ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2024/2025	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA MARTÍNEZ VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Cociña e Gastronomia que toma como referencia o Decreto 38/2010 polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía e introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

En concreto, desenvólvese no CIFP Paseo das Pontes ubicado no municipio da Coruña. Trátase dun centro urbano nunha cidade de tamaño medio, que está a recibir alumnado tanto dos IEs da cidade coma de fora dela, en gran medida favorecido pola súa oferta formativa.
Baseándonos nos últimos datos do INE e dos Informes da Axencia de Turismo de Galicia (ano 2023) destaca o peso do sector turístico, en concreto as empresas dedicadas a servizos de comidas e bebidas. Realidade que se reflicte na Coruña e na súa contorna, tanto en número de establecementos como dos seus asaliariados. En concreto, unha oferta hoteleira con máis de 62 hoteis e de 2000 establecementos de hostalería, entre restaurantes, cafeterías, bares e outros locais de lecer nocturno. Toda esta realidade supón un incremento da demanda de persoal cos perfís profesionais do presente título.
O mesmo tempo, tanto pola esixencia do propio consumidor, como polas propias normativas a nivel europeo relacionadas coa seguridade alimentaria, esixen persoal cualificado non só a nivel técnico senón tamén con coñecementos da normativa e as prácticas que permitan ofrecer servizos de calidade e inocuos para o consumidor.
En concreto, o propio centro conta con convenios para a FCT no modalidade de ordinario e dual coas principais empresas e grupos do sector con ampla presenza na cidade e na comarca como, Grupo Hotusa-Eurostars, Grupo Montesqueiro,Xardín dá árbore S.L ou Estrela Galicia, entre outras.

Baseándonos para esta adecuación, además no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:
- Perfil profesional do titulo: Determínanse pola súa compentencia xeral , polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.
- Competencia xeral: executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais:
b)Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
c)Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarlles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
h)Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Asociado á unidade de competencia: UC0711_2.
Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

CONTORNO PROFESIONAL
1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.
3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
- Cociñeiro/a.
- Xefe/a de partida.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos
e bebidas

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe					
					MP0031_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Seguridade alimentaria?	Introducción ós conceptos de hixiene e seguridade, coñecer as implicacións no sector e normativa básica	5	9		X	X			
2	Limpieza , desinfección e plan de DDD no establecemento	Requisitos para manter establecementos inocuos, procesos de limpeza, desinfeccion e prevención de plagas	8	16	X					
3	Alérxenos e intolerancias alimentarias	Boas prácticas no control de alérxenos e sustancias que provocan intolerancias	4	10			X			
4	Qué me esixen na manipulación de alimentos?	Coñecer normativa da manipulación de alimentos para prevenir riscos e posibles intoxicacións	10	20		X	X			
5	Cómo manipulo na miña empresa?	Cómo manipular desde a recepción, almacenamento, elaboración e servizo dos produtos	10	20		X	X			
6	Aplicación de sistemas de autocontrol	Coñecer a metodoloxía APPCC e os principais instrumentos	9	15				X		
7	Boas prácticas na utilización dos recursos e residuos no meu establecemento	Boas prácticas ambientais e reducción de consumos e recollida de residuos	7	10	X				X	X
		Total:	53							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Seguridade alimentaria?	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar o módulo 1.2 Comprender os conceptos de hixiene e seguridade alimentaria 1.3 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria 1.4 Recoñecer e valorar a responsabilidade das empresas de restauración na seguridade dos alimentos 1.5 Identificar as responsabilidades das empresas de restauración na Seguridade alimentaria	1	Seguridade alimentaria na restauración.	2,0
2.1 Coñecer as lexislacións de aplicacion na restauración 2.2 Recoñecer a información básica do etiquetado dos alimentos 2.3 Coñecer o nutriscore e a súa aplicación	2	Lexislación de aplicación: Etiquetado	3,0
		TOTAL	**5**

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.			
CA2.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento	• PE.1 - Cuestionario solución de casos propostos	S	40
CA2.1.3 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas co etiquetaxe dos alimentos	• PE.2 - Cuestionario solución de casos propostos	S	30
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	• OU.1 - Traballo baseado nun simulacro	N	30
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Etiquetaxe dos alimentos Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas

