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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

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	DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ,MARIA MONTSERRAT DÍAZ FERNÁNDEZ (Subst.)
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 gastronomía; tomado como referencia o Decreto 218/2008 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.

Baseándonos para esta adecuación, ademais 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 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: Dirixir e organizar a producción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinado ofertase recursos, controlando actividades propias de aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Páxina 4 de 19

-Competencias profesionais, persoais e sociais: a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico. b) Deseñar os procesos de produción e servizo e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa. c) Determinar a oferta de alimentos e bebidas,realizando as fichas técnicas de produción, para fixar prezos e estandarizar procesos. d)Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados. e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada. f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo. g) Realizar ou supervisar os procesos de preservizo, servizo e postservizo de alimentos e bebidas, e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos. h) Formalizar a documentación adminisitrativa relacionada coas unidades de produción e/ou servizo, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación. i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción. j) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación. k) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo. l) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos grupais que se presenten. m) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía

e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo. n) 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. ñ) 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. o) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social. p) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural

-Asociado á unidade de competencia: UC1106_3, UC1107_3, UC1108_3, UC1109_3, UC1110_3, UC0711_2, UC1111_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.

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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0						
2	SEGURIDADE ALIMENTARIA.	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á producción.	10	10	X	X	X			
3	BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. APLICACIÓN DAS BPF	Normativa aplicable. Alteración e contaminación dos alimentos. Riscos e Intoxicacións. Intolerancias e alerxias alimentarias.GPCH. Métodos de conservación de alimentos	13	10	X	X	X			
4	LIMPEZA E DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIÓNS	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, desratización y desinsectación inadecuados. Procesos e produtos de limpeza	4	10	X					
5	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. SIstema APPCC, pasos previos, principios. Trazabilidade	10	30				X		
6	UTILIZACIÓN EFICAZ DOS RECURSOS. RECOLLIDA SELECTIVA DE RECURSOS	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: reducción, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a reducción do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de producción dos alimentos.	8	10	X				X	X
7	PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS NO SECTOR	Identificación das normas de prevención de riscos laborais e aplicación dos protocolos de seguridade laboral durante o proceso produtivo	8	30	X	X				
		Total:	53							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	0,0
		TOTAL	**0**

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
					TOTAL	**0,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	SEGURIDADE ALIMENTARIA.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientalis, recoñecendo os factores de risco e parámetros de calidade asociados á producción, para aplicar os protocolos de hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.	1	Explicación de contidos e introducción a seguridade alimentaria.	5,0
2.1 Analizar a normativa xeral aplicable 2.2 Identificar a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos e a etiqueta na seguridade alimentaria	2	Normativa aplicables	5,0
		TOTAL	**10**

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.	• PE.1 - exame realizado	S	10
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2 - exame realizado	S	10
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• PE.3 - exame realizado	S	5
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.4 - exame realizado	S	5
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.5 - exame realizado	S	5
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.6 - exame realizado	S	5
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• PE.7 - exame realizado	S	5
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.8 - exame realizado	S	5
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.9 - exame realizado	S	5
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.10 - exame realizado	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	• PE.11 - exame realizado	S	5
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.	• PE.12 - exame realizado	S	5
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.13 - exame realizado	S	5
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.14 - exame realizado	S	5
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• PE.15 - exame realizado	S	5
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• PE.16 - exame realizado	S	5
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• PE.17 - exame realizado	S	5
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	• PE.18 - exame realizado	S	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Explicación de contidos e introducción a seguridade alimentaria. - Exposición e explicación dos conceptos de seguridade alimentaria	• Explicación contidos cadea alimentaria. Explicación contidos etiquetado	• busqueda de etiquetas de produtos alimenticios e interpretación das mesmas. búsqueda de E.T.A en ultimos años más frecuentes. • Resumo do video visualizados crisis alimentarias, somos o que comemos,.. Debate sobre os videos • Realización dun cartel onde se marcan os puntos imprescindibles para garantir a seguridade alimentaria Realización dun cartel garantir un lavado de mans axeitado	• Apuntes. Carteis resumo puntos clave garantizar a seguridade alimentaria	• apuntes • medios audiovisuais • fotocopias • pizarra • etiquetas	• PE.1 - exame realizado • PE.3 - exame realizado • PE.4 - exame realizado • PE.5 - exame realizado • PE.6 - exame realizado • PE.7 - exame realizado • PE.8 - exame realizado • PE.9 - exame realizado • PE.10 - exame realizado • PE.11 - exame realizado • PE.12 - exame realizado • PE.13 - exame realizado • PE.15 - exame realizado • PE.16 - exame realizado • PE.17 - exame realizado	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	
					• PE.18 - exame realizado	
Normativa aplicables - Normativa sobre a seguridade e manipulación de alimentos	• Explicación dos contidos, formulación de exemplos e apoio na tarefa • Análise de etiquetados reais e comprobación dos nutrintes	• Facer resumenes dos contidos • Identificar distintos tipos de etiquetas de uso normal e diferencialas	• Traballo	• Canón	• PE.1 - exame realizado • PE.2 - exame realizado • PE.4 - exame realizado • PE.6 - exame realizado • PE.12 - exame realizado • PE.14 - exame realizado • PE.15 - exame realizado	5,0
					TOTAL	10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. APLICACIÓN DAS BPF	13

