

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 xeral-ordinario

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 VERDES SUÁREZ (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA DOLORES VERDES SUÁREZ

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

Formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da rastrexabilidade. Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia.

Aplicación da APPCC. Control de residuos

Contextualización co entorno do centro

O Centro Integrado de Formación Profesional Paseo das Pontes, no que se contextualiza a presente programación, está situado no corazón da cidade da Coruña, dentro do parque do mesmo nome, rodeado por dous núcleos poboacionais ben distintos, por unha lado, o Agra do Orzán, barrio obreiro e multicultural por excelencia, coa maior densidade poboacional da cidade e, doutra banda, Ciudad Xardín, zona de casas unifamiliares do máximo nivel e moi próximo tamén á rúa Juan Flórez, zona comercial e de servizos onde habitan persoas de alto poder adquisitivo. A Coruña é unha cidade dedicada principalmente ao sector servizos e aberta ao turismo, que ademais se vai incrementando nos últimos anos pola presenza de cruceiros. A oferta hotelera é abundante, con máis de 62 hoteis e con máis de 2000 establecementos de hostalería, entre restaurantes, cafeterías, bares e outros locais de lecer nocturno, o que supón unha importante demanda no sector da hostalería dos perfís profesionais do presente título, especialmente necesarios pola expansión das chamadas empresas de ¿restauración moderna¿ así como a consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividade: comedores de empresas, colexios, residencias etc. Tanto é así que o centro conta con convenios para a FCT e duais coas principais empresas e grupos do sector con ampla presenza na cidade e na comarca como, Grupo Hotusa-Eurostars, Grupo Montesqueiro, Xardín dá árbore S.L ou Estrela Galicia, entre outras.

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.

Para dar resposta as características do sector dende este módulo considérase prioritario acadar so seguintes obxetivos 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	23	40		X	X			
2	Qué é L+D e DDD?	Procedementos de limpeza, desinfección, desratización, desinsectación e desinfección	10	20	X					
3	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	Aplicación dos sistemas de autocontrol na industria alimentaria	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	10	20					X	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	23

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.	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

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	13,0
1.2 Recoñecer os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias			
1.3 Recoñecer as principais enfermidades de orixe alimentario			
2.1 Recoñecer a normativa relacionada coas BPH e diferenciar as medidas desexadas de hixiene persoal a seguir dos malos hábitos a evitar	2	Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación	10,0
2.2 Recoñecer a normativa relacionada coas BPM e diferenciar as medidas desexadas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos			
TOTAL			23

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• PE.1 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	N	4
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	S	12
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	S	12
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.4 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	S	12
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• LC.1 - Táboa colaborativa por equipos	N	5
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.5 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	S	5
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.6 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	N	5
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.7 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	N	1

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Táboa colaborativa toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes. 	N	10
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	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Dinámica artigo prensa e debate 	N	1
CA3.3.2 Relacionouse as malas prácticas de manipulación de alimentos coa saúde das persoas consumidoras	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria 	N	1
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos. 	S	5
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Caso práctico conservación de alimentos 	S	5
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y productos procesados 	N	5
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> PE.10 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias. 	S	5
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alérxenos 	N	2
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.			0
CA3.9.1 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte alertas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> PE.11 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas 	N	5
CA3.9.2 Identificáronse as principais alertas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos séculos XX e XXI 	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.</p> <p>Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.</p> <p>Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.</p> <p>Normativa xeral de manipulación de alimentos.</p>

Contidos
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.

