

**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 | CSHOT05                   | Dirección de servizos de restauración | 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 | DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ |
| Outro profesorado              |                      |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.

Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.

c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.

d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.

e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.

f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.

g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.

h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.

i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.

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.

k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.

l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.

n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias ñ con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.

o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.

p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

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.

s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.



t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

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 desenvolve-la 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 .

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.

**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      | Introdución a seguridade alimentaria                      | coñecer os conceptos básicos sobre a seguridade alimentaria  | 8                  | 5        | X                         |      |      |      |                           |      |
| 2      | Riscos e intoxicacións alimentarias                       | Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETA <sub>LS</sub> ), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención | 8                  | 5        |                           | X    |      |      |                           |      |
| 3      | Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos | Coñecer os métodos de conservación de alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas do manipulador              | 9                  | 5        |                           | X    |      |      |                           |      |
| 4      | limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións     | Coñecer o plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Perigos sanitarios  | 9                  | 5        | X                         |      |      |      |                           |      |
| 5      | Aplicación de sistemas de autocontrol                     | Analizar os sistemas de autocontrol como medidas de protección de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos.               | 8                  | 20       |                           |      | X    |      |                           |      |
| 6      | Aplicación de boas prácticas medioambientais              | Analizar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.   | 8                  | 10       | X                         |      |      | X    |                           |      |
| 7      | identificación dos sistemas de xestión de calidade        | Identifica os sistemas de xestión de calidade e os pasos para o seu deseño e posta en marcha   | 20                 | 25       |                           |      |      |      | X                         |      |
| 8      | Control da aplicación das normas de calidade              | Definir os métodos e as ferramentas para a medición da calidade.   | 10                 | 25       |                           |      |      |      |                           | X    |
| Total: |   |  | 80                 |          |                           |      |      |      |                           |      |

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

| N.º | Título da UD                         | Duración |
|-----|--------------------------------------|----------|
| 1   | Introdución a seguridade alimentaria | 8        |

**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 Coñecer os conceptos básicos sobre a seguridade e hixiene alimentaria e valorar a súa importancia. | 1   | Conceptos básicos a seguridade e hixiene alimentaria                                  | 3,0                |
| 2.1 analizar a normativa xeral de manipulación de alimentos e hixiene                                  | 2   | normativa xeral de manipulación de alimentos  | 2,0                |
| 3.1 identificar a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos e a etiqueta na seguridade alimentaria | 3   | A cadea alimentaria. O manipulador de alimentos. A etiqueta na seguridade alimentaria | 3,0                |
| <b>TOTAL</b>   |     |   | <b>8</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 exigibles | 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"> <li>PE.1 - proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | S                 | 50                     |
| 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"> <li>PE.2 - proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | S                 | 50                     |
| <b>TOTAL</b>  |  |                   | <b>100</b>             |

**4.1.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos |

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

| Que e para que  | Como   |  |  | Con que   | Como e con que se valora   | Duración (sesións) |
|---|--|--|--|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición)  | Profesorado (en termos de tarefas)   | Alumnado (tarefas)   | Resultados ou produtos   | Recursos  | Instrumentos e procedementos de avaliación   |                    |
| Conceptos basicos a seguridade e hixiene alimentaria - Explicacion dos conceptos basicos a seguridade e hixiene alimentaria | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación audiovisual sobre a seguridade e hixiene alimentaria. Establecer situacións do manipulador de alimentos e a súa responsabilidade. Visualización dun video sobre seguridade alimentaria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información sobre a presentación audiovisual e elaboración dunha síntesis dos aspectos principais. Identificar as responsabilidades e situacións.</li> <li>Avaliación sobre a presentación audiovisual a través dunha proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>síntesis do tema</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados e video sobre seguridade alimentaria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - proba escrita ( cuestionario)</li> <li>PE.2 - proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | 3,0                |
| normativa xeral de manipulación de alimentos - Explicación de contidos.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>presentación audiovisual sobre a normativa xeral de manipulación de alimentos. Elaboración de exemplos.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida de información sobre a presentación e elaboración dunha síntesis dos aspectos principais.</li> <li>Avaliación sobre a presentación audiovisual cunha proba escrita ( cuestionario)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>síntesis do tema</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - proba escrita ( cuestionario)</li> <li>PE.2 - proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | 2,0                |
| A cadea alimentaria. O manipulador de alimentos. A etiqueta na seguridade alimentaria - Explicación dos contidos ,          | <ul style="list-style-type: none"> <li>presentación audiovisual sobre a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos, e a etiqueta dos alimentos. Elaboración de exemplos .</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información da presentación audiovisual e análise de etiquetas de produtos alimenticios comprobando que cumpren a normativa vixente.</li> <li>avaliación sobre a presentación audiovisual cunha proba escrita ( cuestionario)</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>síntesis do tema</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, etiquetas de produtos alimenticios.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - proba escrita ( cuestionario)</li> <li>PE.2 - proba escrita ( cuestionario)</li> </ul> | 3,0                |
| <b>TOTAL</b>  |  |  |  |   |  | <b>8,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD                        | Duración |
|-----|-------------------------------------|----------|
| 2   | Riscos e intoxicacións alimentarias | 8        |

