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

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

O CIFP Paseo das Pontes de A Coruña, onde se imparte este ciclo, situase nun entorno urbano, onde o alumnado en poucos casos procede do barrio. Trátase de alumnos da capital e de toda a provincia, incluso de provincias limítrofes.
O sector da industria alimentaria na provincia de A Coruña, pola súa oferta empresarial no sector da panadería, repostaría e confitaría fai que os alumnos que cursen este ciclo se atopen dentro dun entorno produtivo atractivo e con empregabilidade. A alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais con este perfil en funcións de comercio e administración da pequena empresa.
Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade.

Esta programación está elaborada de acordo Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría. Este decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao devandito título.
A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.
A modalidade onde se imparte este módulo é a dual,que ten como finalidade a cualificación profesional das persoas nun réxime de alternancia de actividade laboral nunha empresa coa actividade formativa nun centro educativo.
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 xerais 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.

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.	7	5	X	X	X	X	X	X
2	Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario	Descrición das boas prácticas hixiénicas e avaliación dos riscos asociados cos alimentos	16	30		X	X	X		
3	Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos	GPCH. Boas prácticas de manipulación.	10	20		X	X			
4	Qué é L+D e DDD?	Procedementos de limpeza, desinfección, desratización, desinsectación e desinfección	9	16	X					
5	Utilización eficiente dos recursos e tratamento de residuos na industria alimentaria	Sensibilización ambiental para a reducción do impacto ambiental da industria alimentaria	5	12	X				X	X
6	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	Aplicación dos sistemas de autocontrol na industria alimentaria	6	17				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.	7

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.	NO
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
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	NO
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seguridade Alimentaria	1	Actividades na empresa.	7,0
		TOTAL	**7**

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.	• OU.1 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• OU.2 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• OU.3 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	4
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• OU.4 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	2
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.	• OU.5 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	3
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• OU.6 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	4
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	• OU.7 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• OU.8 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	3
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• OU.9 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• OU.10 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	4
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• OU.11 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	• OU.12 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	6
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• OU.13 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	5
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• OU.14 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	4
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• OU.15 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	4
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.			0
CA3.9.1 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte alertas alimentarias	• OU.16 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	3
CA3.9.2 Identificáronse as principais alertas alimentarias	• OU.17 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	2
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• OU.18 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	4
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• OU.19 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	2

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• OU.20 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	4
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• OU.21 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	2
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• OU.22 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	2
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	• OU.23 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	3
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.	• OU.24 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	2
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.	• OU.25 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	2
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.			0
CA6.3.1 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	• OU.26 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	S	3
CA6.3.2 Identificáronse os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade	• OU.27 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	N	2
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Procesos e produtos de limpeza.
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.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

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.					• OU.1 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.2 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.3 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.4 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.5 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.6 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.7 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	7,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.8 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.9 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.10 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.11 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.12 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.13 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.14 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.15 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.25 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.26 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade • OU.27 - Valoración cualitativa da realización dunha determinada actividade	
					TOTAL	**7,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario	16

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.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar a rastrexabilidade e os sistemas de autocontrol coa seguridade alimentaria 1.2 Recoñecer os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias 1.3 Recoñecer as principas enfermedades de orixe alimentario	1	Trazabilidade e alertas alimentarias e riscos alimentarios	16,0
		TOTAL	**16**

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 sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.	N	10
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	• PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.	S	10
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	• PE.3 - Cuestionario sobre os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.			0
CA3.3.1 Valoráronse as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos	• PE.4 - Cuestionario sobre as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos	N	10
CA3.3.2 Relacionóuse as malas prácticas de manipulación de alimentos coa saúde das persoas consumidoras	• PE.5 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria	N	5
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.	• PE.6 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos.	N	10
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.	• PE.7 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias.	S	15
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.			0
CA3.9.1 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte alertas alimentarias	• PE.8 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas	N	5
CA3.9.2 Identificáronse as principais alertas alimentarias	• PE.9 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos secúlos XX e XXI	N	5
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	• PE.10 - Cuestionario sobre trazabilidade e seguridade alimentaria.	S	10
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• PE.11 - Cuestionario para un suposto práctico de trazabilidade	N	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