4.1.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"> Presentación do módulo. Avaliación inicial. Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1, procura de novas actualizadas sobre seguridade alimentaria Presentación audiovisual da trazabilidade e das principais ETAs 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 Resumen sobres as principais crises alimentarias do século XX XXI Elaboración dun panel con novas relacionadas con seguridade alimenataria Avaliación da A1 	<ul style="list-style-type: none"> Síntesis dos contidos teóricos da actividade, produto alimentario 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint, videos, taller de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Táboa colaborativa por equipos LC.2 - Táboa colaborativa toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes. LC.3 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria LC.4 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos séculos XX e XXI PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. PE.8 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos. PE.10 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias. PE.11 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas TO.1 - Dinámica artigo prensa e debate 	13,0
Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación - Obxetivos e contidos das BPH e BPM	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2, procura de novas sobre a hixiene alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2 	<ul style="list-style-type: none"> Síntesis dos contidos teóricos da actividade, carteis, produto alimentario 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint, videos, laboratorio, taller de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Táboa colaborativa por equipos 	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	
	<ul style="list-style-type: none"> Presentación audiovisual de BPH e BPM na industria alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración carteis de BPH e BPM Práctica de reconto de microorganismos Práctica de lavado de mans Elaboración dun produto alimentario seguindo as BPH e BPM Avaliación da A2 			<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas. PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. PE.4 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos. PE.5 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza. PE.6 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. PE.7 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación. PE.9 - Caso práctico conservación de alimentos TO.2 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y productos procesados TO.3 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alergenos 	
TOTAL						23,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

4.2.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.	SI

4.2.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
TOTAL			10

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 exigibles	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"> PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos. 	S	15
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"> PE.2 - Cuestionario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras 	N	10
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). 	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"> TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección 	N	6
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. 	N	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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"> TO.2 - Lista de comprobación sobre situación simulada 	N	4
CA1.6.2 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionarioi sobre os principais tratamentos DDD 	N	10
CA1.7 Descríbironse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre os procedimentos de recollida 	N	5
CA1.8 Clasifícaronse 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"> LC.1 - Taboa colaborativa clasificación produtos de limpeza 	S	10
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Traballo táboa avaliación perigos 	S	10
TOTAL			100

4.2.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>

4.2.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	
Limpeza e desinfección - Procedementos e produtos de L+D	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación da unidade. Tormenta ideas coñecimentos sobre a limpeza e desinfección • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1 	<ul style="list-style-type: none"> • Participación na tormenta de ideas,. • Limpeza de utillaxe, equipos e instalacións do taller de elaboración • Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 • Avaliación da A1 	<ul style="list-style-type: none"> • Síntesis dos contidos teóricos da actividade, limpeza 	<ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint, internet, produtos limpeza e taller de elaboración, novas prensa e RRSS, normativa do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Taboa colaborativa clasificación produtos de limpeza • LC.2 - Traballo táboa avaliación perigos • PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos. • PE.2 - Cuestionario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras • PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). • PE.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. • TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección 	8,0
Desinfección, desinsectación e desinfección - Procedementos e produtos de DDD	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2 • Análise crítico do plan de DDD do centro • Detección das posibles vías de acceso de plagas no taller de elaboración e medidas preventivas aplicables. • Avaliación da A1 	<ul style="list-style-type: none"> • Síntesis dos contidos teóricos da actividade e tarefas sobre control de pragas 	<ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint, obradoiro de servizos, normativa, aula virtual, novas na prensa e RRSS 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Taboa colaborativa clasificación produtos de limpeza • LC.2 - Traballo táboa avaliación perigos • PE.5 - Cuestionario sobre os principais tratamentos DDD • TO.2 - Lista de comprobación sobre situación simulada 	2,0

TOTAL	10,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	10

4.3.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.	SI

4.3.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	8,0
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
TOTAL			10

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 (%)
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol. 	N	10
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC 	S	20
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. 	S	20
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. 	S	20
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC 	N	10
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Posta en común sobre a trazabilidade segundo o aprendido nos supostos prácticos 	N	5
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Cubríronse fichas de trazabilidade alimentaria 	N	10
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas Táboa colaborativa sobre as principais normas (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.) 	N	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC. Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC. Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

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	
Sistemas de autocontrol baseados no APPCC - Conceptos xerais e principios do APPCC	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A1 Integración dos 7 principios do APPCC dentro dun plan Avaliación da A1 	<ul style="list-style-type: none"> Síntesis dos contidos teóricos da actividade, traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint,internet 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC LC.2 - Cubríronse fichas de trazabilidade alimentaria PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol. PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC PE.3 - Cuestionario, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. TO.1 - Posta en común sobre a trazabilidade segundo o aprendido nos supostos prácticos 	8,0
Normas voluntarias na industria alimentaria - Normas BRC, IFS, ISO9001 e 22000	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A2 Avaliación da A2 	<ul style="list-style-type: none"> Síntesis dos contidos teóricos da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas Táboa colaborativa sobre as principais normas (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001: 2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.) 	2,0
TOTAL						10,0