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	
Seguridade alimentaria na restauración. - Aclaración da seguridade alimentaria e principais conceptos asociados	• Avaliación Inicial de coñecementos • Presentación do módulo, exposición dos principais contidos a tratar, criterios de avaliación, metodoloxía e significado dentro do ciclo • Proxección de videos sobre seguridade alimentaria, Videos de ¿que comemos? e de telediario (partes de programa TV e noticias de periódico con intoxicacións) • Explicación de conceptos e proposta de actividades escritas • Explicación da tarefa 2Aquí hai tomate". Coordinación do debate • Explicación da tarefa . O cotilla de mi clase. Coordinación das solucións aportadas • Deseño cuestionario	• Participación Braimstorming • Presentación de dúbidas • Análise dos videos e de noticias de periodicos • Resolución de actividades plantexadas • Búsqueda dunha noticia actual sobre seguridade alimentaria.Exposición do sucedido e valoración de actuacións para reducilas ou evitalas/ participación no debate • Observación durante el periodo de taller de malas prácticas dentro da seguridade e hixiene dos alimentos. Solución dos comportamentos máis adecuados • Realización cuestionario	• Debate na aula • Informe sobre coñecementos previos do alumnado. Establecemento de conceptos base na seguridade alimentaria	• Aula virtual, apuntes da clase, • medios audiovisuais, artigos de prensa, videos AESA, etiquetas alimentos, noticias peródicos, programas t.v. • pizarra	• OU.1 - Traballo baseado nun simulacro • PE.1 - Cuestionario solución de casos propostos	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**	
Lexislación de aplicación: Etiquetado - Se establece que son lexislacion e qué recomendacións así como as consecuencias de no cumplimento	• Explicación dos contidos, formulación de exemplos • Descripción do traballo: "Qué información teño" • Deseño cuestionario	• Completar os apuntes. • Resolución de actividades e caso práctico e exposición • Identificación e búsqueda das etiquetas dos alimentos involucrados • Realización cuestionario	• Actividades dos alumnos e autoavalición da unidade • Debate na aula	• Pizarra, apuntes, páxina AESAN, lexislación • medios audiovisuais, artigos de prensa, videos AESA, etiquetas alimentos, noticias periódicos, programas t.v.	• PE.2 - Cuestionario solución de casos propostos	3,0
					TOTAL	**5,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Limpieza , desinfección e plan de DDD no establecemento	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar os procesos de limpeza e desinfección 1.2 Identificar a adecuación do uso de produtos de limpeza 1.3 Valorar a importancia das responsabilidades na limpeza 1.4 Coñecer os elementos dun plan de limpeza nun establecemento de restauración	1	Limpeza e desinfección	5,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.5 Describir as características das instalacións, equipos e utensilios para manter inocuidade dos alimentos 1.6 Coñecer e aplicar a normativa de L+D			
2.1 Identificar os perigos de posibles plagas no establecemento 2.2 Coñecer principais sistemas de prevención 2.3 Identificar as condicións das empresas de DDD	2	O plan de DDD	3,0
		TOTAL	**8**

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 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.			
CA1.1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles de manipulación de alimentos	• PE.1 - Cuestionario	S	9
CA1.1.2 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios do diseño das instalacións de manipulación de alimentos	• PE.2 - Cuestionario	S	9
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.			
CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras	• LC.1 - Exposición análisis video instalaciones	N	5
CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• LC.2 - Exposición análisis video instalaciones	N	5
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• OU.1 - Traballo de realización Plan L+D área cocina	S	5
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.			
CA1.4.1 Efectuouse a limpeza cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes	• TO.1 - Traballo realizado no taller	N	6