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	
Trazabilidade e alertas alimentarias e riscos alimentarios - Obxetivos da trazabilidade e procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.Clasificación, causas e prevención dos principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1 • Presentación audiovisual da trazabilidade e das principais ETAs	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 • Resumen sobres as principais crises alimentarias do século XX XXI • Elaboración dun panel con novas relacionadas con seguridade alimenataria • Avaliación da A1	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade, produto alimentario	• Powerpoint, videos, taller de elaboración	• PE.1 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas. • PE.2 - Cuestionario sobre os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. • PE.3 - Cuestionario sobre os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes. • PE.4 - Cuestionario sobre as consecuencias dunha mala manipulación de alimentos • PE.5 - Traballo sobre novas relacionadas coa seguridade alimentaria • PE.6 - Cuestionario sobre as principais alteracións dos alimentos. • PE.7 - Cuestionario sobre alerxias e intolerancias alimentarias. • PE.8 - Cuestionarios sobre os procedementos de actuación fronte a alertas • PE.9 - Traballos sobre as principais crises alimentarias dos secúlos XX e XXI • PE.10 - Cuestionario sobre trazabilidade e seguridade alimentaria. • PE.11 - Cuestionario para un suposto práctico de trazabilidade	16,0
					TOTAL	**16,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos	10

4.3.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

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a normativa relacionada coas BPH e diferenciar as medidas desexadas de hixiene persoal a seguir dos malos hábitos a evitar 1.2 Recoñecer a normativa relacionada coas BPM e diferenciar as medidas desexadas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénicosanitaria dos produtos	1	Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación	10,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.	• PE.1 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos	S	15
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.	• PE.2 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos	S	10
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.	• PE.3 - Cuestionario sobre as doenzas de obrigada declaración	N	10
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	• PE.4 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.	S	10
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.	• PE.5 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora	N	10

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.6 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.	S	15
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.	• PE.7 - Cuestionario sobre os métodos de conservación de alimentos.	S	10
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.	• PE.8 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y productos procesados	N	10
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.	• PE.9 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alergenos	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
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.
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	
Mantenemento das boas prácticas hixiénicas e de manipulación - Obxetivos e contidos das BPH e BPM	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint • Presentación audiovisual de BPH e BPM na industria	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade, carteis, produto alimentario	• Powerpoint, videos, laboratorio, obradoiro de panadaria	• PE.1 - Cuestionario sobre as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos	10,0

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	
	alimentaria	• Elaboración carteis de BPH e BPM • Práctica de lavado de mans • Elaboración dun produto de panadería seguindo as BPH e BPM • Avaliación da actividade			• PE.2 - Cuestionario sobre os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos • PE.3 - Cuestionario sobre as doenzas de obrigada declaración • PE.4 - Cuestionario sobre a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza. • PE.5 - Cuestionario sobre os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora • PE.6 - Cuestionario sobre as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación. • PE.7 - Cuestionario sobre os métodos de conservación de alimentos. • PE.8 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada entre materias y productos procesados • PE.9 - Lista de comprobación durante a realización da práctica sobre contaminación cruzada con alergenos	
					TOTAL	10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Qué é L+D e DDD?	9

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.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Utilizar adecuademente os distintos productos e equipamentos de L+D seguindo os seus protocolos 1.2 Valora a repercusión da L+D inadecuada	1	Limpeza e desinfección	8,0
2.1 Identificar os distintos productos e equipamentos de DDD e as súas condiciones de emprego	2	Desinfección, desinsectación e desinfección	1,0
		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 (%)
CA1.1 Identifícáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.	N	11
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.	• PE.2 - Cuestionoario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras	N	10
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	• PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	S	20
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.	• TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección	S	10
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• PE.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	N	11
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).			0
CA1.6.1 Detectáronse as posibles vías de entrada das plagas dentro da planta de elaboración	• PE.5 - Traballo sobre vías de entrada de plagas na planta de elaboración	N	1
CA1.6.2 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	• PE.6 - Cuestionarioi sobre os principais tratamentos DDD	N	11
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.7 - Cuestionario sobre os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.	S	15
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• PE.8 - Cuestionario sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	S	11

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	
Limpeza e desinfección - Procedementos e productos de L+D	• Presentación do módulo e da programación • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1	• Avaliación inicial • Limpeza de utillaje, equipos e instalacións do taller de elaboración • Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 • Avaliación da A1	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade, limpeza	• Powerpoint, internet, produtos limpeza e taller de elaboración	• PE.1 - Cuestionario sobre os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos. • PE.2 - Cuestionoario sobre consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras • PE.3 - Cuestionario sobre os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).	8,0

