ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

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

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	3	80	80
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	3	50	50
MP0501_22	Xestión da calidade	2024/2025	3	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES VERDES SUÁREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.

Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.

c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.

d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.

e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.

f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.

g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.

h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.

i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.

j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.

l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.

n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.

o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.

p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de .

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

¿ Director/ora de alimentos e bebidas.

¿ Director/ora de cociña.

¿ Xefe/a de produción en cociña.

¿ Xefe/a de cociña.

¿ Segundo/a xefe/a de cociña.

¿ Xefe/a de operacións de cátering.

¿ Xefe/a de partida.

¿ Cociñeiro/a.

¿ Encargado de economato e adega.

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				Resultados de aprendizaxe	
					MP0501_12				MP0501_22	
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2
1	Introdución a seguridade alimentaria	coñecer os conceptos básicos sobre a seguridade alimentaria	8	5	X					
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETA¿S), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	8	5		X				
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación de alimentos.Identificar as boas prácticas e medios de proteción de feridas do manipulador	9	5		X				
4	limpeza e desinfeción de equipamentos e instalacións	Coñecer o plan de limpeza e desinfeción.Conceptos e niveis de limpeza.Perigos sanitarios	9	5	X					
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	Analizar os sistemas de autocontrol como medidas de proteción de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos.	8	20			X			
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Analizar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.	8	10	X			X		
7	identificación dos sistemas de xestión de calidade	Identifica os sistemas de xestión de calidade e os pasos para o seu deseño e posta en marcha	20	25					X	
8	Control da aplicación das normas de calidade	Definir os métodos e as ferramentas para a medición da calidade.	10	25						X
		Total:	80							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os conceptos basicos sobre a seguridade e hixiene alimentaria e valorar a sua importancia.	1	Conceptos basicos a seguridade e hixiene alimentaria	3,0
2.1 analizar a normativa xeral de manipulacion de alimentos e hixiene	2	normativa xeral de manipulacion de alimentos	2,0
3.1 identificar a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos e a etiqueta na seguridae alimentaria	3	A cadea alimentaria. O manipulador de alimentos. A etiqueta na seguridade alimentaria	3,0
		TOTAL	**8**

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 que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.	• PE.1 - proba escrita (cuestionario)	S	50
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.	• PE.2 - proba escrita (cuestionario)	S	50
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos

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	
Conceptos basicos a seguridade e hixiene alimentaria - Explicacion dos conceptos basicos a seguridade e hixiene alimentaria	• Presentación audiovisual sobre a seguridade e hixiene alimentaria. Establecer situacions do manipulador de alimentos e a sua responsabilidade. Visualizacion dun video sobre seguridade alimentaria.	• recollida da informacion sobre a presentacion audiovisual e elaboracion dunha sintesis dos aspectos principais. Identificar as responsabilidades e situacións. • Avaliacion sobre a presentacion audiovisual a traves dunha proba escrita (cuestionario)	• sintesis do tema	• medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados e video sobre seguridade alimentaria.	• PE.1 - proba escrita (cuestionario) • PE.2 - proba escrita (cuestionario)	3,0
normativa xeral de manipulacion de alimentos - Explicacion de contidos.	• presentacion audiovisual sobre a normativa xeral de manipulacion de alimentos. Elaboracion de exemplos.	• recollida de informacion sobre a presentacion e elaboracion dunha sintesis dos aspectos principais. • Avaliacion sobre a presentacion audiovisual cunha proba escrita (cuestionario)	• sintesis do tema	• medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados	• PE.1 - proba escrita (cuestionario) • PE.2 - proba escrita (cuestionario)	2,0
A cadea alimentaria. O manipulador de alimentos. A etiqueta na seguridade alimentaria - Explicación dos contidos ,	• presentacion audiovisual sobre a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos, e a etiqueta dos alimentos. Elaboracion de exemplos .	• recollida da informacion da presentacion audiovisual e analise de etiquetas de productos alimenticios comprobando que cumplen a normativa vixente. • avaliacion sobre a presentacion audiovisual cunha proba escrita (cuestionario)	• sintesis do tema	• medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, etiquetas de productos alimenticios.	• PE.1 - proba escrita (cuestionario) • PE.2 - proba escrita (cuestionario)	3,0
					TOTAL	**8,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as ETA¿S, asi como os tipos, axentes causantes e mecanismo especifico de prevencion	1	Enfermidades de transmision alimentaria	4,0
2.1 Analizar a normativa xeral de manipulacion de alimentos	2	Outras enfermedades de orixen alimentario: alerxias e intolerancias	4,0
		TOTAL	**8**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.	• PE.1 - cuestionario escrito	S	25
CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	25
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	25
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias	• PE.4 - cuestionario escrito	S	25
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene. Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.

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	
Enfermidades de transmision alimentaria - explicación de contidos	• Exposición audiovisual dos contidos da actividade.	• recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito	4,0
Outras enfermedades de orixen alimentario: alerxias e intolerancias - Explicacion de contidos.	• Exposicion audiovisual dos contidos da actividade.	• Recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito	4,0
					TOTAL	**8,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os metodos de conservacion de alimentos e as boas practicas	1	Metodos de conservacion de alimentos. Bases da conservacion de alimentos. Boas practicas, normativa xeral e GPCH	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 (%)
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	20
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	20
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.	• PE.4 - cuestionario escrito	S	20
CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	20
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.