**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. | NO       |

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

| Obxectivos específicos  | Act | Título das actividades   | Duración (sesións) |
|---|-----|--|--------------------|
| 1.1 Analizar as ETA <sub>LS</sub> , así como os tipos, axentes causantes e mecanismo específico de prevención | 1   | Enfermidades de transmisión alimentaria                            | 4,0                |
| 2.1 Analizar a normativa xeral de manipulación de alimentos   | 2   | Outras enfermidades de orixe alimentario: alerxias e intolerancias | 4,0                |
| <b>TOTAL</b>  |     |  | <b>8</b>           |

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

| Criterios de avaliación  | Instrumentos de avaliación    | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|--|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos. | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 25                     |
| CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.                   | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 25                     |
| CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.            | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 25                     |
| CA2.7 Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias  | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 25                     |
| <b>TOTAL</b>   |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.2.e) Contidos**

| Contidos  |
|---|
| Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene. |
| Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.              |

**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   |                    |
| Enfermidades de transmisión alimentaria - explicación de contidos                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición audiovisual dos contidos da actividade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> </ul> | 4,0                |
| Outras enfermidades de orixe alimentario: alerxias e intolerancias - Explicación de contidos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición audiovisual dos contidos da actividade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> </ul>   | 4,0                |
| <b>TOTAL</b>  |  |  |  |  |  | <b>8,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD  | Duración |
|-----|---|----------|
| 3   | Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos | 9        |

**4.3.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. | NO       |



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

| Obxectivos específicos  | Act | Título das actividades   | Duración (sesións) |
|---|-----|--|--------------------|
| 1.1 Coñecer os métodos de conservación de alimentos e as boas prácticas | 1   | Métodos de conservación de alimentos. Bases da conservación de alimentos. Boas prácticas, normativa xeral e GPCH | 9,0                |
| <b>TOTAL</b>  |     |  | <b>9</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 exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.                | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora. | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.                            | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.  | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.  | • PE.5 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| <b>TOTAL</b>  |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.3.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| Normativa hixiénico-sanitaria<br><br>Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.<br><br>Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.<br><br>Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.<br><br>Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador. |

| Contidos  |
|---|
| Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.<br><br>Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.<br><br>Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. |

**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  |                    |
| Metodos de conservacion de alimentos.<br>Bases da conservacion de alimentos. Boas prácticas, normativa xeral e GPCH - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación audiovisual dos contidos da actividade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> </ul> | 9,0                |
| <b>TOTAL</b>  |   |  |  |  |   | <b>9,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD  | Duración |
|-----|---|----------|
| 4   | limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións | 9        |

**4.4.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       |



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

| Obxectivos específicos   | Act | Título das actividades                                     | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 1.1 Coñecer o plan de limpeza e desinfección e o plan de control de plagas. DDD. | 1   | Plan de limpeza e desinfección. Plan de plagas e normativa | 9,0                |
| <b>TOTAL</b>   |     |  | <b>9</b>           |

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

| Criterios de avaliación   | Instrumentos de avaliación  | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 20                     |
| CA1.4 Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 20                     |
| CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 20                     |
| CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).   | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 20                     |
| 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"> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 10                     |
| CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul> | S                 | 10                     |
| <b>TOTAL</b>  |   |                   | <b>100</b>             |

#### 4.4.e) Contidos

| Contidos  |
|---|
| <p>Conceptos e niveis de limpeza.</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> |

| Contidos  |
|---|
| Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.              |
| Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación. |

**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   |                    |
| Plan de limpeza e desinfección. Plan de plagas e normativa - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación audiovisual dos contidos da actividade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul> | 9,0                |
| <b>TOTAL</b>   |   |   |  |  |  | <b>9,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD                          | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 5   | Aplicación de sistemas de autocontrol | 8        |

**4.5.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       |

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

| Obxectivos específicos  | Act | Título das actividades   | Duración (sesións) |
|---|-----|--|--------------------|
| 1.1 analizar os sistemas de autocontrol                                       | 1   | Os sistemas de autocontrol como medidas de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos | 4,0                |
| 2.1 coñecer o APPCC e a relevancia da trazabilidade na seguridade alimentaria | 2   | o APPCC e o control de trazabilidade   | 4,0                |
| <b>TOTAL</b>  |     |  | <b>8</b>           |

