

**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 xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións 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 deste ciclo superior, (No caso de Dirección de servicios Real Decreto 688/2010, do 20 de mayo, polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

.): 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.

**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	Mantemento de boas prácticas hixiénicas na manipulación de alimentos	Identificaranse 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.	14	17		X				
2	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Control de pragas	Analizaranse os sistemas e métodos de limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Identificaranse as causas que poden provocar a aparición de pragas, así como as medidas preventivas para evitalas.	12	17	X					
3	Sistemas de autocontrol	Analizarase a importancia dos sistemas de autocontrol, a terminoloxía empregada nos sistemas de APPCC e as etapas para a súa implantación.	12	17			X			
4	Guía de boas prácticas medioambientais na industria alimentaria. Xestión de residuos	Trataranse as medidas a adoptar para a redución de residuos, estudaranse e identificaranse os tipos de emisións e residuos que xenera a actividade para o seu tratamento e reciclado.	12	17				X		
5	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	Identificarase e coñecerase o concepto de calidade, as referencias históricas e as súas características no sector servizos, coñeceranse as técnicas de planificación e traballo en equipo, así como a importancia dos manuais de calidade na empresa.	15	16					X	
6	Ferramentas da calidade	Coñeceranse e aplicaranse as ferramentas da calidade, os principios de xestión das normas de calidade ISO 9000 e diferenciaranse outras normas de calidade aplicadas ao sector turístico	15	16						X
<b>Total:</b>			<b>80</b>							

**4. Por cada unidade didáctica**

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Mantemento de boas prácticas hixiénicas na manipulación de alimentos	14

**4.1.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

**4.1.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 toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes. 2.2 Identificar alerxias e intolerancias alimentarias. 2.3 Recoñecer os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Actuación fronte alertas alimentarias	7,0
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	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>14</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas.</li> </ul>	S	15
CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxinfecións que se asocian aos malos hábitos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.</li> </ul>	S	15
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"> <li>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.</li> </ul>	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"> <li>PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.</li> </ul>	S	10
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.</li> </ul>	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración.</li> </ul>	S	10
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.</li> </ul>	S	10
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza.</li> </ul>	S	10
CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
<p>Perigos asociados á manipulación e o consumo de alimentos. Aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos. - Identificaranse e recoñeceranse os perigos sanitarios asociados ós malos hábitos e as medidas de hixiene persoal a cumprir polo manipulador/a.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Explicación dos perigos asociados á manipulación de alimentos e a aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos. Propón a busca de noticias na rede sobre casos de manipulación incorrecta e a realización dunha serie de supostos prácticos sobre o tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indaga na rede o contido dos diferentes organismos.</li> <li>Busca da información e análise sobre a manipulación incorrecta. Contesta os supostos prácticos facilitados sobre prácticas incorrectas de manipulación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos resoltos.</li> <li>Documento de análise sobre unha manipulación incorrecta dos alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Supostos teórico-prácticos.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> <li>Páxinas Web: AECOSAN, FAO, OMS, Instituto Nacional de Seguridade e Hixiene no Traballo.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.</li> </ul>	5,0
<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"> <li>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.</li> <li>Propón a busca de alertas alimentarias na páxina de AECOSAN e a realización dunha serie de supostos relacionados co tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asimila os contidos e participa activamente no debate.</li> <li>Busca a información sobre alertas alimentarias na páxina de AECOSAN e resolve os supostos propostos.</li> <li>Traballo en grupo de investigación sobre un caso específico de intoxicación nunha empresa do sector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos resoltos.</li> <li>Documento de investigación e presentación sobre un caso de intoxicación nunha empresa do sector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> <li>Páxinas Web: AECOSAN, FAO, OMS, Instituto Nacional de Seguridade e Hixiene no Traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.</li> </ul>	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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>					
Avaliación global da Unidade Didáctica - Realízase a avaliación dos CA realacionados co RA1. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta a proba de de avaliación combinada: preguntas de resposta curta, cuestionarios e presentación e entrega do traballo de investigación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza a proba de avaliación combinada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo de investigación corrixido.</li> <li>Proba resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lista de indicadores da investigación.</li> <li>Modelo de proba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.</li> <li>PE.5 - Relación de doenzas de obrigada declaración.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo: requisitos para a súa limpeza.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>14,0</b>



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

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

**4.2.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

**4.2.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
<b>TOTAL</b>			<b>12</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.</li> </ul>	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"> <li>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.</li> </ul>	S	10
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).	<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	S	15
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.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos establecidos, e eliminación destes.</li> </ul>	S	10
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.</li> </ul>	S	10
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).</li> </ul>	S	10
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.</li> </ul>	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"> <li>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.</li> </ul>	N	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.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> </ul>	S	10
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Lexislación e requisitos xerais 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>

