaria)	<p>Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p> <p>Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	Cuestionario para el alumnado

Programación Módulo

	Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
Conferencia de un profesional del sector (Actividad Complementaria)	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	Informe y comentario del alumno ajustado a un guion
Visita al mercado municipal	Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	Cuestionario para el alumnado con preguntas para realizar a los tenderos

10º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Los materiales y recursos que se utilizarán para poder llevar a la práctica esta programación didáctica, son los siguientes:

a) Los recursos impresos: hacen referencia a una gran diversidad de recursos didácticos que provienen de la imprenta. Propongo los siguientes:

Libros de texto "Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos" Editorial Altamar.

Prensa especializada en la materia.

b) Recursos audiovisuales: se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as.

Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, propongo los siguientes:

- Videos proporcionados por la propia Editorial Altamar.
- Curso de ASONAMAN
- Películas sobre los temas tratados
- Simulador de APPCC de la Junta de Andalucía.

c) Recursos Informáticos: es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos "nuevas Tecnologías" y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad se ha introducido de forma vertiginosa el uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el auto-aprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas. El sistema educativo no ha permanecido ajeno a este fenómeno y disponemos de este tipo de recursos que debemos utilizar, como son:

1. Ordenadores



Programación Módulo

2. Aulas de informática.
3. Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza — aprendizaje.

11. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Al finalizar cada trimestre se analizará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.