

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2023/2024	2	53	53

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES VERA FERNÁNDEZ (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA DOLORES VERA FERNÁNDEZ

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O CIFP Paseo das Pontes sitúase no municipio da Coruña, trátase dun centro urbano nunha cidade de tamaño medio, que recibe, en xeral, tanto alumnado dos distintos institutos de ensinanza secundaria da cidade coma de fora dela, xa que a súa oferta formativa, fai que reciba alumnado de toda a xeografía autonómica.

En Galicia existe unha alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar, o que incrementa a necesidade da intervención de profesionais no sector.

Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade. Os técnicos de panadaría, repostaría e confeitaría serán unha peza clave nesta evolución, xa que poderán asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Esta programación está elaborada de acordo ao determinado no Decreto 38/2010, do 18 de marzo, polo que se modifican o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

Este decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao devandito título.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos alimentarios seguindo as regras de seguridade e hixiene durante a manipulación dos mesmos.

As ocupacións máis salientables dos técnicos en panadaría, repostaría e confeitaría son as seguintes:

- Panadeiro/a.
- Elaborador/a de bolaría.
- Elaborador/a de masas e bases de pizza.
- Pasteleiro/a.
- Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
- Confeiteiro/a.
- Reposteiro/a
- Turroneiro/a.
- Elaborador/a de caramelos e doces.
- Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
- Churreiro/a.
- Galleiteiro/a.

Para dar resposta as características do sector dende este módulo considérase prioritario acadar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- i) Identificar e aplicar técnicas de limpeza e desinfección dos equipamentos e as instalacións, e recoñecer os produtos e as técnicas aplicadas, para garantir a súa hixiene.
- j) Describir e aplicar técnicas de mantemento de equipamentos, máquinas e instalacións, e xustificar as súas esixencias, para os preparar e os manter.
- k) Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a cubrir.
- m) Describir a normativa de seguridade alimentaria, e identificar os factores e as situacións de risco, para a súa aplicación.
- n) Identificar os aspectos ambientais asociados á súa actividade, recoñecendo os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para aplicar a normativa.
- ñ) Identificar os riscos asociados á súa actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- o) Describir os papeis de cada compoñente do grupo de traballo, e identificar en cada caso a responsabilidade asociada, para a súa organización.
- p) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado, para manter unha cultura de actualización e innovación.
- t) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas, para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.

### 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe					
					MP0031_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario	Descrición das boas prácticas hixiénicas e avaliación dos riscos asociados cos alimentos	18	30		X	X	X		
2	Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos	GPCH. Boas prácticas de manipulación.	10	20		X	X			
3	Qué é L+D e DDD?	Procedementos de limpeza, desinfección, desratización, desinsectación e desinfección	10	20	X					
4	Utilización eficiente dos recursos e tratamento de residuos na industria alimentaria	Sensibilización ambiental para a redución do impacto ambiental da industria alimentaria	7	15	X				X	X
5	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	Aplicación dos sistemas de autocontrol na industria alimentaria	8	15				X		
Total:			53							

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario	18

**4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar a rastrexabilidade e os sistemas de autocontrol coa seguridade alimentaria	1	Trazabilidade e alertas alimentarias e riscos alimentarios	18,0
1.2 Recoñecer os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias			
1.3 Recoñecer as principais enfermidades de orixe alimentario			
<b>TOTAL</b>			<b>18</b>

**4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.</li> </ul>	N	10
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.</li> </ul>	S	15