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

| Criterios de avaliación  | Instrumentos de avaliación    | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Identifícase a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.  | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA3.2 Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.   | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas. | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.   | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.  | • PE.5 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.  | • PE.6 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.   | • PE.7 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA3.8 Recoñécéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.                    | • PE.8 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| <b>TOTAL</b>   |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.5.e) Contidos**

| Contidos  |
|---|
| Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). |

| 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>Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.</p> <p>Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.</p> <p>Análise e interpretación.</p> |

**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  |                    |
| Os sistemas de autocontrol como medidas de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación audiovisual dos contidos da actividade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - cuestionario escrito</li> </ul>   | 4,0                |
| o APPCC e o control de trazabilidade - Explicación de contidos.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación audiovisual dos contidos da actividade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.5 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul> | 4,0                |

**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.7 - cuestionario escrito</li> <li>PE.8 - cuestionario escrito</li> </ul> |                    |
| <b>TOTAL</b>                     |                                    |                    |                        |          |  | <b>8,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD                                 | Duración |
|-----|--|----------|
| 6   | Aplicación de boas prácticas medioambientais | 8        |

**4.6.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       |
| RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.                 | SI       |

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

| Obxectivos específicos   | Act | Título das actividades   | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 1.1 Analizar o impacto ambiental, e concienciación ao respecto | 1   | impacto ambiental provocado pola industria alimentaria. Tipos de residuos xerados, concepto das tres erres, metodoloxía para a redución de residuos, e lexislación ambiental | 8,0                |
| <b>TOTAL</b>   |     |  | <b>8</b>           |

**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 exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.  | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.   | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA4.2 Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.  | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| 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.   | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA4.4 Recoñécense e clasifícanse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.  | • PE.5 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.  | • PE.6 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA4.6 Aplícanse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.   | • PE.7 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| 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. | • PE.8 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.   | • PE.9 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| <b>TOTAL</b>   |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.6.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos. |



**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  |                    |
| impacto ambiental provocado pola Industria alimentaria. Tipos de residuos xerados, concepto das tres erres, metodoloxía para a redución de residuos, e lexislación ambiental - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación audiovisual dos contidos da Unidade Didáctica</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> <li>PE.7 - cuestionario escrito</li> <li>PE.8 - cuestionario escrito</li> <li>PE.9 - cuestionario escrito</li> </ul> | 8,0                |
| <b>TOTAL</b>   |   |  |  |  |   | <b>8,0</b>         |

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

| N.º | Título da UD                                       | Duración |
|-----|--|----------|
| 7   | identificación dos sistemas de xestión de calidade | 20       |



#### 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. | SI       |

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

| Obxectivos específicos  | Act | Título das actividades   | Duración (sesións) |
|---|-----|--|--------------------|
| 1.1 coñecer o concepto e características da calidade no sector servizos | 1   | introduccion , concepto e características da calidade no sector servizos | 15,0               |
| 2.1 identificar a marca de calidade turística e os manuais de calidade  | 2   | marca de calidade turística,manuais de calidade                          | 5,0                |
| <b>TOTAL</b>  |     |  | <b>20</b>          |

#### 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 .   | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.   | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.  | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.   | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.                                      | • PE.5 - cuestionario escrito | 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. | • PE.6 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| <b>TOTAL</b>   |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.7.e) Contidos**

| Contidos  |
|---|
| Introducción á calidade.<br>0Determinación e fixación de obxectivos.<br>Manuais de calidade.<br>Accións de difusión da política de calidade na empresa.<br>Concepto de calidade: evolución<br>Características da calidade no sector de servizos.<br>Xestión da calidade: principios e obxectivos.<br>Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.<br>A calidade total e os recursos humanos.<br>Expectativas e percepcións da clientela.<br>Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.<br>Marca de calidade turística: o selo de calidade Q. |

**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  |                    |
| introduccion , concepto e características da calidade no sector servizos - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>• explicacion audiovisual dos contidos da actividade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recollida da informacion e realizacion de exercicios practicos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>• PE.3 - cuestionario escrito</li> </ul> | 15,0               |

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

| Que e para que   | Como   |   |  | Con que  | Como e con que se valora  | Duración (sesións) |
|--|--|---|--|--|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición)   | Profesorado (en termos de tarefas)   | Alumnado (tarefas)  | Resultados ou produtos   | Recursos   | Instrumentos e procedementos de avaliación  |                    |
|  |  |   |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul> |                    |
| marca de calidade turística, manuais de calidade - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos contidos da actividade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información e realización práctica dun manual de calidade.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos, resumos de artigos de prensa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul>   | 5,0                |
| <b>TOTAL</b>   |  |   |  |  |   | <b>20,0</b>        |