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.4 - Cuestionario sobre os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. • PE.7 - Cuestionario sobre 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 sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD. • TO.1 - Lista comprobación durante a práctica para avaliar a eficacia da limpeza e a desinfección	
Desinfección, desinsectación e desinfección - Procedementos e productos de DDD	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2 • Análise crítico do plan de DDD do centro • Detección das posibles vías de acceso de plagas no taller de elaboración e medidas preventivas aplicables. • Avaliación da A1	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade	• Powerpoint, taller de elaboración	• PE.5 - Traballo sobre vías de entrada de plagas na planta de elaboración • PE.6 - Cuestionarioi sobre os principais tratamentos DDD • PE.7 - Cuestionario sobre 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 sobre os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	1,0
					TOTAL	**9,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Utilización eficiente dos recursos e tratamento de residuos na industria alimentaria	5

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer o impacto ambiental da industria alimentaria 1.2 Recoñecer as ventaxes e as metodoloxías para a utilización eficiente dos recursos	1	Utilización eficiente dos recursos	3,0
2.1 Identificar as técnicas de recollida e reciclaxe de residuos e o seu impacto ambiental	2	Tratamento de residuos	2,0
		TOTAL	**5**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• PE.1 - Cuestionario sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	S	15
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.	• PE.2 - Cuestionario sobre a realación recurso-impacto ambiental	N	5
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.3 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.	N	5
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.	• PE.4 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun producto novo usando residuos da industria alimentaria	N	5
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	• PE.5 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.	N	5
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 - Custionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.	N	5

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.7 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela	S	10
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 - Custionario sobre os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.	S	15
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	• PE.9 - Cuestionario sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.	S	10
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.			0
CA6.3.1 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.	• PE.10 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos	N	7
CA6.3.2 Identificáronse os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade	• PE.11 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade	N	3
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.12 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións	N	5
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.	• PE.13 - Cuestioinario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental.	N	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.14 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).	N	5
		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.
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.

4.5.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	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 • Avaliación da A1	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade	• Powerpoint	• PE.2 - Cuestionario sobre a realación recurso-impacto ambiental • PE.3 - Cuestionarios sobre as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental. • PE.4 - Cuestionario sobre as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos e realización dun producto novo usando residuos da industria alimentaria • PE.5 - Cuestionario sobre as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio. • PE.6 - Custionario sobre os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración. • PE.7 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctoras rela	3,0
Tratamento de residuos - Recollida selectiva de residuos e avaliación de as súas implaciones sanitarias e ambientais	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2	• Búsqueda información sobre lexislación ambiental autonómica e local • Identificación dos centros de recoxida e selección de residuos da cidade • Elabora un produto reciclado a partir produtos desecho industria • Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2 • Avaliación da A2	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade, producto reciclado	• Powerpoint, internet, residuos industriais	• PE.1 - Cuestionario sobre os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos. • PE.8 - Custionario sobre os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento. • PE.9 - Cuestionario sobre os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo. • PE.10 - Cuestionario sobre as técnicas de recollida, selección, clasificación e vertido de residuos	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.11 - Traballo sobre os principais centros de recollida e selección de residuos da cidade • PE.12 - Cuestionario sobre os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións • PE.13 - Cuestioinario sobre as medidas tomadas para a protección ambiental. • PE.14 - Cuestionario sobre as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).	
					TOTAL	5,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria	6

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.	NO

4.6.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	4,0
2.1 Recoñecer as principais normas implantadas no sector alimentario	2	Normas voluntarias na industria alimentaria	2,0
		TOTAL	**6**

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.	• PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	N	15
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).	• PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC	S	20
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, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.	S	20
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	• PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.	S	20
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC	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.6 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.)	N	15
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.

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	
Sistemas de autocontrol baseados no APPCC - Conceptos xerais e principios do APPCC	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A1	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A1 • Integración dos 7 principios do APPCC dentro dun plan • Avaliación da A1	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade, traballo	• Powerpoint,internet	• PE.1 - Cuestionario sobre a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol. • PE.2 - Cuestionario sobre conceptos xerais do APPCC • PE.3 - Cuestionario, suposto práctico sobre punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. • PE.4 - Cuestionario/suposto práctico sobre os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. • PE.5 - Suposto práctico para cubrir rexistros de APPCC	4,0
Normas voluntarias na industria alimentaria - Normas BRC, IFS, ISO9001 e 22000	• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da A2	• Elaboración dunha síntesis dos contidos teóricos principais da A2 • Avaliación da A2	• Síntesis dos contidos teoricos da actividade	• Powerpoint	• PE.6 - Cuestionario sobre as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.)	2,0
					TOTAL	**6,0**

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

Os obxectivos xerais do ciclo formativo e os obxectivos, expresados en termos de resultados de aprendizaxe dos módulos profesionais que o conforman serán o referente fundamental para avaliar a aprendizaxe dos alumnos/as. A valoración do grado de consecución destes resultados de aprendizaxe faranse tomando como referencia inmediata os criterios de avaliación establecidos para este módulo.

