

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	3	80	80
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	3	50	50
MP0501_22	Xestión da calidade	2023/2024	3	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA GEMMA MORENO GONZÁLEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Tal como se establece no propio currículo módulo de Xestión da calidade e da seguridade hixiene alimentarias, impártese nos ciclos de grao superior de dirección de servizos e de restauración e dirección de cociña da familia profesional de hostalaría e turismo. Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. DECRETO 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña., a competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de control da calidade e a seguridade alimentaria e ambiental. Esta función abrangue aspectos como:

Aplicación das normas de calidade e hixiene.

Normas de manipulación de alimentos.

Control de residuos.

Redución do impacto ambiental.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos e produtos relacionados cos servizos de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais:

k) Seleccionar métodos e equipamentos de envasamento e conservación, tendo en conta a relación entre as necesidades e as características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para verificar os procesos de envasamento e/ou conservación.

s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.

u) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e nas actividades que se realicen no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.

Así mesmo, no artigo 5, sinálanse entre outras competencias profesionais, persoais e sociais, as seguintes, vinculadas estreitamente co módulo de xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias que se desenvolve nesta programación:

j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

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

Modelos de calidade que se deben aplicar no sector da restauración.

Aplicación da normativa de seguridade e hixiene.
Contribución á protección ambiental, consonte a normativa.
Redución, na medida do posible, dos residuos xerados.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvese en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Director/ora de alimentos e bebidas.

Director/ora de cociña.

Xefe/a de produción en cociña.

Xefe/a de cociña.

Segundo/a xefe/a de cociña.

Xefe/a de operacións de cátering.

Xefe/a de partida.

Cociñeiro/a.

Encargado de economato e adega.



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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				Resultados de aprendizaxe	
					MP0501_12				MP0501_22	
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	1	1	X					
2	Mantemento de boas prácticas hixiénicas na manipulación de alimentos	Identifícanse as normas de hixiene aplicables á actividade, os factores de risco asociados á manipulación de alimentos e, as intoxicacións alimentarias máis habituais, así como as causas que poden provocalas e as precaucións para evitalas.	12	19		X				
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Control de pragas	Analízanse os sistemas e métodos de limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Identifícanse as causas que poden provocar a aparición de pragas, así como as medidas preventivas para evitalas.	12	20	X					
4	Sistemas de autocontrol	Analízase a importancia dos sistemas de autocontrol, a terminoloxía empregada nos sistemas de APPCC e as etapas para a súa implantación.	13	15			X			
5	Guía de boas prácticas medioambientais na industria alimentaria. Xestión de residuos	Trátanse as medidas a adoptar para a redución de residuos, estudáranse e identifícanse os tipos de emisións e residuos que xenera a actividade para o seu tratamento e reciclado.	12	15				X		
6	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	18	15					X	X
7	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	Identifícanse e coñécese o concepto de calidade, as referencias históricas e as súas características no sector servizos, coñécese as técnicas de planificación e traballo en equipo, así como a importancia dos manuais de calidade na empresa.	10	10					X	
8	Ferramentas da calidade	Coñécese e aplicáranse as ferramentas da calidade, os principios de xestión das normas de calidade ISO 9000 e diferéncianse outras normas de calidade aplicadas ao sector turístico	2	5						X
Total:				80						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	1

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ferramentas de calidad	1	Actividades na empresa.	1,0
TOTAL			1

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 (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Formación na empresa 	S	100
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.

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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Formación na empresa 	1,0
TOTAL						1,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Mantemento de boas prácticas hixiénicas na manipulación de alimentos	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación. 1.2 Identificar os perigos sanitarios asociados ós malos hábitos e as súas medidas de prevención e as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. 1.3 Identificar as medidas de hixiene persoal e os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. 1.4 Recoñecer todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos, así coma a vestimenta e os seus requisitos de limpeza.	1	Perigos asociados á manipulación e o consumo de alimentos. Aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos.	5,0
2.1 Clasificar e describir os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Actuación fronte alertas alimentarias	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Identificar alerxias e intolerancias alimentarias.			
2.3 Recoñecer os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.			
3.1 Avaliar os CA realacionados co RA1 Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	3	Avaliación global da Unidade Didáctica	1,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas. 	S	15
CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. 	S	15
CA2.3 Identifícaronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo de investigación sobre os procedementos de actuación sobre os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan. 	N	10
CA2.4 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. 	S	10
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos. 	S	10
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícaronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración. 	S	10
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias. 	S	10
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza. 	S	10
CA2.9 Identifícaronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. 	S	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene. Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención. Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos. Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza. Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.