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4.2 Efectuouse a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• TO.2 - Traballo realizado no taller	N	6
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• OU.2 - Realización Plan L+D área cocina	N	4
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	• LC.3 - Traballo en equipo de solución dun caso	N	8
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.			
CA1.8.1 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección	• LC.4 - Traballo solución caso	N	5
CA1.8.2 Clasificáronse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD.	• LC.5 - Traballo solucion dun caso	N	6
CA1.8.3 Condicións de emprego dos produtos de limpeza	• PE.3 - Cuestionario	S	6
CA1.8.4 Condicións de emprego dos produtos utilizado para tratamentos de DDD	• PE.4 - Cuestionario	S	6
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.			
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección	• TO.3 - Traballo solución dun caso	N	10
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados aos tratamentos DDD.	• TO.4 - Traballo solución dun caso	N	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Conceptos e niveis de desinfección
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección inadecuados

Contidos
Perigos sanitarios asociados a desratización e desinsectación inadecuados
Procesos e produtos de limpeza.
Procesos e produtos de desinfección
Procesos e produtos de DDD

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Limpeza e desinfección - Boas prácticas de limpeza e desinfección	• Exposicións sobre os conceptos e procesos de L+D • Traballos de identificación malas praxis en videos • Descripción realización traballo de Plan L+D • Deseño cuestionario	• Participar no debate da clase • Realizacion das observacións e conclusións do traballo • Presentación e xustificación segundo os requisitos da normativa o plan dun área de cociña • Realización cuestionario	• Debate na aula • Plan de limpeza dun establecemento	• Aula virtual proxector, libreta do alumno, productos de talleres, programas de TV, páxina AESAN, modelos Plans limpeza,	• LC.1 - Exposición análisis video instalaciones • LC.2 - Exposición análisis video instalaciones • LC.4 - Traballo solución caso • OU.1 - Traballo de realización Plan L+D área cocina • OU.2 - Realización Plan L+D área cocina • PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • TO.1 - Traballo realizado no taller • TO.2 - Traballo realizado no taller • TO.3 - Traballo solución dun caso	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O plan de DDD - Identificar a normativa de DDD e adecuar a cada establecemento	• Presentación sobre a lexislación de instalaciones equipos e utensilios . • Presentación de videos • Establecemento traballo "Plan de ddd" do meu establecemento	• Localización de incidencia en videos sobre instalacións e equipos • Elaboración Plan de ddd, baseado nun croquis dunha área dunha cociña	• Plan de ddd, croquisdo establecemento	• Medios audiovisuais,aula virtual • Apuntes, videos de Altamer, Aesan, páxinas web establecementos restauración.	• LC.3 - Traballo en equipo de solución dun caso • LC.5 - Traballo solucion dun caso • PE.4 - Cuestionario • TO.4 - Traballo solución dun caso	3,0
					TOTAL	**8,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Alérxenos e intolerancias alimentarias	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as sustancias xeneradoras das principais alerxias e intolerancias alimentarias 1.2 Identificar e diferenciar entre alérxenos, trazas e alérxenos ocultos 1.3 Identificar disintivos indicativos de 0 alérxenos e intolerancias nos alimentos	1	Alérxenos e intolerancias na restauración	2,0
2.1 Coñecer e aplicar un plan de control de alérxenos no establecemento: compras, xestión de almacén, elaboración e ventas	2	Establecemento 0 alérxenos	2,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Aplicar procedimientos para a eliminación de sustancias alérxenas e intolerancias na manipulación de alimentos			
		TOTAL	4

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 (%)
CA3.7 Identifícáronse alerxias e intolerancias alimentarias.			
CA3.7.1 Identifícáronse alerxias e intolerancias alimentarias na manipulación dos alimentos.	• LC.1 - Traballo colaboración taller	S	20
CA3.7.2 Identifícáronse alerxias e intolerancias alimentarias no etiquetado	• LC.2 - Trabalo colaboración taller	S	30
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• LC.3 - Traballo colaboración taller	S	30
CA3.11 Describiuse as intolerancias alimentarias con máis incidencia na actualidade	• PE.1 - Cuestionario	N	20
		TOTAL	100

4.3.e) Contidos

Contidos
Características y elementos dun plan de alérxenos
Alerxias alimentarias máis comúns
Intolerancas alimentarias con máis incidencia na actualidade

