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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría	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	EVA MARÍA FERNÁNDEZ SIMÓN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental que inclúe aspectos como a aplicación de normas de hixiene, normas de manipulación de alimentos, control de residuos e redución do impacto ambiental.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xeráis do ciclo formativo:

- Identificar e medir parámetros de calidade dos produtos, e describir as súas condicións hixiénico-sanitarias para verificar a súa calidade.
- Identificar e caracterizar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipamentos e das instalacións, seleccionar os produtos e aplicar as técnicas axeitadas para garantir a súa hixiene.
- Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a súa formalización.
- Analizar e aplicar a normativa de seguridade alimentaria, interpretala e describir os factores e as situacións de risco, para garantir a salubridade dos produtos elaborados.
- Identificar os problemas ambientais asociados á súa actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.
- Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de preven-ción de riscos laborais.

E as seguintes competencias do título:

- Cubrir os rexistros e os partes de incidencia utilizando os procedementos de calidade.
- Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.
- Garantir a protección ambiental utilizando eficientemente os recursos e recollendo os residuos de xeito selectivo.
- Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.
- Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixina-dos por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre a formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da rastrexabilidade, a limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia, a aplicación do APPCC, e o control de residuos.

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	Limpieza de equipos e instalacións	Descrición das boas prácticas hixiénicas e avaliación dos riscos asociados cos alimentos.	9	17	X					
2	Boas prácticas hixiénicas	Normas que non debe esquecer o manipulador de alimentos.	9	17		X				
3	Manipulación de alimentos	Aplicación das boas prácticas na manipulación de alimentos.	9	17			X			
4	Sistemas de autocontrol	Aplicación dos sistemas de autocontrol na industria alimentaria.	9	17				X		
5	Xestión eficaz dos recursos	Sensibilización ambiental para a reducción do impacto ambiental da industria alimentaria.	8	16					X	
6	Xestión dos residuos	Selección e recoñecemento na recollida de residuos e a súa implicación sanitaria.	9	16						X
		Total:	53							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Limpieza de equipos e instalacións	9

4.1.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

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Repercusión dunha limpeza e desinfección inaxeitada 1.2 Identificación dos perigos existentes nos sistemas de desinfección	1	Procedemento de limpeza e desinfección	9,0
		TOTAL	**9**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1 - Cuestionario	S	15
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2 - Cuestionario	S	15
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• PE.3 - Cuestionario	S	5
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• PE.4 - Cuestionario	N	10
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• PE.5 - Cuestionario	N	10
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	• PE.6 - Cuestionario	N	15
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• PE.7 - Cuestionario	N	15
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 - Cuestionario	S	10
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• PE.9 - Cuestionario	S	5
		TOTAL	**100**

4.1.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.

4.1.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	
Procedemento de limpeza e desinfección - Descrición dos diferentes métodos de limpeza e desinfección no posto de traballo	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade proposta na avaliación: Requisitos xerais de limpeza nunha empresa de producción de comidas. • Proba de avaliación	• Requisitos xerais de limpeza de instalacións e equipos.	• Plataforma de ensino online.	• PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario • PE.7 - Cuestionario • PE.8 - Cuestionario • PE.9 - Cuestionario	9,0
					TOTAL	**9,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Boas prácticas hixiénicas	9

4.2.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.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a normativa relacionada coas BPH 1.2 Describir os principais riscos relacionados cos alimentos e as súas causas 1.3 Identificar as principais enfermedades alimentarias: Toxiinfecciones, alerxias e intolerancias	1	Mantemento das boas prácticas de manipulación	9,0
		TOTAL	**9**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• PE.1 - Cuestionario	S	15
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.2 - Cuestionario	S	15
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.3 - Cuestionario	S	15
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.4 - Cuestionario	N	15
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• PE.5 - Cuestionario	N	15

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.6 - Cuestionario	S	10
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.7 - Cuestionario	N	15
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
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.