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	
Perigos asociados á manipulación e o consumo de alimentos. Aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos. - Identifícanse e recoñécense os perigos sanitarios asociados ós malos hábitos e as medidas de hixiene persoal a cumprir polo manipulador/a.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación audiovisual da unidade didáctica. Introduce a normativa hixiénico- sanitaria de obrigado cumprimento relacionada coas prácticas hixiénicas e de manipulación e propón a busca na rede dunha serie de organismos públicos (AECOSAN, OMS, FAO...) para familiarizarse co seu contido. Explicación dos perigos asociados á manipulación de alimentos e a aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Indaga na rede o contido dos diferentes organismos. Busca da información e análise sobre a manipulación incorrecta. Contesta os supostos prácticos facilitados sobre prácticas incorrectas de manipulación 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos resoltos. Documento de análise sobre unha manipulación incorrecta dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Supostos teórico-prácticos. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. Páxinas Web: AECOSAN, FAO, OMS, Instituto Nacional de Seguridade e Hixiene no Traballo. Equipamentos informáticos. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo de investigación sobre os procedementos de actuación sobre os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan. PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias 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. 	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	
	<p>Propón a busca de noticias na rede sobre casos de manipulación incorrecta e a realización dunha serie de supostos prácticos sobre o tema.</p>				<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos. PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza. PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. 	
<p>Riscos e intoxicacións alimentarias. Actuación fronte alertas alimentarias - Enumeraranse e identificaranse as intoxicacións alimentarias máis habituais, as alerxias e intolerancias alimentarias. Procedemento de actuación fronte alertas alimentarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Explica as as doenzas de obrigada declaración, e as alerxias e as intolerancias alimentarias, así como os procedementos de actuación fronte alertas alimentarias. Propicia un debate sobre o tema. Propón a busca de alertas alimentarias na páxina de AECOSAN e a realización dunha serie de supostos relacionados co tema. Propón un traballo de investigación e posterior exposición, en grupos de dous, sobre un caso de intoxicación nunha empresa do sector. Facilita a lista de indicadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Asimila os contidos e participa activamente no debate. Busca a información sobre alertas alimentarias na páxina de AECOSAN e resolve os supostos propostos. Traballo en grupo de investigación sobre un caso específico de intoxicación nunha empresa do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos resoltos. Documento de investigación e presentación sobre un caso de intoxicación nunha empresa do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos informáticos. Medios audiovisuais. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. Páxinas Web: AECOSAN, FAO, OMS, Instituto Nacional de Seguridade e Hixiene no Traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración. PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias. 	6,0
<p>Avaliación global da Unidade Didáctica - Realizarase a avaliación dos CA relacionados co RA1. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Presenta a proba de de avaliación combinada: preguntas de resposta curta, cuestionarios e presentación e entrega do traballo de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza a proba de avaliación combinada. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo de investigación corrixido. Proba resolta. 	<ul style="list-style-type: none"> Lista de indicadores da investigación. Modelo de proba. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo de investigación sobre os procedementos de actuación sobre os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan. PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas. PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. 	1,0