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	
Alérxenos e intolerancias na restauración - Coñecer e identificar a existencia de sustancias máis comúns de alerxias e intolerancias alimentarias	• Exposición dos principais contidos • Establecementos de exercicios	• Completar os apuntes • Exposición e realización exercicios propostos	• Resultados exercicios	• Apuntes, notas AESAN e distintas asociaciones relacionadas coas intolerancias alimentarias • Pizarra, medios audioviduais	• LC.2 - Trabalo colaboración taller • PE.1 - Cuestionario	2,0
Establecemento 0 alérxenos - Plans e procedimentos na elaboración e servizo para á reducción de alérxenos	• Explicación do traballo a realizar "o alérxenos no meu establecemento"	• Realización do traballo en colaboración co taller . • Realización de cartas específicas y exposición dos procedementos a seguir	• Cartas de alérxenos, recetas de elaboracións orixinais de 0 alérxenos	• Apuntes, notas AESAN e distintas asociaciones relacionadas coas intolerancias alimentarias • Etiquetas de alimentos, páxinas web espacios especializados, medios audiovisuais	• LC.1 - Traballo colaboración taller • LC.3 - Traballo colaboración taller	2,0
					TOTAL	**4,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Qué me esixen na manipulación de alimentos?	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir o correcto lavado de mans 1.2 Aplicar as medidas de hixiene corporal axeitadas 1.3 Establecer as características do uniforme de traballo 1.4 Actuar axeitadamente en casos de feridas ou enfermedades a declarar 1.5 Valorar a importancia da formación en manipulación de alimentos 1.6 Recoñecer as características de un plan de formación	1	Medidas de hixiene persoal do manipulador	3,0
2.1 Establecer os distintos momentos no que o manipulador intervén na seguridade dos alimentos 2.2 Identificar os factors que favorecen o desenvolvemento de xérmenes 2.3 Identificar posibles alteracións, contaminacións e adulteracións de alimentos 2.4 Identificar situacións de contaminación cruzada 2.5 Diferencia os axentes de contaminación físicos, químicos e biolóxicos 2.6 Coñecer e identificar as causas das principais ETAs	2	Onde están os perigos?	7,0
		TOTAL	**10**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.			0
CA2.1.2 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• PE.1 - Cuestionario	S	10
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.			0
CA2.2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención	• PE.2 - Cuestionario	S	8
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• TO.1 - Recollida libro diario casos traballo no taller	S	8
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• TO.2 - Recollida libro diario casos traballo no taller	S	5
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• TO.3 - Debate na aula	N	5
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• TO.4 - Recollida libro diario casos taller	N	8
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• TO.5 - Debate na aula	N	2
CA2.8 Estableceronse as pautas de hixiene para un manipulador de alimentos	• TO.6 - Traballo establecemento GPCH	N	5
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.3 - Cuestionario	S	10
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.			
CA3.2.1 Clasificáronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes	• PE.4 - Cuestionario	S	10
CA3.2.2 Describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes	• PE.5 - Cuestionario	S	10
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.	• TO.7 - debate aula	N	5
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.6 - Cuestionario	N	4
CA3.10 Describironse as principais enfermidades de transmisión alimentaria	• PE.7 - Cuestionario	S	10

TOTAL	100

4.4.e) Contidos

Contidos
Boas prácticas de hixiene persoal durante a actividade laboral
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Alteración e contaminación dos alimentos
0Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Contaminación dos alimentos por axentes biolóxicos
Contaminación dos alimentos por axentes físicos e químicos
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