4.3.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
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Manter Boas prácticas evaluando os perigos asociados aos malos habitos hixiénicos	1	Identificación das BPF	4,0
2.1 Coñecer as enfermidades de obrigada declaración	2	Enfermidades de obrigada declaración.	1,0
3.1 Valoración da repercusión dunha mala manipulación dos alimentos para a saude dos consumidores	3	Enfermidades de Transmisión Alimentaria	4,0
4.1 Analizar e seleccionar métodos e equipos de conservación eenvasado, valorando a sua adecuación as características dos xéneros e todo tipo de elaboracions, para executar os procesos produtivos 4.2 dentificar materias primas caracterizando as súas propiedades e condicions de conservación para recepcionalas, almacenalas e distribuilas.	4	Métodos de conservación dos alimentos	2,0
5.1 Identificación dos produtos que orixinan alerxias e intolerancias alimentarias e a súa repercusión nos consumidores	5	Alerxias e Intolerancias alimentarias	2,0
		TOTAL	**13**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1	S	5
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2	S	5
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• PE.3	S	5
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.4	S	5
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.5	S	5
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.6	S	5
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• PE.7	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.8	S	5
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.9	S	5
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.10	S	5
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	• PE.11	S	5
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.	• PE.12	S	10
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.13	S	5
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.14	S	10
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• PE.15	S	5
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• PE.16	S	5
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• PE.17	S	5
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	• PE.18	S	5
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
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.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Métodos de conservación dos alimentos.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Identificación das BPF - Exposición das BPF a ter en conta para evitar contaminacións	• Expoñer as Boas Prácticas de Manipulación na actividade.	• Recoñecer cales serían as BPF en distintos supuestos plantexados polo docente	• Identificación das BPF na actividade	• Guías de BPF, internet, apuntes,...	• PE.1 • PE.3 • PE.4 • PE.5 • PE.6 • PE.7 • PE.8 • PE.9 • PE.10 • PE.11	4,0
Enfermidades de obrigada declaración. - Enumerar as enfermidades de obligada declaración	• Normativa aplicable.	• Detalle das enfermidades de obrigada declaración	• Apuntes	• Fotocopias, lexislación, medios audiovisuais	• PE.2	1,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.9 • PE.18	
Enfermidades de Transmisión Alimentaria - clasificación e descripción das principais ETA relacionándoas cos axentes causantes	• Expoñer as normas de hixiene aplicables a actividade • Expoñer os factores de risco asociados á manipulación dos alimentos. • Explicar os factores que favorecen o desenrolo dos xermes • Expoñer as causas que provocan as intoxicacións máis frecuentes e como prevelas para evitalas	• Busqueda de enfermidades transmitidas polos alimentos nos últimos anos • Realizar cadro resumo dos xérmenes que causan as enfermidades de transmisión alimentaria e como previlas	• Apuntes, Conceptos ETA, identificación características alerxias e intolerancias	• audiovisuais, fotocopias, apuntes, artigos xornalísticos, pizarra	• PE.2 • PE.4 • PE.5 • PE.6 • PE.11 • PE.12	4,0
Métodos de conservación dos alimentos - Descripción da necesidade de conservar e os distintos métodos existentes	• Expoñer os métodos de conservación existentes e as necesidades da súa aplicación	• Elaborar resumo segundo a técnica aplicada dos distintos métodos de conservación e indicar sobre qué factor de crecemento actúan	• Apuntes, mapa conceptual	• Infografías, audiovisuais, apuntes, internet	• PE.1 • PE.14 • PE.15	2,0
Alerxias e Intolerancias alimentarias - Clasificación de alerxias, intolerancias e axentes causantes. Procedementos de actuación frente a alertas alimentarias	• Exposición das alerxias e intolerancias existentes	• Identificación dos causantes de alerxias en distintas elaboracións	• Apuntes	• Fotocopias, internet, artigos de xornais	• PE.1 • PE.16 • PE.17 • PE.18	2,0
					TOTAL	**13,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	LIMPEZA E DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIÓNS	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Repercusión dunha limpeza e desinfección inaxeitada	1	Procedementos de limpeza e desinfección	2,0
2.1 Identificación dos perigos existentes nos sistemas de desinfección, desratización, desinsectación	2	Perigos sanitarios asociados a DDD	2,0
		TOTAL	4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1 - examen	S	10
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2 - examen	S	10
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• PE.3 - examen	S	10
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• PE.4 - examen	S	10
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• PE.5 - examen	S	10
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	• PE.6 - examen	S	10