**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"> • PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. • PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos. • PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración. • PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias. • PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza. • PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. 	
TOTAL						12,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Control de pragas	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	1	Condições que deben reunir os útiles, equipamentos e instalacións de manipulación de alimentos	2,0
2.1 Avaliar as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras. 2.2 Describir os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D), así coma os parámetros pbjecto de control. 2.3 Describir os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos. 2.4 Avaliar os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	2	Conceptos e niveis de limpeza	6,0
3.1 Recoñecer os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	3	Control de pragas: desinsectación e desratización	2,0
4.1 Avaliar os CA correspondentes ao RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	4	Avaliación global da unidade	2,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as 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 para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras. 	S	10
CA1.3 Descríronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Exercicio práctico dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de hostalaría. as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). 	S	15
CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos establecidos, e eliminación destes. 	S	10
CA1.5 Descríronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Preguntas de respota curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. 	S	10
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). 	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos. 	S	10
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Traballo no plan de limpeza sobre a clasificación dos produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego. 	N	10
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD. 	S	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos</p> <p>Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.</p> <p>Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).</p> <p>Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.</p> <p>Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.</p> <p>Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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	
Condições que deben reunir os útiles, equipamentos e instalacións de manipulación de alimentos - Analizaranse as normas hixiénico-sanitarias dos equipamentos, as instalación e os útiles empregados na manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da lexislación sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos e instalacións. Propón a realización de exercicios sobre lexislación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza os exercicios sobre lexislación. 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Equipamento informático Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. Supostos teóricos-prácticos de útiles, equipamentos e instalacións. 	<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. 	2,0
Conceptos e niveis de limpeza - Analizaranse os sistemas e métodos de limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos procedementos, as frecuencias, e os controis asociados ao nivel de limpeza e desinfección requiridos, así como as consecuencias dunha inadecuada limpeza e desinfección. Propón a realización dunha serie de supostos sobre o tema. Facilita as pautas para a elaboración dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza os supostos propostos. Elaboración dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos resoltos. Plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Supostos teórico-prácticos. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. Equipamentos informáticos. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Exercicio práctico dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de hostalaría. as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). OU.2 - Traballo no plan de limpeza sobre a clasificación dos produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego. PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras. PE.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos establecidos, e eliminación destes. PE.4 - Preguntas de respota curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de 	6,0

**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	
					alimentos. • PE.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	
Control de pragas: desinsectación e desratización - Identifícanse as causas que poden provocar a aparición de pragas e as medidas preventivas para evitalas.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das causas que poden provocar a aparición de pragas, e as medidas preventivas para evitalas. Propicia o debate no grupo mediante unha serie de preguntas sobre o tema. • Presenta os os principais perigos sanitarios asociados a unha desratización e desinsectación inadecuados e os principais tratamentos de (DDD). Propón a busca na rede dunha empresa que facilite estes tratamentos na súa localidade, facendo unha análise dos seus servizos, prezos e condicións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Participa no debate contestando as preguntas da profesora e dando a súa opinión persoal. • Busca na rede a información solicitada e realiza unha análise sobre a empresa. de (DDD) 	<ul style="list-style-type: none"> • Análise sobre a empresa de (DDD), 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos informáticos. • Medios audiovisuais. • Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). 	2,0
Avaliación global da unidade - Avaliaranse os CA correspondentes ao RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionarios e exercicio de resolución práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta cuestionarios e exercicio de resolución práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba corrixida. • Exercicio práctico corrixido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo de proba. • Lista de indicadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Exercicio práctico dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de hostalaría. as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). • OU.2 - Traballo no plan de limpeza sobre a clasificación dos produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego. • PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos. • PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a 	2,0

**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	
					inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras. <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos establecidos, e eliminación destes. • PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. • PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). • PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos. • PE.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD. 	
TOTAL						12,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol. 1.2 Recoñecer os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). 1.3 Definir conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. 1.4 Definir os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.	1	Sistema de análises de perigos e puntos críticos de control	5,0
2.1 Formalizar os rexistros asociados ao sistema. 2.2 Relacionar a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria. 2.3 Documentar e trazar a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. 2.4 Recoñecer as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.	2	Sistemas de rexistros do APPCC	6,0
3.1 Avaliar os CA relacionados co RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	3	Avaliación global da unidade didáctica	2,0
TOTAL			13

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 (%)
CA3.1 Identifícouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria. 	S	10
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). 	S	15
CA3.3 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 - Preguntas de resposta curta sobre os conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. 	S	15
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. 	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol. 	S	15
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria. 	S	15
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. 	S	10
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.). 	N	10
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Concepto xeral do sistema de APPCC.</p> <p>Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.</p> <p>Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.</p> <p>Sistemas de rexistro documental asociados.</p> <p>Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.</p> <p>Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.</p> <p>Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.</p>