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	
Medidas de hixiene persoal do manipulador - A hixiene corporal, o uniforme e os bos hábitos	• Proposta de tormenta de ideas sobre as medidas de hixiene • Explicación aclaratoria de contidos e proxección de video. Proposta de novos casos a resolver • Explicación do traballo "O cotilla son eu"	• Aportación de ideas • VIsionado de video e traballo de síntese. Aportación de solucións aos casos propostos • Explicación do traballo de "libro diario" • Realización do "Libro diario" • Exposición dos resultados do traballo	• Libro diario,	• Aula virtual, proxector, libreta do alumno Videos de programas de cociña. Páxinas web	• PE.1 - Cuestionario • TO.1 - Recollida libro diario casos traballo no taller • TO.2 - Recollida libro diario casos traballo no taller • TO.3 - Debate na aula • TO.4 - Recollida libro diario casos taller • TO.5 - Debate na aula • TO.7 - debate aula	3,0
Onde están os perigos? - Identificar cómo se xeneran os perigos de no inocuidad nos aliemtos	• Explicación dos principais contidos • Elaboración de exercicios e pautas para resolver • Explicción do traballo "O asasino está na cociña" • Deseño cuestionario	• Solución de exercicios • Exposición traballo e identificación principais causas nos traballos compañeiros • Realización cuestionario	• Debate na aula	• Aula virtual, proxector, libreta do alumno, ordenadores, conexión a internet. páxinas web, AESAN	• PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario • PE.7 - Cuestionario • TO.6 - Traballo establecemento GPCH	7,0
					TOTAL	**10,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cómo manipulo na miña empresa?	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar o correcto estado dos alimentos na recepción dos mesmos 1.2 Identificar proveedores segundo as esixencias da seguridade dos alimentos 1.3 Recoñecer o almacenamento dos alimentos segundo as normas de seguridade e hixiene	1	A inocuidade dos alimentos na proceso de recepción, almacenamento e servicio dun establecemento	6,0
2.1 Identificar os principais sistemas de conservación dos alimentos empregados na restauración 2.2 Valorar as implicacións da conservación adecuada para a inocuidade dos alimentos 2.3 Identificar os procedimentos de conservación máis adeacuados a cada etapa	2	A conservación dos alimentos	4,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.			0
CA2.2.1 Identificáronse os perigos sanitarios na recepción, almacenamento e servizo	• PE.1 - Cuestionario	N	30
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.2 - Cuestionario	S	40
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• TO.1 - Libro diario taller	N	30
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións na recepción, almacenamento e servizo
Perigos sanitarios no proceso produtivo
Métodos de conservación dos alimentos.
Normativa e obligacións das empresas relacionadas coa seguridade e hixiene

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 inocuidade dos alimentos na proceso de recepción, almacenamento e servicio dun establecemento - Pautas para conserguir a inocuidade dos aliementos dende a recepción ata o servicio das ofertas no establecento	• Explicación de contidos e proposta de actividades escritas individuais • Presentación videos sobre recepción productos perecederos	• Resolución de actividades e consulta de dúbidas: • Participación no debate	• Traballo dos alumnos • Propostas de mellora actuacións taller	• Videos e lectura de casos do libro ¡Como puedes comer eso ! (Christophe Brusset) • libro de texto, libreta do alumno.	• PE.1 - Cuestionario • TO.1 - Libro diario taller	6,0
A conservación dos alimentos - Métodos de conservación de alimentos segundo os seus tratamentos	• Explicacion dos tipos de axentes de contaminación biolóxica e proposta de actividades • Traballo de investigación: Revisión noticias de prensa actuaissobre intoxicacións. Inicio debate	• Resolución de actividades • Participación debate identificando elementos causantes	• Noticias de prensa	• Aula virtual, proxector, libreta do alumno, ordenadores, conexión a internet	• PE.2 - Cuestionario	4,0
					TOTAL	**10,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de sistemas de autocontrol	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e identificar o proceso de trazabilidade: hacia atras, interno e hacia delante 1.2 Identificar a documentación necesaria do sistema	1	A trazabilidade na miña empresa	4,0
2.1 Coñecer as medidas de control relacionadas cos perigos sanitariosna manipulación de alimentos 2.2 Coñecer os 7 principios dosistema deautocontrol APPCC 2.3 Identificar a documentacion necesaria dun APPCC 2.4 Identificar os Prerrequisitos 2.5 Establecer o Plan de APPCC	2	Metodoloxía dun APPCC	5,0
		TOTAL	**9**