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Condicións 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"> <li>Explicación da lexislación sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos e instalacións. Propón a realización de exercicios sobre lexislación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza os exercicios sobre lexislación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamento informático</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> <li>Supostos teóricos-prácticos de útiles, equipamentos e instalacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.</li> </ul>	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"> <li>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.</li> <li>Facilita as pautas para a elaboración dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza os supostos propostos.</li> <li>Elaboración dun plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos resoltos.</li> <li>Plan de limpeza e desinfección dun pequeno establecemento de restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Supostos teórico-prácticos.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>PE.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos</li> </ul>	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	
					establecidos, e eliminación destes. <ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.</li> <li>• PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.</li> <li>• PE.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> </ul>	
Control de pragas: desinsectación e desratización - Identificárense as causas que poden provocar a aparición de pragas e as medidas preventivas para evitalas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa no debate contestando as preguntas da profesora e dando a súa opinión persoal.</li> <li>• Busca na rede a información solicitada e realiza unha análise sobre a empresa. de (DDD)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise sobre a empresa de (DDD),</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamentos informáticos.</li> <li>• Medios audiovisuais.</li> <li>• Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Altamar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).</li> </ul>	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"> <li>• Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionarios e exercicio de resolución práctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta cuestionarios e exercicio de resolución práctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proba corrixida.</li> <li>• Exercicio práctico corrixido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo de proba.</li> <li>• Lista de indicadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> <li>• 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,</li> </ul>	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	
					así como as súas condicións de emprego. <ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.</li> <li>• PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.</li> <li>• PE.3 - Preguntas de resposta curta e cuestionarios sobre a limpeza e desinfección cos produtos establecidos, e eliminación destes.</li> <li>• PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.</li> <li>• PE.5 - Preguntas de resposta curta sobre os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).</li> <li>• PE.6 - Preguntas de resposta curta sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.</li> <li>• PE.7 - Preguntas de resposta curta sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>12,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Sistemas de autocontrol	12

**4.3.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

**4.3.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	4,0
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
<b>TOTAL</b>			<b>12</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria.</li> </ul>	S	10
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).</li> </ul>	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 correctivas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	S	15
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.</li> </ul>	S	10
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol.</li> </ul>	S	15
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria.</li> </ul>	S	15
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.</li> </ul>	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"> <li>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.).</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

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

**Contidos**

Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

**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	
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"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza o cuestionario sobre o APPCC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuestionario resolto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria.</li> <li>PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>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.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.</li> </ul>	4,0
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"> <li>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.</li> <li>Introduce as principais normas voluntarias implantadas no sector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Realiza o suposto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagrama de fluxo corrixido.</li> <li>Táboa de rexistro do APPCC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagramas de fluxo.</li> <li>Rexistros de APPCC de empresas de restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.</li> <li>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.).</li> <li>PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol.</li> </ul>	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	
	alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, etc. Propón a realización dun suposto sobre ditas normas.				<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria.</li> </ul>	
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 control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e supostos prácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e supostos prácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proba corrixida.</li> <li>Supostos corrixidos de rexistros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modelo de proba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Documentación e elaboración da orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.</li> <li>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.).</li> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre a importancia do sistema de autocontrol para a seguridade alimentaria.</li> <li>PE.2 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>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.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.</li> <li>PE.5 - Documentación sobre rexistros asociados aos sistemas de autocontrol.</li> <li>PE.6 - Cuestionario e preguntas de resposta curta sobre a trazabilidade e a seguridade alimentaria.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>12,0</b>

