

**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

O DECRETO 218/2008, de 25 de setembro, e o que establece o currículo do ciclo formativo de grado medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.

O módulo de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos contribúe a alcanzar os obxectivos i), j), k), m), n), ñ), o), p) e t) do ciclo formativo, e as competencias h), i), k), l), n), ñ), p) e r) do ciclo en cuestión.

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

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.

Concreción no sector:

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 e así como a consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividades: 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.

### 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	Normativa e boas prácticas na manipulación de alimentos	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	Normativa e boas prácticas na manipulación de alimentos	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, alertas e riscos alimentarios	13,0
1.2 Recoñecer os procedementos de actuación fronte as alertas alimentarias			
1.3 Distinguir as principais enfermidades de orixe alimentario			
2.1 Recoñecer a normativa relacionada coas BPH	2	Mantenemento das boas prácticas hixiénicas	10,0
2.2 Diferenciar as medidas desexadas de hixiene persoal a seguir dos malos hábitos a evitar			
<b>TOTAL</b>			<b>23</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.	• PE.1 - Exame	N	4
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.2 - Exame	S	12
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.3 - Exame	S	12
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.4 - Exame	S	12
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• LC.1 - Taboa colaborativa por equipos	N	5
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.5 - Exame	S	5
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.6 - Exame	N	5
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.7 - Exame	N	1
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	• LC.2 - Taboa colaborativa toxinfeccións de orixe alimentaria	N	10
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.	• LC.3 - Traballo sobre novas prensa casos reais intoxicacións alimentarias	N	2
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.8 - Exame	S	5
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.9 - Caso práctico conservación de alimentos	S	5
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• TO.1 - Práctica manipulación alimentos contaminación cruzada alimentos	N	5
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• PE.10 - Exame	S	5
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• PE.11 - Exame-cuestións sobre prácticas	N	2
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	• LC.4 - Traballo principais crises alimentarias contemporáneas	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**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> <p>Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.</p> <p>Métodos de conservación dos alimentos.</p>

**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, alertas e riscos alimentarios - Trazabilidade dos alimentos, riscos asociados a manipulación de alimentos, e as súas consecuencias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do módulo e da programación. Avaliación inicial. Presentación audiovisual dos contidos da unidade. Presentación da aula virtual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de casos que relacionan as malas prácticas con doenzas</li> <li>Elaboración dun panel con novas de prensa relacionadas coa seguridade alimentaria</li> <li>Traballo por equipos sobre as crises alimentarias e posta en común</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel de casos de prensa, traballo crises alimentarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro de texto Altamar, aula virtual, internet, power point, pizarra, artigos de prensa, RRSS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Taboa colaborativa por equipos</li> <li>PE.1 - Exame</li> <li>PE.2 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>PE.4 - Exame</li> <li>PE.5 - Exame</li> <li>PE.6 - Exame</li> </ul>	13,0

**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	
Mantenemento das boas prácticas hixiénicas - Obxetivos e contidos das BPH	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuaqlización normativa alimentaria. Presentación powerpoint e audiovisual sobre BPH e BPM na hostalaría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración de síntesis dos contidos teóricos principais da A2</li> <li>Exercicios e casos prácticos</li> <li>Procura da normativa do sector, e aprendizaxe sobre a interpretación das normas alimentarias</li> <li>Avaliación da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, test de avaliación inicial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, videos, internet, libro de texto ALTAMAR, instalacións e servizos do centro educativo, aulas-obradoiro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - Taboa colaborativa toxinfeccións de orixe alimentaria</li> <li>LC.3 - Traballo sobre novas prensa casos reais intoxicacións alimentarias</li> <li>LC.4 - Traballo principais crises alimentarias contemporáneas</li> <li>PE.7 - Exame</li> <li>PE.8 - Exame</li> <li>PE.9 - Caso práctico conservación de alimentos</li> <li>PE.10 - Exame</li> <li>PE.11 - Exame-cuestions sobre prácticas</li> <li>TO.1 - Práctica manipulación alimentos contaminación cruzada alimentos</li> </ul>	10,0
<b>TOTAL</b>						<b>23,0</b>

**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
<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 (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1 - Exame	S	15
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2 - Exame	N	10
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• PE.3 - Exame	S	20
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• TO.1 - BC3	N	6
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• PE.4 - BC3	N	10
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).			0
CA1.6.1 Detectáronse as posibles vías de entrada das plagas dentro das plantas de elaboración	• TO.2 - Visita ao obrador de cociña e posta en común	N	4
CA1.6.2 Recoñeceronse os tratamentos de desratización, desinfectación e desinfección (DDD)	• PE.5 - Exame	N	10
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• PE.6 - Exame	N	5
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.	• LC.1 - Táboa colaborativa clasificación produtos de limpeza	S	10



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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - Traballo táboa avaliación perigos na limpeza</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**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"> <li>Explicar conceptos de hixienización dos equipos e enseres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigar produtos de L+D máis usados na hostalaría e industria alimentaria</li> <li>Clasificación de produtos de L+D e limpeza de utillaxe e equipos do taller de elaboración</li> <li>Elaboración de un plan de L+D para o taller de elaboración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, traballo, limpeza, planes de L+D</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, internet, produtos limpeza e taller de elaboración, libro, novas prensa. Obradoiro de elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exame</li> <li>PE.2 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>PE.4 - BC3</li> <li>PE.6 - Exame</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>TO.1 - BC3</li> </ul>	
Desinfección, desinsectación e desinfección - Procedementos e produtos de DDD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación de conceptos sobre DDD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2, exercicios, casos prácticos</li> <li>Visita aula obradoiro para detectar puntos críticos no control de plagas .Avaliación da A1 e A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, exame</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint, libro, aula obradoiro, novas prensa, internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Táboa colaborativa clasificación produtos de limpeza</li> <li>LC.2 - Traballo táboa avaliación perigos na limpeza</li> <li>PE.5 - Exame</li> <li>TO.2 - Visita ao obrador de cociña e posta en común</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**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

<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 (%)
CA4.1 Identifícase a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• PE.1 - BC4	N	10
CA4.2 Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• PE.2 - BC4	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.	• PE.3 - BC4	S	20
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• PE.4 - BC4	S	20
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - BC4	N	10
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• PE.6 - BC4	N	5
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• PE.7 - BC4	N	10
CA4.8 Recoñécéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).	• PE.8 - BC4	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**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.