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	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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)
1.2 Recoñecer as vantaxes e as metodoloxías para a utilización eficiente dos recursos	1	Utilización eficiente dos recursos	5,0
1.1 Recoñecer o impacto ambiental da industria alimentaria			
2.1 Identificar as técnicas de recollida e reciclaxe de residuos e o seu impacto ambiental	2	Tratamento de residuos	5,0
TOTAL			10

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 (%)
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• TO.1 - Dinámica sobre novas na prensa e debate	N	5
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.1 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	N	10
CA5.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• PE.2 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun produto novo usando residuos da industria alimentaria	N	10
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• PE.3 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	S	10
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	• PE.4 - Cuestionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	N	5
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• PE.5 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela	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.	• LC.1 - Taboa colaborativa dos tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.	S	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.2 Recoñécéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Traballo por equipos e posta en común 	N	5
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.			0
CA6.3.1 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos 	S	10
CA6.3.2 Identifícanse os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade 	N	5
CA6.4 Recoñécéronse 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"> PE.7 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións 	N	5
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental. 	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"> LC.4 - Traballo sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría). 	N	5
TOTAL			100

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"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A1 Avaliación da A1 	<ul style="list-style-type: none"> Síntese dos contidos teóricos da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental. PE.2 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun produto novo usando residuos da industria alimentaria PE.3 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio. PE.4 - Cuestionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración. PE.5 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela TO.1 - Dinámica sobre novas na prensa e debate 	5,0
Tratamento de residuos - Recollida selectiva de residuos e avaliación de as súas implicacións sanitarias e ambientais	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2 	<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda información sobre lexislación ambiental autonómica e local Identificación dos centros de recollida e selección de residuos da cidade Elabora un produto reciclado a partir produtos desecho industria Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A2 Avaliación da A2 	<ul style="list-style-type: none"> Síntese dos contidos teóricos da actividade, produto reciclado 	<ul style="list-style-type: none"> Powerpoint, internet, residuos industriais 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Taboa colaborativa dos tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento. LC.2 - Traballo por equipos e posta en común LC.3 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade LC.4 - Traballo sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría). 	5,0

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"> • PE.6 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos • PE.7 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións • PE.8 - Cuestionario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental. 	
TOTAL						10,0

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

Instrumentos e criterios de calificación.

Os instrumentos que se empregará para avaliar serán os seguintes:

-PROBAS ESCRITAS: probas escritas ou casos prácticos. As probas escritas poderán agrupar varias unidades didácticas ou unha única unidade, diferenciando por bloques a materia obxecto de avaliación de cada unidade, así como tamén a puntuación. Estas consistirán en probas combinadas de preguntas tipo test, tablas de clasificación ou resposta curta.etc. As probas tamén poderán ser CASOS PRÁCTICOS, nestes casos o alumnado contará con material de apoio para a súa resolución.

-LISTAS DE COTEXO: Aplicadas sobre traballos individuais o equipo. Será o instrumento utilizado para avaliar. As entregas faranse sempre en arquivo PDF na aula virtual nos prazos establecidos pola profesora. Consistirán en tablas de indicadores con varios niveles de logro ou ben tablas de indicadores binarias de si ou non,.

-TABOAS DE OBSERVACIÓN: Co fin de avaliar os comportamentos observables nas tarefas realizadas na aula polo grupo clase: dinámicas, debates, procuras de información, etc. Consistirán nunha tabla de indicadores con tres niveles de desempeño ou binarias de si/non, segundo a tarefa.

Mínimos esixibles para superar o instrumento de avaliación:

O alumnado para aprobar o instrumento necesita acadar o 50% da puntuación establecida para dito instrumento. A modo de exemplo, se a proba ou tarefa se valora en 5 puntos o mínimo a acadar será 2,5 puntos, se se valora ata 10 puntos, o mínimo será 5 puntos, etc.

Con independencia do anterior, para acadar a avaliación positiva:

- Para superar a unidade didáctica. Require obter un mínimo de un 50% da puntuación no conxunto dos instrumentos cos que se evalúa a devandita unidade.
- Para superar o módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos: Ter aprobadas todas as unidades didácticas.