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

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

**4.4.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

**4.4.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 como 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
<b>TOTAL</b>			<b>12</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 (%)
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos.</li> </ul>	S	10
CA4.2 Descríbironse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	S	15
CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.</li> </ul>	S	20
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.</li> </ul>	S	10
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</li> </ul>	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"> <li>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.</li> </ul>	S	10
CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.</li> </ul>	N	10
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.4.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.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Utilización 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"> <li>Presentación audiovisual da unidade didáctica. Visionado dun vídeo sobre a obsolescencia programada e propicia o debate entre o grupo.</li> <li>Propón a lectura dun artigo relacionado coa xestión de residuos dunha empresa e restauración e contestar un cuestionario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participa no debate.</li> <li>Lectura do artigo e contestación o cuestionario facilitado pola profesora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuestionario resolto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos.</li> <li>PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos.</li> <li>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.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.</li> <li>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.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.</li> </ul>	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"> <li>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.</li> <li>Propón a realización, en grupos de dous, dunha investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza o cuestionario sobre lexislación ambiental.</li> <li>Realiza o traballo de investigación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo de investigación.</li> <li>Cuestionario resolto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Portal de AENOR: "Guía de boas prácticas ambientais".</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.</li> <li>OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</li> </ul>	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"> <li>• Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionario e traballo de investigación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza a proba de avaliación combinada .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proba corrixida.</li> <li>• Traballo de investigación corrixido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo de proba.</li> <li>• Lista de indicadores da investigación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1 - Investigación documentada sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.</li> <li>• OU.2 - Investigación documentada sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</li> <li>• PE.1 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre o impacto ambiental dos recursos.</li> <li>• PE.2 - Preguntas de resposta curta sobre a descrición das vantaxes ambientais na reutilización dos recursos.</li> <li>• 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.</li> <li>• PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.</li> <li>• 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.</li> <li>• PE.6 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.</li> </ul>	2,0

<b>TOTAL</b>	<b>12,0</b>
--------------	-------------

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	15

**4.5.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

**4.5.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.			
1.2 Identificar os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.	1	A calidade. Evolución histórica dos sistemas de calidade	5,0
1.3 Analizar os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.			
2.1 Relacionar o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.			
2.2 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	Os sistemas de xestión da calidade	8,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.3 Describir as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.			
3.1 Avaliar os CA da UF2 relacionados co RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	3	Avaliación global da unidade didáctica	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>15</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñeuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre o concepto e a etimoloxía do termo calidade.</li> </ul>	S	20
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.</li> </ul>	S	20
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.</li> </ul>	S	20
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Cuestionario sobre a relación do deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.</li> </ul>	S	15
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.2 - Cuestionario sobre a identificación dos manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.</li> </ul>	S	15
CA1.6 Descríronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.3 - Preguntas de resposta curta sobre as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Introducción á calidade. Determinación e fixación de obxectivos. Manuais de calidade. Concepto de calidade: evolución

Contidos
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.  Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.  Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.

**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	
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"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema indicando os puntos claves da calidade ó longo da historia.</li> <li>Realización en grupo dun suposto práctico sobre a aplicación dos principios da "Roda de Deming" para a súa posterior exposición oral nun debate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema corrixido.</li> <li>Supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias. Editorial Altamar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre o concepto e a etimoloxía do termo calidade.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.</li> <li>PE.3 - Preguntas de resposas curta sobre os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.</li> </ul>	5,0
Os sistemas de xestión da calidade - Identificar os principios da calidade e os manuais	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das características da calidade no sector servizos, as técnicas de planificación e traballo en equipo, así como</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indaga na rede e pon en común co resto des seus compañeiros/as manuais e sistemas de xestión de calidade nunha empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suposto práctico corrixido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Cuestionario sobre a relación do deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.</li> </ul>	8,0



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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	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"> <li>• Presenta as accións de formación para pór en práctica o sistema de calidade. Propón a realización dun suposto práctico.</li> </ul>	hostaleira <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza o suposto práctico.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro de texto: "Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias". Editorial Altamar.</li> <li>• Manuais de calidade do sector da hostalaría.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.2 - Cuestionario sobre a identificación dos manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.</li> <li>• OU.3 - Preguntas de resposta curta sobre as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.</li> </ul>	
Avaliación global da unidade didáctica - Realízase a avaliación dos CA da UF2 relacionados co RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta e cuestionarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta e cuestionarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proba corrixida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo de proba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1 - Cuestionario sobre a relación do deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.</li> <li>• OU.2 - Cuestionario sobre a identificación dos manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.</li> <li>• OU.3 - Preguntas de resposta curta sobre as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.</li> <li>• PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre o concepto e a etimoloxía do termo calidade.</li> <li>• PE.2 - Cuestionario sobre os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.</li> <li>• PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>15,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Ferramentas da calidade	15