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.	• PE.7 - examen	S	10
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.	• PE.8 - examen	S	20
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• PE.9 - examen	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
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.
Procesos e produtos de limpeza.

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	
Procedementos de limpeza e desinfección - FIchas de datos de seguridad dos produtos de limpeza utilizados.	• Explicación de contidos • Exposición das FDS dos produtos utilizados. Importancia da etiquetaxe.	• Búsqueda e resumo das FDS utilizadas	• Apuntes. FIchas de Datos de Seguridade. FIchas ténicas de utilización	• Internet. Fotocopias, Medios audiovisuais,...	• PE.1 - examen • PE.2 - examen • PE.5 - examen • PE.7 - examen	2,0

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	
					• PE.8 - examen	
Perigos sanitarios asociados a DDD - Consecuencias de non ter un plan DDD	• Exposición dos contidos dun plan DDD	• Elaborar plan DDD ca información facilitada	• Plan DDD, apuntes	• Plan do centro, internet, Guías	• PE.3 - examen • PE.4 - examen • PE.6 - examen • PE.9 - examen	2,0
					TOTAL	**4,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	10

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificación dos sete principios do sistema de autocontrol APPCC. Trazabilidade	1	Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación de alimentos	10,0
		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 (%)
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• PE.1 - totalidade da proba	S	10
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• PE.2 - totalidade da proba	S	10
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	• PE.3 - totalidade da proba	S	20
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• PE.4 - totalidade da proba	S	20
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - totalidade da proba	S	10
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• PE.6 - totalidade da proba	S	10
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• PE.7 - totalidade da proba	S	10
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).	• PE.8 - totalidade da proba	S	10
		TOTAL	**100**

4.5.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.

4.5.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	
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación de alimentos - Aplicación dos sistemas de autocontrol no APPCC e de control da trazabilidade, xustificando os principios asociados ao mesmo.Pasos previos aos sete principios do sistema APPCC.	• Explicación dos sistemas de autocontrol na industria alimenaria.	• Realización dun manual de Análise de Perigos e Puntos de Control críticos nos obradores	• Coñecemento da importancia da aplicación dun sistema de autocontrol. Ventaxas do mesmo. • manual de APPCC no obrador	• Manual de sistemas de autocontrol. Aplicación virtual de educación para FP • Manual de APPCC do centro.	• PE.1 - totalidade da proba • PE.2 - totalidade da proba • PE.3 - totalidade da proba • PE.4 - totalidade da proba • PE.5 - totalidade da proba • PE.6 - totalidade da proba • PE.7 - totalidade da proba • PE.8 - totalidade da proba	10,0
					TOTAL	**10,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	UTILIZACIÓN EFICAZ DOS RECURSOS. RECOLLIDA SELECTIVA DE RECURSOS	8