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

| N.º | Título da UD                                 | Duración |
|-----|--|----------|
| 8   | Control da aplicación das normas de calidade | 10       |

**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 Definir as ferramentas e recoñecer os métodos de para autoevaluación | 1   | Análise das ferramentas e as técnicas de calidade. Métodos de autoevaluación | 10,0               |
| <b>TOTAL</b>   |     |  | <b>10</b>          |

**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 exixibles | Peso cualificación (%) |
|---|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.  | • PE.1 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.  | • PE.2 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.               | • PE.3 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.  | • PE.4 - cuestionario escrito | S                 | 20                     |
| CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.   | • PE.5 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade. | • PE.6 - cuestionario escrito | S                 | 10                     |
| <b>TOTAL</b>  |                               |                   | <b>100</b>             |

**4.8.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| <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> |

**4.8.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   |                    |
| Analise das ferramentas e as técnicas de calidade. Metodos de autoevaluación - explicación de contidos | <ul style="list-style-type: none"> <li>exposición audiovisual sobre os contidos da Unidade Didáctica.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>recollida da información</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de contidos,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - cuestionario escrito</li> <li>PE.2 - cuestionario escrito</li> <li>PE.3 - cuestionario escrito</li> <li>PE.4 - cuestionario escrito</li> <li>PE.5 - cuestionario escrito</li> <li>PE.6 - cuestionario escrito</li> </ul> | 10,0               |
| <b>TOTAL</b>   |  |  |  |  |  | <b>10,0</b>        |

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación ctiva nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinnsz presenciais o lumno/ deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 ( DOG nº136/2011 do 15 de xullo).

Os mínimos para este módulo son :

RA1 UD 4 \* Coñece o plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Perigos sanitarios.

RA2 UD 1 \* Coñece os conceptos básicos de seguridade e hixiene, manipulación de alimentos e cadea alimentaria.

RA2 UD 2 \* Identificaronse e analizaronse as enfermidades de transmisión alimentaria ( ETA¿s).

RA2 UD 3 \* Describe os métodos de conservación de alimentos. A guía práctica GPCH.

RA3 UD 5 \* Identifica o APPCC.

RA4 UD 6 \* Analiza os residuos e coñece o concepto dos tres erres e a lexislación correspondente.

RA5 UD 7 \* Coñece os sistemas de calidade no sector servizos , analiza a xestión de calidade e analiza os sistemas para o control de calidade. Identifica a marca de calidade turística.

RA5 UD 8 \* Define os métodos e as ferramentas de medición de calidade e recoñecerónse os métodos para a autoavaliación e desenvolve un plan de calidade.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumno con perda de avaliación continua e guiaran o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Cráterios de cualificación

Ao longo de todo o modulo levarase a cabo un proceso de avaliacion continua e integral do alumno que proporcionara informacion 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, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos ( para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e /ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo, test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Se o alumno/a non acadou o 5 terá que recuperar. A proba escrita suporá un 70 % da cualificación final de avaliación.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e /ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo , exposición ( se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 20% da cualificación do módulo. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible probar, nin sequera cos exames de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.

Formarán parte da cualificación demais a presentación e o interese/traballo en equipo ( cualificacions cualitativas e que formaran parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia as clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese , a presentación axeitada dos distintos materias solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e o coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 10% da cualificación final do módulo.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no periodo estipulado. Non superará o modulo o alumnado que non teña aprobadas todas as avaliacións.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

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

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

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no período ordinario por ter este módulo pendente podera recuperalo neste mesmo período. Para este fin, serán asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. MD. 75. AVA. 01 do procedemento de Avaliación.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- \* Nun traballo individual escrito que recolla aspectos procedimentais dos criterios de avaliación do módulo.
- \* Nunha proba teórica-conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: " O número de faltas que implica a perda de dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total".

A estes efectos e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto aa súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua , cando supere o número de faltas equivalente a :

Apercebemento superada a perda do 6% da duración do módulo : 5 faltas de asistencia

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo : 8 faltas de asistencia.



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

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 grado 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 utilizarase 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.

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

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de Xullo de 2011, no seu artigo 28: " 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 , pasase un cuestionario de avaliación inicial ( sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) 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

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.

No caso de que non sexa posible de 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.

## 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 de 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: procurárase 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/as un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo ( aula, material informático, talleres,...)
- \* Interculturalidade: traballando dende o principio do 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/as 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.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Conferencias e charlas especializadas.  
visita a un restaurante ou hotel con cociña para coñecer a súa organización ou funcionamento.  
Visita a SOGAMA