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	
Mantemento das boas prácticas de manipulación - Obxetivos e contidos das BPM	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade das normas hixiénico sanitarias proposta na avaliación. • Elaboración da actividade proposta na avaliación. • Proba de avaliación A1	• Guías de prácticas correctas de hixiene no traballo	• Plataforma de ensino onine. 15027897. CMINA01. MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	• PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario	9,0

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.7 - Cuestionario	
					TOTAL	9,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Manipulación de alimentos	9

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.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a normativa relación coa manipulación de alimentos. 1.2 Determinar o método de conservación dos alimentos.	1	Identificación da importancia dos métodos de conservación dos alimentos.	9,0
		TOTAL	9

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• PE.1 - Cuestionario	S	15
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	• PE.2 - Cuestionario	S	15
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.	• PE.3 - Cuestionario	S	10
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.4 - Cuestionario	S	10
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.5 - Cuestionario	N	10
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• PE.6 - Cuestionario	N	10
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• PE.7 - Cuestionario	N	10
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• PE.8 - Cuestionario	N	10
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.	• PE.9 - Cuestionario	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
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.
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 da importancia dos métodos de conservación dos alimentos. - Determinación das fontes de contaminación e a aplicación dos diferentes métodos de conservación de alimentos	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade proposta na manipulación de alimentos na avaliación. • Proba de avaliación	• Principais prácticas na manipulación de alimentos, métodos de conservación de alimentos.	• Plataforma de ensino online. 15027897. CMINA01. MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	• PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario • PE.7 - Cuestionario • PE.8 - Cuestionario • PE.9 - Cuestionario	9,0
					TOTAL	**9,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	9

4.4.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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar trazabilidad con seguridade alimentaria 1.2 Recoñecer os conceptos clave do sistema APPCC	1	Sistemas de autocontrol baseados no APPCC	9,0
		TOTAL	**9**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• PE.1 - Cuestionario	N	10
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• PE.2 - Cuestionario	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.	• PE.3 - Cuestionario	S	15
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• PE.4 - Cuestionario	S	10
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - Cuestionario	N	15
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• PE.6 - Cuestionario	S	10
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• LC.1 - Cuestionario	N	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.7 - Cuestionario	N	15
		TOTAL	**100**

4.4.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.

4.4.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	
Sistemas de autocontrol baseados no APPCC - Conceptos xerais e principios do APPCC	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade de APPCC proposta na avaliación. • Avaliación	• Interpretación diagrama de APPCC	• Plataforma de ensino online. 15027897. CMINA01. MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	• LC.1 - Cuestionario • PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario • PE.7 - Cuestionario	9,0
					TOTAL	**9,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión eficaz dos recursos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer o impacto ambiental da industria alimentaria e o concepto das 3 Rs 1.2 Recoñecer as ventaxes e as metodoloxías para a utilización eficiente dos recursos 1.3 Identificar as técnicas de recollida e reciclaxe de residuos e o seu impacto ambiental	1	Utilización eficiente dos recursos	8,0
		TOTAL	**8**

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 (%)
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• PE.1 - Cuestionario	S	20
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.2 - Cuestionario	N	15
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• PE.3 - Cuestionario	S	15
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• PE.4 - Cuestionario	S	15
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.1 - Cuestionario	N	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• PE.5 - Cuestionario	N	15
		TOTAL	**100**

4.5.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.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Utilización eficiente dos recursos - Utilización dos recusos efeicientemente e avaliación dos beneficios ambientais asociados	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade proposta na avaliación. • Proba de avaliación	• Concepto das 3 Rs	• Plataforma de ensino online. 15027897. CMINA01. MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	• LC.1 - Cuestionario • PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario	8,0

TOTAL	**8,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión dos residuos	9

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

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 Identificar a lexislación ambiental 1.2 Recoñecer os residuos xerados e os seus efectos ambientais. 1.3 Coñecer o tratamento de cada residuo	1	Clasificación e tratamento dos residuos	9,0
		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 (%)
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	20
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	• PE.2 - Cuestionario	S	15
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	• PE.3 - Cuestionario	S	15
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.4 - Cuestionario	N	20
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	• PE.5 - Cuestionario	N	15
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.6 - Cuestionario	N	15
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
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	
Clasificación e tratamento dos residuos	• Presentación da unidade didáctica na aula virtual e resolución das dúbidas nas titorías presenciais e online.	• Visualización dos contidos da unidade didáctica na plataforma. • Elaboración da actividade proposta relacionada coa xestión de residuos e o seu tratamento na avaliación. • Realizar a proba de avaliación	• Xestión e clasificación do tratamento de residuos	• Plataforma de ensino online. 15027897. CMINA01. MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	• PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario • PE.5 - Cuestionario • PE.6 - Cuestionario	9,0
					TOTAL	**9,0**

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

Os mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva, que correspóndense cos criterios de avaliación imprescincibles para lograr o RA e a adquisición da compentencia profesional descritos no apartado 4 c da programación, poden resumirse en que o alumnado será capaz de:

UD 1

CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

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

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.