**4.6.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Definir os métodos e as ferramentas de medición da calidade.	1	Tipos de indicadores de calidade e fases do proceso de mellora da calidade	5,0
1.2 Relacionar os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.			
1.3 Recoñecer os métodos para a autoavaliación.			
2.1 Identificar e recoñecer as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.	2	Nomas de calidade ISO 9000 e certificados de calidade turística	8,0
2.2 Identificar e recoñecer as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.			
2.3 Recoñecer e caracterizar as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.			
3.1 Avaliar os CA da UF2 relacionados co RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	3	Avaliación global da unidade didáctica	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>15</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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curto sobre os métodos e ferramentas de medición da calidade.</li> </ul>	S	20
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Cuestionario sobre os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.</li> </ul>	S	20
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.</li> </ul>	S	15
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.2 - Investigación documentada sobre unha análise de plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.</li> </ul>	S	20
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os métodos para a autoavaliación.</li> </ul>	S	15
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
<p>Accións de difusión da política de calidade na empresa.</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	
Tipos de indicadores de calidade e fases do proceso de mellora da calidade - Coñeceranse e aplicaranse as ferramentas da calidade, os tipos de indicadores, as fases do proceso de mellora e o benchmarking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación audiovisual da unidade didáctica. Explicación dos tipos de indicadores de calidade, as fases do proceso de mellora e o benchmarking. Realiza un exercicio sobre a aplicación do diagrama causa/efecto. Propón a realización dun suposto similar.</li> <li>Facilita modelos de autoavaliación, enquisas, queixas e suxestións. Propón a realización dun suposto práctico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza o suposto diagrama causa/efecto.</li> <li>Realiza o suposto práctico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos teórico-prácticos resoltos.</li> <li>suposto diagrama causa-efecto corrixido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Manual de Xestión da Calidade e da Seguridade e Hixiene Alimentarias da editorial Altamar.</li> <li>Modelos de autoavaliación, enquisas, queixas e suxestións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Cuestionario sobre os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.</li> <li>PE.1 - Preguntas de resposta curta sobre os métodos e ferramentas de medición da calidade.</li> <li>PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os métodos para a autoavaliación</li> </ul>	5,0
Nomas de calidade ISO 9000 e certificados de calidade turística - Identifícanse e coñeceranse os principios de xestión das normas de calidade ISO 9000 e os certificados de calidade turística: Q de Calidade Turística e o Sistema Integral de Calidade Turística en Destinos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das normas de calidade ISO 9000 e os certificados de calidade turística. Propicia o debate entre o alumnado mediante un cuestionario de coñecementos previos.</li> <li>Introduce o plan de calidade aplicado á restauración e explica as fases de normalización, posta en práctica, certificación e promoción. Propón a busca na rede dun establecemento de hostalaría que teñan implantado un certificado de calidade. Facilita unha lista de indicadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participa no debate contestando o cuestionario.</li> <li>Traballo individual de investigación sobre un establecemento de hostalaría que se acollan a un certificado de calidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntese do tema.</li> <li>Informe de investigación dun establecemento de hostalaría con certificados de calidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medios audiovisuais.</li> <li>Equipamentos informáticos.</li> <li>Manual de Xestión da Calidade e da Seguridade e Hixiene Alimentarias da editorial Altamar.</li> <li>Cuestionario de coñecementos previos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.2 - Investigación documentada sobre unha análise de plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.</li> <li>PE.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.</li> <li>PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.</li> </ul>	8,0
Avaliación global da unidade didáctica - Realízase a avaliación dos CA da UF2 relacionados co RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionarios e investigación documentada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza a proba de avaliación combinada con preguntas de resposta curta, cuestionarios e investigación documentada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proba corrixida.</li> <li>Traballo de investigación corrixido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modelo de proba.</li> <li>Lista de indicadores da investigación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - Cuestionario sobre os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.</li> <li>OU.2 - Investigación documentada sobre unha análise de plans de</li> </ul>	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	
					calidade relacionados coas empresas de restauración. • PE.1 - Preguntas de resposta curto sobre os métodos e ferramentas de medición da calidade. • PE.2 - Preguntas de resposta curta e cuestionario sobre as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade. • PE.3 - Preguntas de resposta curta sobre os métodos para a autoavaliación • PE.4 - Preguntas de resposta curta sobre as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.	
<b>TOTAL</b>						<b>15,0</b>

**5. Mínimos exixibles 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 - Descríbense 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 - Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

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

CA1.7 - Descríbense 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. Recoñécense 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 - Recoñécense 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. Recoñécense 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 - Recoñécense 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. Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

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

CA4.4. Recoñecerse 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.

CA1.1. Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo "calidade".

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.

RA2. Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.

CA2.1. Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

CA2.2. Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

CA2.3. Identificáronse e recoñecerse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.

CA2.4. Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.

CA2.5. Recoñecerse os métodos para a autoavaliación.

#### 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 terceira avaliación(en Xuño)

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

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.

Artigo 29.2 "Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes"

Artigo 29.3 Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos.

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 final 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 indícarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas 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 alumnos 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 obxectivos 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 utilízase 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 obxeto 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, levántarase 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 ademais: 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 galega 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.