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	
Sistema de análises de perigos e puntos críticos de control - Conceptos xerais dos APPCC e definición de parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da terminoloxía empregada nos sistemas de APPCC, os puntos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas. Propón a realización dun cuestionario sobre o APPCC 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza o cuestionario sobre o APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario resolto. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Equipamentos informáticos. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria. PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. 	5,0
Sistemas de rexistros do APPCC - Formalización dos rexistros do APPCC e coñecemento das principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> Ensina modelos de rexistros asociados ás sistemas de autocontrol e propón a realización dun diagrama de fluxo dun establecemento de restauración comercial e a elaboración dunha táboa de rexistro do APPCC dunha empresa de comidas preparadas. Introduce as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, etc. Propón a realización dun suposto sobre ditas normas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza o diagrama de fluxo dun establecemento de restauración comercial e elabora unha táboa de rexistro dunha empresa de comidas preparadas tendo en conta o APPCC. Realiza o suposto. 	<ul style="list-style-type: none"> Diagrama de fluxo corrixido. Táboa de rexistro do APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> Diagramas de fluxo. Rexistros de APPCC de empresas de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. OU.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.). PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol. PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria. 	6,0
Avaliación global da unidade didáctica - Realizarase a avaliación dos CA relacionados co RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de	<ul style="list-style-type: none"> Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e supostos 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e supostos 	<ul style="list-style-type: none"> Proba corrixida. 	<ul style="list-style-type: none"> Modelo de proba. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. 	2,0

**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	
control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	prácticos.	prácticos.	<ul style="list-style-type: none"> Supostos corrixidos de rexistros. 		<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.). PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria. PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol. PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria. 	
TOTAL						13,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Guía de boas prácticas medioambientais na industria alimentaria. Xestión de residuos	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución. 1.2 Describir as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos. 1.3 Identificar as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico, así coma as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos. 1.4 Determinar as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria. 1.5 Establecer os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.	1	Utilización eficaz dos recursos	3,0
2.1 Recoñecer e clasificar os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais. 2.2 Aplicar as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.	2	Recollida selectiva de residuos. Lexislación ambiental	7,0
3.1 Avaliar os CA relacionados co RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	3	Avaliación global da unidade didáctica	2,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos. 	S	10
CA4.2 Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos. 	S	10

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de identificación das enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico. 	S	15
CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo. 	S	20
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria. 	S	10
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. 	S	15
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre a identificación dos parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións. 	S	10
CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos. 	N	10
		TOTAL	100

4.5.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC. Rastrexabilidade e seguridade alimentaria. Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc. Análise e interpretación.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Utilización eficaz dos recursos - Identifícaranse e clasifícaranse os tipos de emisión e residuos xerados na industria alimentaria e de restauración e valoraranse as medidas a tomar para a redución de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación audiovisual da unidade didáctica. Visionado dun vídeo sobre a obsolescencia programada e propicia o debate entre o grupo. Propón a lectura dun artigo relacionado coa xestión de residuos dunha empresa e restauración e contestar un cuestionario. 	<ul style="list-style-type: none"> Participa no debate. Lectura do artigo e contestación o cuestionario facilitado pola profesora. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario resolto. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos informáticos. Medios audiovisuais. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos. PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos. PE.3 - Cuestionario de identificación das enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico. PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria. PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre a identificación dos parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións. PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos. 	3,0
Recollida selectiva de residuos. Lexislación ambiental - Identifícaranse os residuos xerados na industria alimentaria e clasifícaranse para o seu tratamento e reciclado.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos residuos xerados na industria alimentaria e a súa clasificación para o seu tratamento e reciclado. Propón a realización dun cuestionario sobre lexislación ambiental. Propón a realización, en grupos de dous, dunha investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza o cuestionario sobre lexislación ambiental. Realiza o traballo de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo de investigación. Cuestionario resolto. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Equipamentos informáticos. Portal de AENOR: "Guía de boas prácticas ambientais". Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo. OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. 	7,0

**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	
	clasificación e eliminación de residuos e os seus efectos sobre o medio ambiente nun establecemento de restauración e na localidade de residencia. Facilita unha lista de indicadores sobre o traballo a realizar.					
Avaliación global da unidade didáctica - Realízase a avaliación dos CA relacionados co RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e reconece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e traballo de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza a proba de avaliación combinada . 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba corrixida. • Traballo de investigación corrixido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelo de proba. • Lista de indicadores da investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo. • OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. • PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos. • PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos. • PE.3 - Cuestionario de identificación das enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico. • PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria. • PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre a identificación dos parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións. • PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos. 	2,0