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 (%)
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• LC.1 - traballo solucion caso	N	15
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• LC.2 - Traballo solución caso	S	15
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	• LC.3 - Traballo solución caso	S	15
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• LC.4 - Traballo solucion caso	N	5
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• LC.5 - Traballo ssolución caso	N	5
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• LC.6 - Traballo	N	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• LC.7 - Traballo	S	15
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).	• PE.1 - Cuestionario	N	15
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

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

4.6.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	
A trazabilidade na miña empresa - A trazabilidade das materias primas elaboracións na empresa	• Explicación dos contidos • Guión do debate valoración importancia trazabilidade	• Explicación tarefa"Quen foi o asasino" • Realizar a trazabilidada hacia atrás, interna e hacia delante dun caso proposto. Desarrollar e cubrir a documentación necesaria • Participación no debate	• Documentación trazabilidade • Debate na aula	• Aula virtual, proxector, libreta do alumno, apuntes	• LC.6 - Traballo • LC.7 - Traballo	4,0
Metodoloxía dun APPCC - Descrición das partes do Plan de APPCC	• Explicación de contidos e mostra de documentación	• Revisión de documentación aportada	• Elaboracion de rexistros do APPCC	• Aula virtual, proxector, libreta do alumno, documentación modelo	• LC.1 - traballo solucion caso	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Proposta de actividades • Deseño cuestionario	• REsolución das actividades plantexadas • Realización dos 4 primeiros puntos dun plan de APPCC para unha elaboración • Realización cuestionario		APPCC, apuntes	• LC.2 - Traballo solución caso • LC.3 - Traballo solución caso • LC.4 - Traballo solucion caso • LC.5 - Traballo ssolución caso • PE.1 - Cuestionario	
					TOTAL	9,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Boas prácticas na utilización dos recursos e residuos no meu establecemento	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a normativa ambiental 1.2 Concienciar sobre a necesidade das boas prácticas ambientais 1.3 Elaborar unha guía de boas práctcas ambientais	1	O mantemento do medio ambiente nun establecemento de restauración	3,5
2.1 Identificar as características da regra das 3r 2.2 Aplicación no establecemento do uso eficiente dos recursos	2	A regra das 3 R	3,5
		TOTAL	**7.0**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.			
CA1.7.1 Describíronse os procedementos para a recollida dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• LC.1 - Traballo colaboración taller	S	10
CA1.7.2 Describíronse os procedementos para a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• LC.2 - Traballo colaboración taller	S	10
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• LC.3 - Traballo investigación	N	5
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• LC.4 - Traballo investigación	N	8
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• LC.5 - Traballo investigación	N	9
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.			
CA5.4.1 Recoñecéronse as enerxías de utilización menos prexudicial para o medio	• LC.6 - Traballo investigación	N	8

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.4.2 Recoñecéronseos recursos de utilización menos prexudicial para o medio	• LC.7 - Traballo investigación	N	8
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	• LC.8 - Traballo investigaión	N	8
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• LC.9 - Traballo investigación	N	5
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.	• PE.1 - Cuestionario	S	10
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	• LC.10 - Traballo investigación	N	3
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	• LC.11 - Solucion caso	N	5
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.	• TO.1 - Traballo investigación	N	3
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	• LC.12 - Traballo investigación	N	3
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).	• LC.13 - Traballo investigación	N	5
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Procesos de recollida de residuos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Descrición dos residuos xerados

Contidos
Descrición d os efectos ambientais dos servicios xerados
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O mantemento do medio ambiente nun establecemento de restauración - A protección do medio ambiente por a normativa	• Presentación da normativa actual • Dinamización debate aula baseado exposición videos	• Elaborar listado sobre responsabilidades ambietales na empresa • Participación debate aula	• Listado de responsabilidades ambientais da empresa •	• Aula virtual, internet, guías de MTD en empresas de restauracións , videos apuntes	• LC.1 - Traballo colaboración taller • LC.2 - Traballo colaboración taller • LC.3 - Traballo investigación • LC.4 - Traballo investigación • LC.5 - Traballo investigación • LC.6 - Traballo investigación • LC.8 - Traballo investigaión • LC.10 - Traballo investigación • LC.12 - Traballo investigación • TO.1 - Traballo investigación	3,5
A regra das 3 R - Uso eficiente dos recursos e as súas vantaxes	• Presentación da economía circular	• Traballos sobre cómo reutilizar /reutilizar residuos : xestión de ditos residuos	• Traballos dos alumnos	• Aula virtual, internet, guías de MTD en empresas de restauracións	• LC.7 - Traballo investigación	3,5