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

UD 2

CA2.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 - Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

UD3

CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

UD 4

CA4.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 - Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

UD 5

CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.3- Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 - Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.

UD 6

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.

CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A avaliación do alumnado realizarase mediante os seguintes instrumentos:

- PROBAS ESCRITAS: terán un peso dun 100% na nota da avaliación, e serán valoradas cunha nota numérica, comprendida entre 0 e 10. As probas escritas incluen cuestións tipo test relativas os contidos abordados en cada avaliación. Nas diversas probas indicarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así como todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

Respecto aos criterios de cualificación para as avaliacións ordinarias serán os seguintes:
- Primeira avaliación: a nota será a media da nota da unidade didáctica 1 coa nota da unidade didáctica 2 dado que as unidades didácticas 1 e 2 teñen un peso do 17%.
- Segunda avaliación: a nota será a media da nota da unidade didáctica 3 coa nota da unidade didáctica 4 dado que as unidades didácticas 3 e 4 teñen un peso do 17%.
- Terceira avaliación: a nota será a media da nota da unidade didáctica 5 coa nota da unidade didáctica 6 dado que as unidades didácticas 5 e 6 teñen un peso do 16%.

Para realizar as medias entre as notas de cada unidade didáctica esixirase obter unha cualificación mínima de 5 en cada unha delas.

Realizarase unha proba de avaliación por trimestre, incluíndo cada unha, dúas unidades didácticas. Todos as probas, realizaranse de forma presencial, sendo necesario presentar documento identificativo para a sua realización.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

O desempeño do alumnado en termos de precisión e calidade (cualificación) se valorará a través dos instrumentos de avaliación programados, o resultado de cada un deles para cada alumna/o se expresará con dous decimais nunha escala numérica de rango 10 cun valor mínimo 0 e máximo 10, considerando un resultado igual ou maior a 5,00 o aprobado.

A expresión da cualificación dos módulos profesionais obterase como o resultado conxunto dos instrumentos de avaliación que corresponden a cada avaliación, aplicando os pesos programados e axustando ao enteiro da seguinte forma:
- Se o valor non chega ó 5,00 eliminaranse os decimais (truncamento)
- Se o valor e igual ou superior a 5,00 por redondeo (notación científica)

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Caso de non superar algunha ou algunhas avaliacións, o alumnado disporá dunha proba escrita (exame final) a final de curso, que recolla os contidos das avaliacións non superadas. O alumnado deberá sacar polo menos un cinco en cada unidade didáctica para superar o módulo.

Todos as probas, realizaranse de forma presencial, sendo necesario presentar documento identificativo para a sua realización.

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

Non procede

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

Farase un seguimento alo menos mensual da programación utilizando a opción que para elo está habilitada na plataforma programacións (https://www.edu.xunta.es/programacions/) e nas reunións mensuais de titoría. No caso de modificacións na programación, xustificaránse debidamente e quedará reflexado na mesma aplicación.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- Obxectivos conseguidos
- Contidos acadados
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnado que supera o módulo

Ao rematar o curso proporase un cuestionario (anónimo) o alumnado para que valoren o módulo. O resultado de tal cuestionario aparecerá na memoria de final de curso, e será tido en conta na elaboración da programación do seguinte ano. Preguntarase sobre:

- Dificultades encontradas
- Qué cambiaría do módulo
- Qué aprendeu no módulo
- Cales foron a partes máis interesantes

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Segundo o establecido no artigo 28 da Orde do 12 de xullo de 2011, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado. Esta terá por obxecto coñecer as características individuais do mesmo e a formación previa, así como as súas capacidades.

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

Adaptaranse aquelas medidas de reforzo educativo para aqueles alumnos que se consideren.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Non procede

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede

10.Outros apartados

10.1) UD por avaliación.

As unidades didácticas previstas para cada avaliación son as seguintes:

1ª Avaliación: unidades 1 e 2

2ª Avaliación: unidades 3 e 4

3ª Avaliación: unidades 5 e 6