En todo caso, a nota de cada avaliación parcial reflicte só a nota das unidades didácticas avaliadas no trimestre que corresponda. A cualificación de cada avaliación será un valor numérico sin decimales entre 1 e 10. A nota calculase ponderando cada unidade calificada nesa avaliación parcial. Pero en ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, aínda si é indicativo das unidades que xa están superadas. A nota da avaliación final calcularase aplicando a puntuación obtida en cada unidade a porcentaxe que teña a devandita unidade no conxunto do módulo. O módulo aprobarase cando se teña un mínimo de 5 en cada unha das unidades didácticas.

A puntuación que conteña decimais, redondearase ao número enteiro superior en caso de que o dígito sexa superior a 5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Partindo da Orde de 12 de xuño de 2011 polo que se regula a avaliación na formación profesional e tendo en conta o Decreto regula o título ,os mínimos esixibles do módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos son os establecidos no apartado 4 c) da presente programación poden resumirse en que o

alumno será capaz de:

- UD 1. Manter as boas prácticas hixiénicas e de manipulación de alimentos e garantir a trazabilidade para evitar os perigos asociados cos malos hábitos hixiénicos
- UD 2. Limpar e desinfectar seguindo os protocolos e utilizando os produtos axeitados garantindo a súa seguridade e a dos alimentos
- UD 3. Reconocer os principais conceptos do APPCC
- UD 4. Utilizar os recursos eficiente e recoller os residuos de xeito selectivo para minizar o impacto ambiental

Instrumentos e criterios de cualificación.

Os instrumentos que se empregarán para avaliar serán os seguintes:

- PROBAS ESCRITAS: probas escritas ou casos prácticos. As probas poderán agrupar varias unidades didácticas, diferenciando por bloques a materia obxecto de avaliación de cada unidade, así como tamén a puntuación. Estas consistirán en probas combinadas de preguntas tipo test, tablas de clasificación, resposta curtas, etc. As probas tamén poderán ser CASOS PRÁCTICOS, nestes casos o alumnado contará con material de apoio para a súa resolución.
- LISTAS DE COTEXO: Aplicadas sobre traballos individuais ou equipo. Será o instrumento utilizado para avaliar. As entregas faranse sempre en arquivo PDF na aula virtual. Consistirán en tablas de indicadores con varios niveles de logro ou ben tablas de indicadores binarias de si ou non,.
- TABOAS DE OBSERVACIÓN: Co fin de avaliar os comportamentos observables nas tarefas realizadas na aula polo grupo clase: dinámicas,

debates, procuras de información, etc. Consistirán nunha tabla de indicadores con tres niveles de desempeño ou binarias de si/non, segundo a tarefa.

Mínimos esixibles para superar o instrumento de avaliación:

O alumnado para aprobar o instrumento necesita acadar o 50% da puntuación establecida para dito instrumento. A modo de exemplo, se a proba ou tarefa se valora en 5 puntos o mínimo a acadar será 2,5 puntos, se se valora ata 10 puntos, o mínimo será 5 puntos, etc.

Con independencia do anterior, para acadar a avaliación positiva:

- Para superar a unidade didáctica. Require obter un mínimo de un 50% da puntuación no conxunto dos instrumentos cos que se evalúa a devandita unidade.

- Para superar o módulo de SEGURIDADE E HIXIENE: Ter aprobadas todas as unidades didácticas.

En todo caso, a nota de cada avaliación parcial reflicte só a nota das unidades didácticas avaliadas no trimestre que corresponda. A cualificación de cada avaliación será un valor numérico sin decimais entre 1 e 10. A nota se calcula ponderando cada unidade calificada nesa avaliación parcial. Pero en ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, aínda así é indicativo das unidades que xa están superadas. A nota da avaliación final se calculará aplicando a puntuación obtida en cada unidade a porcentaxe que teña a devandita unidade no conxunto do módulo. O módulo aprobarase cando se teña un mínimo de 5 en cada unha das unidades didácticas.

A puntuación que conteña decimais, redondearase ao número enteiro superior en caso de que o dígito sexa superior a 5.