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.2 Clasifícaronse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	● PE.4 - Cuestionario sobre os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	N	15
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.			0
CA3.3.1 Valoráronse as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos	● PE.5 - Cuestionario sobre as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos	N	5
CA3.3.2 Relacionouse as malas prácticas de manipulación de alimentos coa saúde das persoas consumidoras	● PE.6 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria	N	5
CA3.4 Descríronse as principais alteracións dos alimentos.	● PE.7 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos.	N	5
CA3.7 Identifícaronse alerxias e intolerancias alimentarias.	● PE.8 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias.	S	15
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.			0
CA3.9.1 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte alertas alimentarias	● PE.9 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas	N	5
CA3.9.2 Identifícaronse as principais alertas alimentarias	● PE.10 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos séculos XX e XXI	N	5
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	● PE.11 - Cuestionario sobre trazabilidade e seguridade alimentaria.	S	15
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	● PE.12 - Cuestionario para un suposto práctico de trazabilidade	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. Normativa xeral de manipulación de alimentos. Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. Rastrexabilidade no almacén: compra-venta e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

**4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Trazabilidade e alertas alimentarias e riscos alimentarios - Obxetivos da trazabilidade e procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias. Clasificación, causas e prevención dos principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1</li> <li>• Presentación audiovisual da trazabilidade e das principais ETAs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1</li> <li>• Resumen sobras as principais crises alimentarias do século XX XXI</li> <li>• Elaboración dun panel con novas relacionadas con seguridade alimentaria</li> <li>• Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Síntesis dos contidos teóricos da actividade, produto alimentario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpoint, videos, taller de elaboración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.</li> <li>• PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.</li> <li>• PE.4 - Cuestionario sobre os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.</li> <li>• PE.5 - Cuestionario sobre as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos</li> <li>• PE.6 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria</li> <li>• PE.7 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos.</li> <li>• PE.8 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias.</li> <li>• PE.9 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas</li> <li>• PE.10 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos séculos XX e XXI</li> <li>• PE.11 - Cuestionario sobre trazabilidade e seguridade alimentaria.</li> <li>• PE.12 - Cuestionario para un suposto práctico de trazabilidade</li> </ul>	18,0
<b>TOTAL</b>						<b>18,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos	10

**4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a normativa relacionada coas BPH e diferenciar as medidas desexadas de hixiene persoal a seguir dos malos hábitos a evitar	1	Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación	10,0
1.2 Recoñecer a normativa relacionada coas BPM e diferenciar as medidas desexadas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénicosanitaria dos produtos			
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.1 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos	S	20
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.2 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos	S	15
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• PE.3 - Cuestionario sobre as doenzas de obrigada declaración	N	5
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.4 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	S	15
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.5 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora	N	5

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.</li> </ul>	S	15
CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Cuestionario sobre os métodos de conservación de alimentos.</li> </ul>	S	15
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y produtos procesados</li> </ul>	N	5
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alérxenos</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Métodos de conservación dos alimentos.

**4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación - Obxetivos e contidos das BPH e BPM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint</li> <li>Presentación audiovisual de BPH e BPM na industria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, carteis, produto alimentario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, videos, laboratorio, obradoiro de panadería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos</li> </ul>	10,0



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración carteis de BPH e BPM</li> <li>• Práctica de lavado de mans</li> <li>• Elaboración dun produto de panadería seguindo as BPH e BPM</li> <li>• Avaliación da actividade</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.2 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos</li> <li>• PE.3 - Cuestionario sobre as doenzas de obrigada declaración</li> <li>• PE.4 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.</li> <li>• PE.5 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora</li> <li>• PE.6 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.</li> <li>• PE.7 - Cuestionario sobre os métodos de conservación de alimentos.</li> <li>• TO.1 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y productos procesados</li> <li>• TO.2 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alergenos</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Qué é L+D e DDD?	10

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

#### 4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Utilizar adecuadamente os distintos produtos e equipamentos de L+D seguindo os seus protocolos	1	Limpeza e desinfección	8,0
1.2 Valora a repercusión da L+D inadecuada			
2.1 Identificar os distintos produtos e equipamentos de DDD e as súas condicións de emprego	2	Desinfección, desinsectación e desinfección	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