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)

A avaliación farase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado.
En cada UD, para cada criterio de avaliación empregaranse como instrumentos de avaliación unha proba escrita. Cada UD ten un peso porcentual dentro do módulo, segundo pode verse nesta programación de forma que entre todas suman un 100%. Así mesmo, cada criterio de avaliación ten un peso dentro da unidade e especifícase o instrumento a través do cal vai ser avaliado, de forma que tódolos criterios sumen o 100% da unidade, ou o que é o mesmo 10 puntos.

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente: a primera e parcial, na 2ª avaliación publícase a nota final do módulo.
Para o alumnado que teña o módulo pendente despois de realizada a segunda avaliación parcial, a profesora realizará un informe de avaliación individualizado que servirá de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva deste módulo farase efectiva na avaliación final. Non obstante, se o alumno/a tiña o módulo xa superado a cualificación final coincidirá coa obtida na segunda avaliación parcial.

A cualificación da avaliación final calcularase como a media ponderada das cualificacións obtidas en cada unha das UD, é dicir, atendendo ao peso de cada UD. Considérase superado o módulo cando se obteña unha puntuación superior aos 5 puntos na avaliación final e teña acadados todos os CA mínimos exixibles.

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

UD 1. Aplicación de normas hixiénico-sanitarias no sector alimentario
CA2.2 - Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.7 - Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

UD 2. Aplicación de Boas prácticas de manipulación de alimentos
CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA3.1-Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

UD 3. Qué é L+D e DDD?
CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
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 4. Utilizar os recurso eficientemente e recoller os residuos de xeito selectivo para minimizar o impacto ambiental
CA5.2 - Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.6 - Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
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.

UD 5. Sistema APPCC e normas voluntarias na industria alimentaria
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.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que non alcaden unha avaliación positiva na última avaliación terán a posibilidade de recuperar as UD suspensas despois de realizada a última avaliación parcial. A estes alumnos/as faráselles entrega do informe individualizado de avaliación, especificando que resultados de aprendizaxe non acadou e as actividades programadas para a recuperación do módulo así como o período da súa realización, temporalización e data na que serán avaliados.
Estes alumnos deberán asistir ás actividades de recuperación propostas, que consistirán na resolución de dúbidas e repetición das tarefas desenvoltas durante o curso nas que o alumno/a presentara maiores dificultades, e ademais asistir á proba da avaliación final ordinaria, que consistirá nunha proba escrita que recollerá os CA das UD non superadas.

Deberá lograr como mínimo unha cualificación de 5,00 puntos nesta proba e ter superados todos os CA mínimos esixibles para aprobar. A cualificación definitiva destes alumnos farase efectiva na avaliación final.

No caso de non superar esta proba final, os alumnos/as terán o módulo suspenso para o curso seguinte . No suposto dos alumnos/as que promocionen ó seguinte curso, a estes faráselles entrega do informe individualizado de avaliación, especificando que resultados de aprendizaxe non acadou e as actividades programadas para a recuperación do módulo así como o período da súa realización, temporalización e data na que serán avaliados, que coincidirá coa segunda avaliación antes das FCT ou no mes de xuño. O período de recuperación consistirán na resolución de dúbidas e repetición das tarefas nas que o alumno/a presentara maiores dificultades segundo o informe individualizado de avaliación.

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

No caso de alcanzar perda de dereito a avaliación continua por faltas de asistencia, o alumnado disporá dunha proba a realizar no período extraordinario indicado pola administración.
A proba conterá tantas partes como resultados de aprendizaxe teña o módulo e realizarase segundo as normas que estableza o Departamento de Industrias Alimentarias, sendo necesaria a obtención de unha nota mínima de 5 para superar o módulo.

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

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. En consecuencia, dedicaranse os primeiros días de curso á observación e rexistro daquelas circunstancias que poidan ser obxecto de tratamento para a mellora do proceso educativo. Ademais, durante as primeiras sesións, pasaráselle ao alumnado un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos básicos relacionados co módulo, ademais dunha ficha cunha serie de preguntas relacionadas con factores persoais (lugar de procedencia, nivel de estudos ...), laborais (se traballa...), e socioculturais (intereses, afeccións ...).

Na reunión de avaliación inicial, poñerase en común a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan. O tratado nesta sesión e os acordos adoptados polo equipo docente recolleranse nunha acta segundo se desenvolve no artigo 16 da orde mencionada.