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	
		• Investigar sobre as diferentes practicas das 3 r na restauración. Aplicación de tres exemplos das 3 R nun establecemento de restauración Presentación e debate das conclusións	•		• LC.9 - Traballo investigación • LC.11 - Solucion caso • LC.13 - Traballo investigación • PE.1 - Cuestionario	
					TOTAL	7,0

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo serán os recollidos en cada unidade didáctica e os que evidenciarán a consecución de todolos resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Detállanse a seguir:

-Ud 1: C.A.2.1.1
C.A.2.1.3
Ud.2: C.A.1.1.1
C.A. 1.1.2
C.A.1.8.3
C.A.1.8.4
Ud 3: C.A. 3.7.
C.A. 3.8.
Ud4: C.A.2.1.2
C.A.2.2.2
C.A.2.3
C.A.2.4

C.A.3,1
C.A.3.2.1
C.A.3.2.
C.A.3.10
Ud5. C.A. 3.5
Ud6: C.A.4.2
C.A. 4.3
C.A. 4.7.
UD7: CA 1.7.1
C.A. 1.7.2.
C.A.6.1.

En xeral o que se pretende é que o alumno coñeza as obligacións e responsabilidades legais en materia de seguridade e hixiene nun establecemento de restauración, identificar as posibles contaminacións dos alimentos e os métodos para evitalas, aplicar boas prácticas de hixiene e manipulación de alimentos, coñecer os procesos de limpeza e hixienización adecuados, os sistemas de conservación das instalacións e equipos, as boas prácticas relativas ao control de alérxenos, coñecer os principios do APPCC e as boas prácticas en canto a utilización eficiente dos recursos e a xestión dos residuos.

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

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, tendo en conta os seguintes criterios:

- Probas escritas: Corresponde ao 60% da nota final e por tanto puntuación máxima 6.
Realizaránse unha proba en cada trimestre: 1º Trimestre (ud 1, 2 e 3), 2º Trimestre (ud 4 e 5), 3º Trimestre (ud 6 e 7)
Estas probas versarán sobre os diferentes contidos tratados na aula. Estarán formados por un bloque de preguntas curtas de desenvolvemento, e outro bloque de resolución de casos propostos. En cada apartado especificarase tanto a súa puntuación como CA a que pertence indicando cales son os mínimos.
Nesta probas valorarase a coherencia da xustificación co caso proposto e a aplicación dos contidos tratados na aula.

- Traballos : poderán ser individuais e/ou grupais. Corresponde ao 40% da nota final e por tanto puntuación máxima 4.

Os traballos serán definidos polo profesor indicando a valoración de cada apartado así como CA asociados, especificando aqueles considerados mínimos.
Versarán sobre a solución de casos propostos, aplicacións no taller e/ ou investigacións.
Realizarase:

- Un nas ud 1,3,5,6 e 7
- Dous nas ud 2 e 4

Utilizarase a aula virtual tanto para a descripción das especificaciones, datas de entrega e criterios de avaliación de cada un deles.
Estes traballos serán orixinais. No caso de entregas fora de plazo, a nota máxima que poderá acadar será dun 5.
Tódolos traballos terán o mesmo peso. Se fará media aritmética de todos eles, correspondendo ao 40% da nota final.
Os traballos serán orixinais. As copias, tanto de traballos como de exames serán correxidas coa mínima nota posible.
Non se poderá usar aparallos electrónicos durante as probas e poderá ser motivo de expulsión , puntuando coa mínima nota dita proba.

Para aprobar o módulo, o alumnado terá que demostrar que super ou tódolos contidos mínimos nos diferentes instrumentos de avaliación.