6a1) As persoas que non superen as unidades avaliadas cada trimestre, poderán presentarse a unha proba ao remate de cada avaliación, co fin de recuperar as unidades pendentes cos instrumentos de avaliación similares aos non superados. Se aínda así non consiguen recuperar a unidade ou unidades en cuestión terán a oportunidade no mes de Xuño de presentarse a proba final do módulo nela terán que recuperar as unidades suspensas no xeito que se lles indique no informe individualizado do módulo : exame e/o entrega de tarefas e traballos. Para axudarlles coa devandita proba os alumnos deberán de asistir as actividades de recuperación propostas no mes de xuño (durante o periodo habitual de recuperación). Estas actividades consistirán en resolución de dúbidas e revisar aqueles tarefas realizados durante o curso que o alumnado presente maiores dificultades. Para a nota dos tarefas terase en conta a cualificación máis alta das dúas, a de avaliación ou a de recuperación

6a1) Os alumnos que pasen para segundo curso con este módulo pendente poderán asistir as titorías para resolver dúbidas sobre a materia. Coincidindo coa segunda avaliación realizarase unha proba escrita que puntuará de 0 a 10, sendo necesaria a obtención de unha nota mínima de 5 para superar o módulo. A proba consistirá nunha proba escrita con preguntas tipo test y/o breves e algún suposto práctico. O alumno disporá dunha hora e media. Os alumnos que non superen esta proba de recuperación realizada a finais do segundo trimestre 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.



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

A proba extraordinaria para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua terá lugar no mes de xuño, antes da avaliación final e consistirá nun exame teórico inspirado no 100% dos resultados de aprendizaxe. A proba estará dividida en 4 partes, unha para cada unidade. Puntuaráse de 1 a 10 cada unidade individualmente. Para acadar un resultado positiva o alumno/a deberá obter en dita proba un mínimo de 5 puntos en cada unidade. Para calcular a nota da proba se terá en conta o peso que cada unidade teña no conxunto do módulo.

Unidade 1: 40%

Unidade 2: 20%

Unidade 3: 20%

Unidade 4: 20%

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua do módulo de seguridade e hixiene, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011 que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado poderá valorar as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que o alumno/a poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou a instalación.

A este respecto e para informar ao alumnado o titor do grupo enviará un apercibemento cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua. O alumno/a que curse o módulo de seguridade e hixiene será apercibido/a, ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

Apercibemento: superada a perda do 6% da duración do módulo: 4 faltas de asistencia

Perda do dereito á avaliación continua: superado o 10% da duración do módulo: 6 faltas de asistencia

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

Realizaranse informes mensuais e nas reunións de ciclo comprobando o seguimento da programación e ademais farase o seguimento UD a UD a través desta plataforma

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través do departamento de calidade mediante cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre aspectos relativos á docencia

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realízase unha avaliación inicial do módulo para detectar necesidades especiais e indagar nos coñecementos previos sobre o módulo mediante unha batería de preguntas curtas que os alumnos deberán responder por escrito, Do mesmo xeito co fin de averiguar a súa destreza no uso da aula virtual e dos recursos habilitados na mesma, no cuestionario se incluírán preguntas sobre o uso das TIC e os medios co que conta o alumnado para realizar tarefas co uso das novas tecnoloxías.

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

As medidas para atender a diversidade e a integración do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando os recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Axustes no formato do examen e na temporalización se fora necesario
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos cando se quiera reforzar contidos aos alumnos non respondan globalmente aos obxectivos programados, e heteroxéneos cando se persiga que poidan recibir enriquecemento dos outros compoñentes do grupo
- Nas horas titoriais aportarase reforzo ao alumnado que o requira. Debido á situación sanitaria actual, este curso, as titorías serán on line, a través de Webex.

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 a saúde: Estes aspectos están presentes máis que nunca (dada a pandemia actual) na programación do módulo o 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 do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo medio de Elaboración de produtos alimentarios 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 o 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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

.En colaboración con outros módulos xestionarase a visita a establecementos de restauración para poder observar os manuais de boas prácticas dos mesmos.

10. Outros apartados

10.1) Temporalización

1ª avaliación: UD 1

2ª avaliación: UD2 + UD3 (A1)

3ª avaliación: UD3 (A2) + UD4

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