Logo desta avaliación realizada ao inicio do curso, ao respeto deste módulo, ao comezo de cada unidade didáctica avaliaranse, a través de diferentes actividades, as ideas previas do alumnado en relación á materia a tratar. Deste modo, o proceso educativo partirá dos coñecementos xa adquiridos, procurando aprendizaxes significativos.

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

MEDIDAS DE REFORZO DE CARÁCTER GLOBAL: as medidas para atender a diversidade e a intregración do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando os recursos pedagóxicos ás necesidades do alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Axustes no formato dos instrumentos de avaliación e na temporalización se fora necesario
- Nas horas titoriais aportarase reforzo ao alumnado que o requira,

MEDIDAS DE REFORZO PARA O ALUMNADO CON NEAE E NEE: Terase en conta o establecido na ORDE do 8 de setembro de 2021, pola que se desenvolve o Decreto 229/2011, do 7 de decembro, polo que se regula a atención á diversidade do alumnado dos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia nos que se imparten as ensinanzas establecidas na Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

Dacordo co artigo 61 del Decreto 114/2010, de 1 de xullo,o alumnado con necesidades educativas especiais, con arreglo ó establecido no artigo 73 da Ley orgánica 2/2006, de 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réximen ordinario de modo fragmentado por módulos, con una temporalización distinta a establecida con carácter xeral.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou flexivilización (sempre en colaboración do titor/a e do orientador/a) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades e os contidos.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.
Variacións na secuencia de contidos (temporalización).
A metodoloxía
Técnicas de traballo cooperativo.
Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar a sua autoestima.
A avaliación, modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

- Orientación das actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.
- Educación moral e cívica: Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeno das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno/a como expresión do respeto as normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
- Educación para a paz: Incorporada á programación como unha actividade que fomenta o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións...de cada cultura.
-Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.
-Educación para á saúde: Estes aspectos están presentes máis que nunca (dada a pandemia actual) na programación do módulo o través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde, a hixiene e a seguridade no desenvolvementos do módulo. Especialmente, tal e como indica o protocolo COVID-19, implicarase ao alumnado na concienciación social que ten a limpeza dos elementos comúns de uso privativo, nas medidas de prevención básicas e nas medidas xerais de protección individual.
-Educación ambiental:Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible.
-Educación do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria xa que todos logo somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquieren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán a outro tipo de productos e a elaboración dos mesmos.
-Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia:
*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
-Fomento do Plurilingüismo: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

Inclúense tamén os obxectivos xerais do PAT:
- Favorecer a integración do alumnado no seu grupo e no CIFP, e favorecer un clima de convivencia, tolerancia e colaboración.
- Contribuír a personalizar a relación educativa fomentando a confianza entre o alumnado e o profesorado á hora de abordar posibles dificultades, canalizando a axeitada atención aos intereses e ás suxestións do alumnado.
- Colaborar na consecución dun mellor ambiente de traballo, disciplina e puntualidade no grupo.
- Axudar e orientar o alumnado sobre o seu rendemento académico, colaborando no ensino de hábitos e actitudes positivas para o estudo, e de técnicas de traballo intelectual.
- Contribuír á coherencia no desenvolvemento das programacións do profesorado do grupo a través da coordinación dos procesos de avaliación e da adopción de medidas educativas para dar resposta ás necesidades detectadas
- Proporcionarlle ao alumnado información e asesoramento con respecto á diversidade de opcións académicas e profesionais, facilitando así a toma de decisións respecto ao futuro escolar e socio laboral.
- Obter e seleccionar datos e información sobre o alumnado individualmente e colectivamente, para os pór á disposición -pola súa utilidade- do resto do profesorado.
- Establecer canles de comunicación coas familias, no caso do alumnado menor de idade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Organizaranse e realizaranse visitas ás empresas do sector da industria alimentaria que permitan complementar os coñecementos adquiridos no centro. O número de visitas e a tipoloxía das industrias programarase en conxunto no Departamento de Industrias Alimentarias para coordinarse entre os diferentes módulos dos diferentes ciclos impartidos.

10.Outros apartados

10.1) Temporalización

1ª avaliación: Unidades 1 y 2

2ª avaliación: Unidades 3, 4 y 5

3ª avaliación: Empresa

Os alumnos comezarán as actividades no centro de traballo o día 17 de marzo de 2025.

10.2) Uniformidade e EPIs

Nas sesións de limpeza en planta obrador, é obligatorio o emprego de:

- Uniforme (bata, luvas se fose preciso, cofia ...)
- Calzado adecuado