Contidos
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venta 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"> <li>Explicación conceptos sobre a APPCC e presentación powerpoint da A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercicios prácticos, procura de información e investigación sobre a APPCC do centro</li> <li>Participación na elaboración dun plan APPCC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis dos contidos teóricos da actividade, traballo APPCC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Powerpoint,internet, libro ALTAMAR, APPCC do centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - BC4</li> <li>PE.2 - BC4</li> <li>PE.3 - BC4</li> <li>PE.4 - BC4</li> <li>PE.5 - BC4</li> <li>PE.6 - BC4</li> <li>PE.7 - BC4</li> </ul>	8,0
Normas voluntarias na industria alimentaria - Normas BRC, IFS, ISO9001 e 22000	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptos 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 A1 e 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, libros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - BC4</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	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)
1.1 Recoñecer o impacto ambiental da industria alimentaria	1	Utilización eficiente dos recursos	5,0
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	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</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 (%)
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• TO.1 - Dinámica-caso prensa e posta en común	N	5
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.1 - Exame	N	10
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• PE.2 - Exame	N	10
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• PE.3 - Exame	S	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
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 - Exame	N	5
CA5.6 Identifícaronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• PE.5 - Exame	S	10
CA6.1 Identifícaronse e clasificáronse 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 tipos de residuos	S	10
CA6.2 Recoñécéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	• LC.2 - Traballo por equipos	N	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>	• PE.6 - Exame	S	10
<b>CA6.3.2 Identifícaronse os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade</b>	• PE.7 - Traballo investigación centros de recollida e selección de residuos	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.	• PE.8 - Exame	N	5
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	• PE.9 - Caso práctico	N	10
CA6.6 Identifícaronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).	• LC.3 - Traballo sobre as non conformidades e as acción correctivas segundo as normas ISO	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.

**Contidos**

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>• Explicación de conceptos sobre reciclaxe e xestión de residuos.</li> <li>• Dinamización do proxecto de Centro PASEOLIDARIOS animando ao alumnado a participar en iniciativas relacionadas coa xestión de residuos e a reciclaxe dentro do proxecto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar residuos con contenedores de reciclaxe</li> <li>• Investigar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria</li> <li>• Exercicios prácticos, casos,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Síntesis dos contidos teóricos da actividade, traballos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpoint, internet, produtos deseño industria, libro de texto. proxecto PASEOLIDARIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Exame</li> <li>• PE.2 - Exame</li> <li>• PE.3 - Exame</li> <li>• PE.4 - Exame</li> <li>• PE.5 - Exame</li> <li>• TO.1 - Dinámica-caso prensa e posta en común</li> </ul>	5,0
Tratamento de residuos - Recollida selectiva de residuos e avaliación de as súas implicacións sanitarias e ambientais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación de conceptos sobre tratamento de residuos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Búsqueda información sobre legislación ambiental autonómica e local</li> <li>• Elaboración dunha síntese dos contidos teóricos principais da A2</li> <li>• Avaliación da A1 e A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Síntesis dos contidos teóricos da actividade e traballo reciclaxe e xestión residuos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpoint, internet, libro, youtube, aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - Taboa tipos de residuos</li> <li>• LC.2 - Traballo por equipos</li> <li>• LC.3 - Traballo sobre as no conformidades e as acción correctivas segundo as normas ISO</li> <li>• PE.6 - Exame</li> <li>• PE.7 - Traballo investigación centros de recollida e selección de residuos</li> <li>• PE.8 - Exame</li> </ul>	5,0

**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.9 - Caso práctico</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

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 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 sí 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 cas, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, aínda sí 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 positivo 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

O seguimento das programacións de cada módulo realizarse cada vez que unha unidade didáctica estea desenvolvida indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso, se fara un informe mensual do seguimento da programación, e, por último se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento por unidade didáctica utilizaráse a aplicación informática facilitada pola Consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar., e emitindo o conseguinte informe do seguimento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.

Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo pasarase ao inicio de curso , un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado, así como da competencia dixital) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 .De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como dos do centro e do ciclo (aula, material informático, talleres,...) Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais. Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

Outras accións transversais serán: A posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolve o Plan Funcional e Estratéxico do Centro, concretamente: .- Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuir á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes. .Aproveitarase o proxecto PASEOLIDARIOS para fomentar a participación do alumnado en actividades que fomenten a reciclaxe e o aproveitamento dos excedentes, así como os valores solidarios.

- Situar 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 os obxectivos anuais que desenvolven o Plan Funcional e Estratéxico do Centro, concretamente: .- Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

Do mesmo xeito, e atendendo aos obxectivos do Plan Funcional, se potencia de xeito trasversal o longo do curso a competencia dixital: co uso de ferramentas na nube, aula, aula virtual, redes sociais, etc.



### 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) Avaliacións

A estrutura das avaliacións será a seguinte:

1ª Avaliación: UD1;

2ª Avaliación: UD2, UD3

3ª Avaliación :UD4

As tarefas que se evalúan con Lista de Cotexo serán avaliadas a través da aula virtual. Non se admitirá outro xeito de entrega.