#### 4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.</li> </ul>	N	11
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras</li> </ul>	N	10
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).</li> </ul>	S	20
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección</li> </ul>	S	10
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.</li> </ul>	N	11
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).			0
CA1.6.1 Detectáronse as posibles vías de entrada das plagas dentro da planta de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Traballo sobre vías de entrada de plagas na planta de elaboración</li> </ul>	N	1
CA1.6.2 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os principais tratamentos DDD</li> </ul>	N	11
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Cuestionario sobre os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.</li> </ul>	S	15
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> </ul>	S	11

**TOTAL**
**100**
**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.</p> <p>Procesos e produtos de limpeza.</p>

**4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Limpeza e desinfección - Procedementos e produtos de L+D	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do módulo e da programación</li> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliación inicial</li> <li>Limpeza de utillaje, equipos e instalacións do taller de elaboración</li> <li>Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1</li> <li>Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, limpeza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, internet, produtos limpeza e taller de elaboración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).</li> </ul>	8,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> <li>TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección</li> </ul>	
Desinfección, desinsectación e desinfección - Procedementos e produtos de DDD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2</li> <li>Análise crítico do plan de DDD do centro</li> <li>Detección das posibles vías de acceso de plagas no taller de elaboración e medidas preventivas aplicables.</li> <li>Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, taller de elaboración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Traballo sobre vías de entrada de plagas na planta de elaboración</li> <li>PE.6 - Cuestionarioi sobre os principais tratamentos DDD</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Utilización eficiente dos recursos e tratamento de residuos na industria alimentaria	7

**4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer o impacto ambiental da industria alimentaria	1	Utilización eficiente dos recursos	3,5
1.2 Recoñecer as vantaxes e as metodoloxías para a utilización eficiente dos recursos			
2.1 Identificar as técnicas de recollida e reciclaxe de residuos e o seu impacto ambiental	2	Tratamento de residuos	3,5
<b>TOTAL</b>			<b>7.0</b>

**4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.</li> </ul>	S	5
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre a realación recurso-impacto ambiental</li> </ul>	N	5
CA5.2 Defínense as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.</li> </ul>	N	10
CA5.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun produto novo usando residuos da industria alimentaria</li> </ul>	N	10
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.</li> </ul>	N	5
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.</li> </ul>	N	5

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela</li> </ul>	S	10
CA6.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.</li> </ul>	S	15
CA6.2 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.9 - Cuestionario sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.</li> </ul>	S	5
CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.			0
<b>CA6.3.1 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.10 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos</li> </ul>	N	7
<b>CA6.3.2 Identifícanse os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.11 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade</li> </ul>	N	3
CA6.4 Recoñécense os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.12 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións</li> </ul>	N	5
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.13 - Cuestionario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental.</li> </ul>	N	10
CA6.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.14 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

**4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Utilización eficiente dos recursos - Utilización dos recursos eficientemente e avaliación dos beneficios ambientais asociados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A1</li> <li>Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntese dos contidos teóricos da actividade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre a realización recurso-impacto ambiental</li> <li>PE.3 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.</li> <li>PE.4 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun produto novo usando residuos da industria alimentaria</li> <li>PE.5 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela</li> </ul>	3,5
Tratamento de residuos - Recollida selectiva de residuos e avaliación de as súas implicacións sanitarias e ambientais	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Búsqueda información sobre lexislación ambiental autonómica e local</li> <li>Identificación dos centros de recollida e selección de residuos da cidade</li> <li>Elabora un produto reciclado a partir produtos desecho industria</li> <li>Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A2</li> <li>Avaliación da A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntese dos contidos teóricos da actividade, produto reciclado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, internet, residuos industriais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.</li> <li>PE.9 - Cuestionario sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.</li> <li>PE.10 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos</li> </ul>	3,5

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.11 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade</li> <li>PE.12 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións</li> <li>PE.13 - Cuestionario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental.</li> <li>PE.14 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>7,0</b>

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	8

**4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO



**4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar trazabilidade con seguridade alimentaria	1	Sistemas de autocontrol baseados no APPCC	6,0
1.2 Recoñecer os conceptos clave do sistema APPCC			
2.1 Recoñecer as principais normas implantadas no sector alimentario	2	Normas voluntarias na industria alimentaria	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>8</b>

**4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	N	7
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC	S	30
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	• PE.3 - Cuestionario, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	S	30
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	S	20
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC	N	3
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).	• PE.6 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.)	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.