TOTAL	12,0
--------------	-------------

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Formación en empresa.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	SI
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer in situ os sistemas de calidade na empresa	1	Actividades na empresa.	18,0
TOTAL			18

4.6.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 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .	• OU.1 - Practica da empresa	N	5
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.	• OU.2 - Practica da empresa	N	5
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.	• OU.3 - Practica da empresa	S	10
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.	• OU.4 - Practica da empresa	S	10
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.	• OU.5 - Practica da empresa	S	10
CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.	• OU.6 - Practica da empresa	S	10
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.	• OU.7 - Practica da empresa	S	10
CA2.2 Relaciónáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.	• OU.8 - Practica da empresa	S	10
CA2.3 Identifícanse e recoñécense as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.	• OU.9 - Practica da empresa	S	10
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.	• OU.10 - Practica da empresa	S	10
CA2.5 Recoñécense os métodos para a autoavaliación.	• OU.11 - Practica da empresa	S	5
CA2.6 Recoñécense e caracterízanse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.	• OU.12 - Practica da empresa	N	5
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Introducción á calidade. 0Determinación e fixación de obxectivos.

Contidos
<p>Manuais de calidade.</p> <p>Accións de difusión da política de calidade na empresa.</p> <p>Concepto de calidade: evolución</p> <p>Características da calidade no sector de servizos.</p> <p>Xestión da calidade: principios e obxectivos.</p> <p>Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.</p> <p>A calidade total e os recursos humanos.</p> <p>Expectativas e percepcións da clientela.</p> <p>Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.</p> <p>Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.</p> <p>Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.</p> <p>Plans de mellora.</p> <p>Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).</p> <p>Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.</p>

4.6.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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Practica da empresa OU.2 - Practica da empresa 	18,0

**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"> • OU.3 - Practica da empresa • OU.4 - Practica da empresa • OU.5 - Practica da empresa • OU.6 - Practica da empresa • OU.7 - Practica da empresa • OU.8 - Practica da empresa • OU.9 - Practica da empresa • OU.10 - Practica da empresa • OU.11 - Practica da empresa • OU.12 - Practica da empresa 	
TOTAL						18,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade.	1	A calidade. Evolución histórica dos sistemas de calidade	5,0
1.2 Identificar os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.			
1.3 Analizar os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.			
2.1 Relacionar o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.	2	Os sistemas de xestión da calidade	5,0
2.2 Identificar os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade e describir as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.			
2.3 Describir as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.			
TOTAL			10

4.7.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 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .	• OU.1 - Práctica de calidade	N	20
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.	• OU.2 - Práctica de calidade	S	20
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.	• OU.3 - Práctica de calidade	S	20
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.	• OU.4 - Práctica de calidade	S	20
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.	• OU.5 - Practica da empresa	S	20
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Introducción á calidade. Concepto de calidade: evolución Características da calidade no sector de servizos. Xestión da calidade: principios e obxectivos. Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade. A calidade total e os recursos humanos. Expectativas e percepcións da clientela.

4.7.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	
A calidade. Evolución histórica dos sistemas de calidade - Coñecer o concepto de calidade, as referencias históricas e os principios máis salientables da calidade.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación audiovisual da unidade didáctica. Explicación do concepto de calidade, as referencias históricas e os nomes propios en materia de calidade. Propón a realización dun esquema cos puntos claves da calidade ó longo da historia. Facilita e analiza un exemplo da Roda de Deming, propón en grupos de 2, a realización dun suposto práctico sobre a aplicación dos principios da Roda de Deming. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema indicando os puntos claves da calidade ó longo da historia. Realización en grupo dun suposto práctico sobre a aplicación dos principios da "Roda de Deming" para a súa posterior exposición oral nun debate. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema corrixido. Supostos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. Equipamentos informáticos. Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias. Editorial Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Práctica de calidade OU.2 - Práctica de calidade OU.3 - Práctica de calidade 	5,0
Os sistemas de xestión da calidade - Identificar os principios da calidade e os	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das características da calidade 	<ul style="list-style-type: none"> Indaga na rede e pon en común co resto des seus 	<ul style="list-style-type: none"> Suposto práctico corrixido. 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.4 - Práctica de calidade 	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	
manuais	no sector servizos, as técnicas de planificación e traballo en equipo, así como a importancia dos manuais de calidade na empresa. Facilita un manual de calidade dun establecemento de restauración e propón a busca na rede e posta en común doutros manuais os sistemas de xestión de calidade en empresas hostaleiras. <ul style="list-style-type: none"> • Presenta as accións de formación para pór en práctica o sistema de calidade. Propón a realización dun suposto práctico. 	compañeiros/as manuais e sistemas de xestión de calidade nunha empresa hostaleira <ul style="list-style-type: none"> • Realiza o suposto práctico. 		<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos informáticos. • Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar. • Manuais de calidade do sector da hostalaría. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.5 - Practica da empresa 	
TOTAL						10,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Ferramentas da calidade	2