A nota final será a media aritmética da puntuación obtida en cada un das evaluacións. Para poder establecer dita media terá que haber superado todolos CA minimos recollidos na programación. A nota redondearase cando chegue ou supere en decimais o 0.75

De non acadar algún C.A. mínico deberán recuperalos no periodo estipulado.De non presentarse as probas de recuperación o alumnado suspenderá o módulo.
O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto..

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

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

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

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

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 a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno 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 indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total, e un 5% de xustificadas. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase a perda do dereito á avaliación continua. No 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.
2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.
3. O alumnado que perdese 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. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

O alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, non poderá entregar as tarefas realizadas na clase nin realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes

avaliacións parciais.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación contínua ou PD consistira: Nunha proba teórica e práctica (supostos prácticos e preguntas curtas e/o desarrollo) de máximo 2 sesioós de todo o módulo. Para superalo terá que acadar un 5 en tódolos CA mínimos.

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

A estes efectos e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicarase que perderá o dereito á avalición continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias inxustificadas e/ou un 5% de inasistencias xustificadas con respecto aa súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.

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

Apercebemento superada a perda do 6% da duración do módulo: 4 faltas de asistencia
Perda do dereito á avaliación continua, superado o 20% da duración do módulo: 12 faltas de asistencia.

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

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

Para o seguemento mensual utilizarase a platafarma informática.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente,ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.
Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo farase durante a segunda quincena do curso, unha "choiva de ideas" sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado que se complemenatará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.
Será necesario incluir as preguntas a criterio do profesor/a do módulo.
Para a súa aplicación empregaranse:

Ficha do alumno: datos personais, nivel de estudos realizados, grao de experiencia profesional.
Cuestionario de coñecementos previos baseado nos contidos do módulo.
Además, 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

Seguindo o artígo 15 e 16 da Orden 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinazas de formación profesional inicial o alumnado que precise actividades de reforzo por non responder globlamente aos obxetivos programados, estas actividades realizaranse segundo o estipule a profesora, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Poderánse realizar: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
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.
En ningún caso estableceránse uns mínimos distintos aos que figuran nesta programación, por entender que o alumno/a deberá acadar os mínimos independientemente da forma de acadalos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:
Educación do consumidor.
Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.
Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.
Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...
Educación para a igualdade.
Estará sempre presente, xa que 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.Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa apariencia, colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que se produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.
Educación moral e cívica.
Manifestar actitudes propias sobre o sector turístico, visión critica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.
Educación para a paz.
Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc..... Apreciar a linguaxe da actividade turística como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas. Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.
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.
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 teóricopráctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Considerase a participación en actividades que se celebren de xeito ocasional durante o curso, relacionadas con contidos do módulo tales como :
- Visita Mercado de abastos na Coruña (1º trimestre)
- Vista cociñas restaurantes e hoteis (2º trimestre)
- Conferencias e charlas especializadas de espertos en intolerancias e alerxias alimentarias
- Conferencias e charlas especiaizadas na protección ambiental: necesidade de uso eficiente dos recursos e a xestión adecuada dos residuos.
- Visita Sogama.
- Visitas ferias do sector
- Charlas profesionais e empresas relacionadas cos procesos de DDD
-Visitas cociñas hospital Coruña.
- Actividades desenvoltas dentro de programas desenvolvidos no centro

10.Outros apartados

10.1) 1

No caso de haber confinamento parcial ou total o alumnado manterá a continuidade das clases a través da aula virtual do centro, a cal permite facer entrega das actividades e tarefas programadas, así como a realización de probas cos contidos teórico-prácticos vistos nas unidades didácticas.

Dentro das tarefas propostas se encuentran traballos que se farán en colaboración cos talleres de cociña e servizos. Nos casos de non poder realizarse se mantendrá o traballo pero se basará nun caso proposto polo profesor do módulo

10.2) Temporalidade

As unidades que corresponden a cada avaliación serán as seguintes:

1ª avaliación: Unidades 1, 2 e3
2º Avaliación: Unidades 4 e 5
3º Avaliación: Unidades 6 é 7