**4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Sistemas de autocontrol baseados no APPCC - Conceptos xerais e principios do APPCC	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A1</li> <li>Integración dos 7 principios do APPCC dentro dun plan</li> <li>Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, traballo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint,internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC</li> <li>PE.3 - Cuestionario, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.</li> <li>PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.</li> <li>PE.5 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC</li> </ul>	6,0
Normas voluntarias na industria alimentaria - Normas BRC, IFS, ISO9001 e 22000	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2</li> <li>Avaliación da A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.)</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>8,0</b>

**5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva, que correspóndense cos criterios de avaliación imprescindibles para lograr o RA e a adquisición da competencia profesional descritos no apartado 4 c da programación, poden resumirse en que o alumnado será capaz de:

UD 1. Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario



- CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- CA3.2 - Clasifícanse e describíranse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
- CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

#### UD 2. Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos

- CA2.3 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- CA2.4 - Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
- CA3.5 - Describíranse os métodos de conservación de alimentos.

#### UD 3. Qué é L+D e DDD?

- CA1.3 - Describíranse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
- CA1.8 - Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
- CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

#### UD 4. Utilizar os recursos de xeito eficiente e recoller os residuos de xeito selectivo para minizar o impacto ambiental

- CA5.2 - Defínense as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- CA5.6 - Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
- CA1.7 - Describíranse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.2 - Recoñécéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

#### UD 5. Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria

- CA4.2 - Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- CA4.3 - Defínense conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
- CA4.4 - Defínense os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A avaliación do alumnado realizarase mediante os seguintes instrumentos:

- **PROBAS ESCRITAS:** terán un peso dun 80% na nota da avaliación, e serán valoradas cunha nota numérica, comprendida entre 0 e 10. As probas escritas poderán incluír preguntas cortas, completar cadros, oracións, debuxos, tipo test, preguntas de verdadeiro ou falso, problemas relativas os contidos abordados en cada avaliación. Nas diversas probas indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así como todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

- **TRABAJO NA AULA:** terán un peso dun 20% na nota da avaliación, e serán valoradas con apto ou non apto. Inclúense as probas ou tarefas prácticas, informes e traballos de investigación propostos., etc.

O total da puntuación asignada a cada unha das probas escritas dentro de cada avaliación, será a resultante da suma da cualificación do examen escrito máis a cualificación do traballo na aula, que será dun máximo de 2 puntos. É necesario ter una calificación de apto no traballo da aula para poder superar a avaliación.

A cualificación de cada avaliación e a final será numérica, entre 1 e 10 sen decimais. Considerándose como apto a puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final do módulo será a media ponderada das tres avaliacións. A nota final redondearase aos decimais ao punto máis próximo.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

O alumnado que non supere mediante a avaliación parcial o módulo, poderá realizar unha recuperación das partes non superadas a finais do terceiro trimestre, previa á avaliación final.

Dita recuperación valorará os seguintes instrumentos:

- **PROBAS ESCRITAS:** terán un peso dun 80% na nota da avaliación, e serán valoradas cunha nota numérica, comprendida entre 0 e 10. As probas escritas poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros, oracións, debuxos, cuestións tipo test, preguntas de verdadeiro ou falso, problemas; relativas os contidos abordados en cada avaliación. Nas diversas probas indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así como todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

- **TRABALLO REALIZADO NA AULA:** terán un peso dun 20% na nota da avaliación, e serán valoradas mediante unha tabla de observación, cunha cualificación de apto ou non apto. Inclúense as probas ou tarefas prácticas, informes e traballos de investigación propostos.

Para recuperar, ademais de superar a proba escrita, será necesario acadar o apto no traballo realizado na aula.