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ferramentas de calidade	1	Formación na empresa	2,0
TOTAL			2

4.8.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 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.	• OU.1 - Formación na empresa	N	16
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.	• OU.2 - Formación na empresa	N	16
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.	• OU.3 - Formación na empresa	N	16
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.	• OU.4 - Formación na empresa	N	16
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.	• OU.5 - Formación na empresa	N	16
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.	• OU.6 - Formación na empresa	N	20
TOTAL			100

4.8.e) Contidos

Contidos
0Determinación e fixación de obxectivos. Manuais de calidade. Accións de difusión da política de calidade na empresa. Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.

Contidos
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q. Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación. Plans de mellora. Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.). Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

4.8.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	
Formación na empresa					<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Formación na empresa • OU.2 - Formación na empresa • OU.3 - Formación na empresa • OU.4 - Formación na empresa • OU.5 - Formación na empresa • OU.6 - Formación na empresa 	2,0
TOTAL						2,0

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

MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ACADAR A AVALIACIÓN POSITIVA

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades e desenvolver.

Os mínimos esixibles de cada un dos RA son os seguintes:

Unidade formativa 1: seguridade e hixiene alimentarias

RA1. Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

CA1.1 - Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

CA1.4 - Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 - Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

RA2. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

CA2.1. Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

CA2.2. Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

CA2.4. Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.

CA2.5 - Recoñécéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos

CA2.6. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

CA2.7. Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

CA2.8 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

CA2.9. Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

RA3. Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.

CA3.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA3.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

CA3.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.

CA3.4 - Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

CA3.5. Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

CA3.6. Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

CA3.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

RA4. Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

CA4.1. Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

CA4.2. Descríronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

CA4.3. Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico

CA4.4. Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

CA4.5. Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

CA4.6. Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

CA4.7 - Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

Unidade formativa 2: xestión da calidade.

RA1. Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.

CA1.2. Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

CA1.3. Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

CA1.4. Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

CA1.5. Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

As unidades didácticas avaliaranse unha vez impartidas e sempre de acordo cos criterios de avaliación. Cada tarefa de avaliación cualificarase en base a 10 puntos. Esa nota ponderarase segundo o peso outorgado a cada instrumento na programación didáctica.

A puntuación de cada unidade didáctica calcularase como suma das puntuacións obtidas nos instrumentos de avaliación de cada unidade didáctica definidos coma probas escritas e táboas de indicadores.

Os criterios de avaliación e cualificación das distintas actividades e traballos será aportado pola profesora no momento da entrega das instrucións para a súa realización.
O alumnado será avaliado de cada unidade didáctica según o establecido no apartado catro da programación e recordado na aula antes de comenzar a UD.

Os instrumentos empregados poden ser : proba escrita, consistente en preguntas tipo test e/ou de asociación e/ou resposta breve e/ou tema de desenrolo e/ou suposto/s prácticos, segundo o peso orientativo dos criterios de avaliación da unidade didáctica recollida nesta programación.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10 segundo os instrumentos de avaliación expostos no punto 4.

No caso de non conseguir superar todos os CA esixibles e coa finalidade de que o alumnado aprobe a unidade (únicamente no caso de que a maioría estean acadados), avaliarei (ben, mal ou regular) as tarefas de reforzo semanais asociadas aos diferentes CA, realizadas na aula e que valorarei individualmente mediante correccións na aula.

A nota do trimestre será a media das unidades didácticas do trimestre . En caso de decimais a nota redondearase á unidade máis próxima.