4.6.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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoller os residuos de forma selectiva recoñecendo as súas implicacions a nivel sanitario e ambiental.	1	Descripción dos residuos xerais e os seus efectos ambientais.	4,0
2.1 Utilización dos recursos eficientemente, evaluando os beneficios ambientais asociados.	2	Metodoloxía para a reducción do consumo dosrecursos.	4,0
		TOTAL	**8**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• PE.1 - Exame da UD	S	20
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• PE.2 - Exame da UD	S	10
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.3 - Exame da UD	S	10
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• PE.4 - Exame da UD	S	5
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• PE.5 - Exame da UD	S	10
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	• PE.6 - Exame da UD	S	5
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• PE.7 - Exame da UD	S	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.8 - Exame da UD	S	5
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	• PE.9 - Exame da UD	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	• PE.10 - Exame da UD	S	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.	• PE.11 - Exame da UD	S	5
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	• PE.12 - Exame da UD	S	5
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).	• PE.13 - Exame da UD	S	5
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Descripción dos residuos xerais e os seus efectos ambientais. - Lexislación ambiental. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ao vertido de residuos. Parámetros para o control ambiental nos procesos de producción dos alimentos.	• Importancia no reciclaxe	• Cadro resumo de como separar as materias primas xeradas no obrador	• Coñecemento da importancia de Recoller selectivamente os resíduos xerados	• Xogo 3R-s. Páxina de medioambente. Visita a centro de reciclaxe (SOGAMA en Cerceda)	• PE.1 - Exame da UD • PE.4 - Exame da UD • PE.7 - Exame da UD • PE.8 - Exame da UD • PE.10 - Exame da UD • PE.11 - Exame da UD • PE.12 - Exame da UD • PE.13 - Exame da UD	4,0
Metodoloxía para a reducción do consumo dosrecursos. - Impacto ambiental provocado polo uso. O Concepto das 3 R-s	• Exposición e visualización dun video de sensibilidade medioambiental	• Resumen do mesmo. Ficha bibliográfica	• Sensibilizar ao alumnado ca protección do medioambiente	• Video e trípticos informativos. Páxina web informativa de medioambiente. SOGAMA. Guías didácticas, xogos	• PE.1 - Exame da UD • PE.2 - Exame da UD • PE.3 - Exame da UD • PE.5 - Exame da UD • PE.6 - Exame da UD • PE.9 - Exame da UD	4,0
					TOTAL	**8,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS NO SECTOR	8

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
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificacion de riscos laborais na actividade. Riscos por posto de traballo. Medidas preventivas. Uso de Epi¿s. Normas de Actuación en caso de Emerxencias: Primeiros auxilios	1	Normas de Prevención de riscos laborais	8,0
		TOTAL	**8**

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 (%)
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• PE.1 - Exame	S	40
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.2 - Exame	S	30
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.3 - Exame	S	30
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados. Procesos e produtos de limpeza.

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	
Normas de Prevención de riscos laborais - Identificar as normas de prevención de riscos laborais , recoñecendo os factores de risco asociados á producción, para aplicar os protocolos de seguridade laboral	• Explicación das Normas de prevención de riscos e actuación ante unha emerxencia ou urxencia. Primeiros auxilios	• Aplicar os coñecementos ante situacións simuladas	• A prevención de accidentes e perigos asociados os productos de limpeza , desinfección, desratización.	• A rede, videos, apuntes e power-point	• PE.1 - Exame • PE.2 - Exame • PE.3 - Exame	8,0
					TOTAL	8,0

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os 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:

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. A media aritmética das probas escritas só se fará a partir de 4.5

Se o alumno non acada o 4.5 terá que recuperar. A proba escrita suporá un 70% da cualificación final da avaliación.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán nos para avaliar procedementos;

Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos

procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 20 % da cualificación do módulo. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera cos examenes de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.
Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualifiacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe pesoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.
Dado o carácter fundamentalmente participativo do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5, sendo importante a actitude na aula. Suporán un 10 % da cualificación final do módulo.
O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no periodo estipulado.O alumno deberá superar todas as avaliacións para poder superar 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 período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.
O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle 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 PR.75.AVA.01)

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta : ¿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 alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro¿ e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen ricos tal e como establece a normativa vixente ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalación¿.
A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel

indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.
Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase 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.
Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo.O alumno/a será apercibido/a cando supere o número de faltas equivalente a: 4 faltas de asistencia
Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo.O alumno/a perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:7 faltas de asistencia

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspontes actas de departamento.
Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.
Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿. Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (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 un cuestionario a criterio do profesor/a do módulo.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso 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 correspondente: 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 curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulataller- obradoiro, para este módulo podemos destacar:

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

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

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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Semanas ou xornadas gastronómicas

Presentación de produtos

Presentación de equipos

Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten,.primeros auxilios)

Cursos monográficos

Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.