O alumnado que non supere o módulo antes da avaliación final recibirá un informe individualizado especificando as partes que teñen que recuperar, o programa de actividades de recuperación a realizar a finais do terceiro trimestre (no período que estipule a administración) e a data específica da/s proba/s de recuperación a realizar no mes de Xuño coincidindo coa avaliación final. As actividades consistirán en resolución de dúbidas e repetir aquelas actividades prácticas realizadas durante o curso nas que o alumnado presente maiores dificultades.

A cualificación final do módulo nestes casos realizarase seguindo o indicado no punto 5.



O alumnado que non supere o módulo na avaliación final, se o número de módulos non superados en 1º supera as 300 h, deberá matricularse de novo no módulo. O alumnado que pase para 2º curso con este módulo pendente recibirá un informe individualizado especificando as partes que teñen que recuperar, o programa de actividades de recuperación a realizar a finais do segundo trimestre e a data específica da/s proba/s de recuperación a realizar no mes de Marzo coincidindo coa avaliación final de 2º curso. O alumnado que non supere esta/s proba/s de recuperación terán outra oportunidade no mes de Xuño coincidindo coa avaliación final, sendo as características das actividades de recuperación e da proba as mesmas que as citadas anteriormente na mencionada proba de recuperación. A cualificación final do módulo nestes casos realizarase seguindo o indicado no punto 5.

#### 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

No caso de alcanzar perda de dereito a avaliación continua por faltas de asistencia, o alumnado disporá dunha proba a realizar no período extraordinario indicado pola administración. A proba conterá tantas partes como resultados de aprendizaxe teña o módulo e realizarase segundo as normas que estableza o Departamento de Industrias Alimentarias, sendo necesaria a obtención de unha nota mínima de 5 para superar o módulo.

#### 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Farase un seguimento alo menos mensual da programación utilizando a opción que para elo está habilitada na plataforma programación (<https://www.edu.xunta.es/programacions/>) e nas reunións mensuais de tutoría. No caso de modificacións na programación, xustificaranse debidamente e quedará reflexado na mesma aplicación.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- Obxectivos conseguidos
- Contidos acadados
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnado que supera o módulo

Ao rematar o curso proporase un cuestionario (anónimo) o alumnado para que valoren o módulo. O resultado de tal cuestionario aparecerá na memoria de final de curso, e será tido en conta na elaboración da programación do seguinte ano. Preguntarase sobre:

- Dificultades encontradas
- Qué cambiaría do módulo
- Qué aprendeu no módulo
- Cales foron as partes máis interesantes

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Segundo o establecido no artigo 28 da Orde do 12 de xullo de 2011, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado. Esta terá por obxecto coñecer as características individuais do mesmo e a formación previa, así como as súas capacidades. En consecuencia, dedicaranse os primeiros días de curso á observación e rexistro daquelas circunstancias que poidan ser obxecto de tratamento para a mellora do proceso educativo. Ademais, durante as primeiras sesións, pasaráselle ao alumnado un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos básicos relacionados co módulo, ademais dunha ficha cunha serie de preguntas relacionadas con factores persoais (lugar de procedencia, nivel de estudos ...), laborais (se traballa...), e socioculturais (intereses, afeccións ...).

Na reunión de avaliación inicial, poñerase en común a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan. O tratado nesta sesión e os acordos adoptados polo equipo docente recolleranse nunha acta segundo se desenvolve no artigo 16 da orde mencionada.

Logo desta avaliación realizada ao inicio do curso, ao respecto deste módulo, ao comezo de cada unidade didáctica avaliaranse, a través de diferentes actividades, as ideas previas do alumnado en relación á materia a tratar. Deste modo, o proceso educativo partirá dos coñecementos xa adquiridos, procurando aprendizaxes significativos.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

MEDIDAS DE REFORZO DE CARÁCTER GLOBAL: as medidas para atender a diversidade e a integración do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando os recursos pedagóxicos ás necesidades do alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Axustes no formato dos instrumentos de avaliación e na temporalización se fora necesario
- Nas horas titoriais aportarase reforzo ao alumnado que o requira, (luns, de 16:00 a 17:00 horas).