A nota final do módulo será a media das notas das diferentes UD tendo en conta a ponderación establecida no peso de cada UD.

Os alumnado cunha ou mais unidades didácticas con menor notas a 5, non poderán ser calificados no trimestre pola súa nota media, a máxima que poderán alcanzar no trimestre será un 4.

Deberán recuperar a unidade/s(CA) suspensa/s ao remate da fase de FCT(en Setembro)

A avaliación final do módulo será a media das notas das diferentes UD tendo en conta a ponderación establecida no peso de cada UD

O alumnado será avaliado de cada unidade didáctica según o establecido no apartado catro da programación e recordado na aula antes de comenzar a UD.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Polo tanto, o alumnado que non supere os mínimos esixibles nunha avaliación poderá realizar unha proba de recuperación no período indicado para a mesma. A recuperación consistirá nunha proba sobre os contidos teórico-prácticos da avaliación non superada e a entrega das tarefas e/ou traballos non entregados no seu momento, de selo caso. Non se farán probas de recuperación para subir nota.

Ás actividades de recuperación deberá presentarse todo o alumnado que non se presentou ás probas parciais ou que non superou algunha delas.

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

Terase en conta a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seus artigos 25.4 y 25.5.

4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

5. O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación ininterrompida de módulos correspondente.

Ademais do establecido na Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2019/20.

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

1. Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, 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 valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou da alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.

Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, consonte o anterior, nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación

continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. En caso de que se produza 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.

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

PROCEDEMENTO:

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización dunha proba teórica que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación. A proba realizarase no mes de xuño, e para aprobar deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

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

Avaliación mensual. Seguimento unidade a unidade.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnado na que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxetivos das distintas unidades didácticas

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento. Empregarase a plataforma de xestión das programacións.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01.

A avaliación da propia práctica docente efectuarase a través das correspondentes enquisas ao alumnado, así como a través da comunicación continua profesor-alumnado.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Segundo o artigo 28. Avaliación inicial, da Orden 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, ao comenzo 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 a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de avaliación inicial do alumnado. Os indicadores deste cuestionario son: datos personales, nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes. Este cuestionario será entregado ao alumnado pola persoa que exerce a titoría
- Cuestionario de avaliación inicial de coñecementos previos do módulo. Baseado nos contidos do módulo, tamén poderase formular cuestións sobre coñecementos previos que o alumnado precisa para un correcto desenvolvemento das actividades de ensino aprendizaxe. Ademais, reunido todo o profesorado do ciclo, levántase acta de avaliación, co fin de proporcionar a información pertinente sobre a situación do grupo de alumnos/as que están a iniciar esta etapa do seu proceso formativo, e de axustar, desde un principio, a actuación educativa ás necesidades do grupo.

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

Segundo a diversidade do alumnado, faranse exercicios/traballos complementarios e aclaracións de dúbidas en titorías.

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. 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 propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta

programación didáctica.

- O alumnado que precise actividades de reforzo realizará actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.
- Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.
- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos e alumnas.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

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 tra-ballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o 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

-Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

-Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan em-paparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

-Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

-Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

Se programan as seguintes actividades de carácter transversal:

-Titorar, apoiar, conducir e orientar ao alumnado na elaboración dos traballos de investigación cos que participarán en concursos, eventos, certames...como o de posta en valor do patrimonio cultural galego nos sectores textil, gastronómico e alimentario.

-Participar nos eventos programados.

-Fomento do Plurilingüismo.

-Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

-Orientar as 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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Actividade conxunta co servizo de limpeza do centro e incluír unha charla cun representante de control de pragas.

- Charla sobre a implantación dun APPCC por parte dun profesional responsable da área de hixiene dun establecemento de restauración colectiva.

- Visitas a establecementos e/ou eventos relacionados coa hostalería e o turismo.
- Visita a un establecemento de restauración da localidade para comprobar a aplicación do sistema APPCC
- Actividades coordinadas cos outros módulos do ciclo.
 - Visita a Sogama y/o Nostián

10.Outros apartados

10.1) Coordinación

Posibilidade de coordinación de actividades con outros módulos dos ciclos pertencentes ás familias profesionais de "Hostalaría e Turismo" e de "Industrias Alimentarias".

10.2) Información

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.