MEDIDAS DE REFORZO PARA O ALUMNADO CON NEAE E NEE: Terase en conta o establecido na ORDE do 8 de setembro de 2021, pola que se desenvolve o Decreto 229/2011, do 7 de decembro, polo que se regula a atención á diversidade do alumnado dos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia nos que se imparten as ensinanzas establecidas na Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

Dacordo co artigo 61 del Decreto 114/2010, de 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, con arreglo ó establecido no artigo 73 da Ley orgánica 2/2006, de 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réximen ordinario de modo fragmentado por módulos, con una temporalización distinta a establecida con carácter xeral.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou flexibilización (sempre en colaboración do titor/a e do orientador/a) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades e os contidos.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.  
Variacións na secuencia de contidos (temporalización).  
A metodoloxía  
Técnicas de traballo cooperativo.  
Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.  
Actividades de reforzo, poden ser alternativas.  
Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar a súa autoestima.  
A avaliación, modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

- Orientación das actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.
- Educación moral e cívica: Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno/a como expresión do respecto as normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
- Educación para a paz: Incorporada á programación como unha actividade que fomenta o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións...de cada cultura.
- Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.
- Educación para á saúde: Estes aspectos están presentes máis que nunca (dada a pandemia actual) na programación do módulo a través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde, a hixiene e a seguridade no desenvolvementos do módulo. Especialmente, tal e como indica o protocolo COVID-19, implicarase ao alumnado na concienciación social que ten a limpeza dos elementos comúns de uso privativo, nas medidas de prevención básicas e nas medidas xerais de protección individual.
- Educación ambiental: Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible.
- Educación do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria xa que todos logo somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán a outro tipo de produtos e a elaboración dos mesmos.
- Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia:
  - \*Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
  - \*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
- Fomento do Plurilingüismo: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
  - \*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.



Inclúense tamén os obxectivos xerais do PAT:

- Favorecer a integración do alumnado no seu grupo e no CIPP, e favorecer un clima de convivencia, tolerancia e colaboración.
- Contribuír a personalizar a relación educativa fomentando a confianza entre o alumnado e o profesorado á hora de abordar posibles dificultades, canalizando a axeitada atención aos intereses e ás suxestións do alumnado.
- Colaborar na consecución dun mellor ambiente de traballo, disciplina e puntualidade no grupo.
- Axudar e orientar o alumnado sobre o seu rendemento académico, colaborando no ensino de hábitos e actitudes positivas para o estudo, e de técnicas de traballo intelectual.
- Contribuír á coherencia no desenvolvemento das programacións do profesorado do grupo a través da coordinación dos procesos de avaliación e da adopción de medidas educativas para dar resposta ás necesidades detectadas
- Proporcionarlle ao alumnado información e asesoramento con respecto á diversidade de opcións académicas e profesionais, facilitando así a toma de decisións respecto ao futuro escolar e socio laboral.
- Obter e seleccionar datos e información sobre o alumnado individualmente e colectivamente, para os pór á disposición -pola súa utilidade- do resto do profesorado.
- Establecer canles de comunicación coas familias, no caso do alumnado menor de idade.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Organizaranse e realizaranse visitas ás empresas do sector da industria alimentaria que permitan complementar os coñecementos adquiridos no centro. O número de visitas e a tipoloxía das industrias programarase en conxunto no Departamento de Industrias Alimentarias para coordinarse entre os diferentes módulos dos diferentes ciclos impartidos.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Temporalización

1ª avaliación: UD1

2ª avaliación: UD2 + UD 3

3ª avaliación: UD4 + UD5

O módulo programase para as 53 h do currículo pero en realidade dispónse de unhas 10 h extras que empregaranse para a UD 1



## 10.2) Uniformidade e EPIS

Nas sesións de limpeza en planta obrador, é obrigatorio o emprego de:

- Uniforme de panadería
- Calzado adecuado