Contidos
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.
Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación 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	
Metodos de conservacion de alimentos. Bases da conservacion de alimentos. Boas practicas, normativa xeral e GPCH - explicacion de contidos	• Explicacion audiovisual dos contidos da actividade.	• Recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito • PE.5 - cuestionario escrito	9,0
					TOTAL	9,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	limpeza e desinfeción de equipamentos e instalacións	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer o plan de limpeza e desinfeccion e o plan de control de plagas. DDD.	1	Plan de limpeza e desinfeccion. Plan de plagas e normativa	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 (%)
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	20
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	20
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).	• PE.4 - cuestionario escrito	S	20
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	10
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.	• PE.6 - cuestionario escrito	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.

Contidos
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.

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	
Plan de limpeza e desinfeccion. Plan de plagas e normativa - explicación de contidos	• Explicacion audiovisual dos contidos da actividade.	• recollida da informacion.	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito • PE.5 - cuestionario escrito • PE.6 - cuestionario escrito	9,0
					TOTAL	9,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 analizar os sistemas de autocontrol	1	Os sistemas de autocontrol como medidas de control dos perigos sanitarios na manipulacion de alimentos	4,0
2.1 coñecer o APPCC e a relevancia da trazabilidade na seguridade alimentaria	2	o APPCC e o control de trazabilizade	4,0
		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 (%)
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	20
CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	10
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.	• PE.4 - cuestionario escrito	S	10
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	10
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.	• PE.6 - cuestionario escrito	S	10
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.	• PE.7 - cuestionario escrito	S	10
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.	• PE.8 - cuestionario escrito	S	10
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Contidos
Concepto xeral do sistema de APPCC.
Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.
Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
Análise e interpretación.

4.5.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	
Os sistemas de autocontrol como medidas de control dos perigos sanitarios na manipulacion de alimentos - explicación de contidos	• Explicacion audiovisual dos contidos da actividade	• Recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito	4,0
o APPCC e o control de trazabilizade - Explicacion de contidos.	• Explicacion audiovisual dos contidos da actividade	• Recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito • PE.5 - cuestionario escrito • PE.6 - cuestionario escrito	4,0

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 escrito • PE.8 - cuestionario escrito	
					TOTAL	8,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar o impacto ambiental, e concienciacion ao respecto	1	impacto ambiental provocado pola Industria alimentaria. Tipos de residuos xerados, concepto das tres erres, metodoloxia para a reduccion de residuos, e lexislacion ambiental	8,0
		TOTAL	8

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	10
CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	10
CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.	• PE.4 - cuestionario escrito	S	10
CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	10
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.	• PE.6 - cuestionario escrito	S	10
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.	• PE.7 - cuestionario escrito	S	10
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.	• PE.8 - cuestionario escrito	S	10
CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.	• PE.9 - cuestionario escrito	S	10
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de 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	
impacto ambiental provocado pola Industria alimentaria. Tipos de residuos xerados, concepto das tres erres, metodoloxia para a reduccion de residuos, e lexislacion ambiental - explicación de contidos	• Explicacion audiovisual dos contidos da Unidade Didactica	• Recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito • PE.5 - cuestionario escrito • PE.6 - cuestionario escrito • PE.7 - cuestionario escrito • PE.8 - cuestionario escrito • PE.9 - cuestionario escrito	8,0
					TOTAL	**8,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	identificación dos sistemas de xestión de calidade	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 coñecer o concepto e caracteristicas da calidade no sector servicios	1	introduccion , concepto e caracteristicas da calidade no sector servicios	15,0
2.1 identificar a marca de calidade turistica e os manuais de calidade	2	marca de calidade turistica,manuais de calidade	5,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	20
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	20
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.	• PE.4 - cuestionario escrito	S	10
CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	10
CA1.6 Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.	• PE.6 - cuestionario escrito	S	20
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
0Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Concepto de calidade: evolución
Características da calidade no sector de servizos.
Xestión da calidade: principios e obxectivos.
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Expectativas e percepcións da clientela.
Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
introduccion , concepto e caracteristicas da calidade no sector servicios - explicación de contidos	• explicacion audiovisual dos contidos da actividade.	• Recollida da informacion e realizacion de exercicios practicos.	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito	15,0

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 escrito • PE.5 - cuestionario escrito • PE.6 - cuestionario escrito	
marca de calidade turistica,manuais de calidade - explicacion de contidos	• Explicacion dos contidos da actividade	• recollida da informacion e realizacion practica dun manual de calidade.	• Esquema de contidos, resumos de artigos de prensa.	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.6 - cuestionario escrito	5,0
					TOTAL	**20,0**

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Control da aplicación das normas de calidade	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Definir as ferramentas e recoñecer os metodos de para autoevaluacion	1	Analise das ferramentas e as tecnicas de calidade. Metodos de autoevaluacion	10,0
		TOTAL	**10**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.	• PE.1 - cuestionario escrito	S	20
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.	• PE.2 - cuestionario escrito	S	20
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.	• PE.3 - cuestionario escrito	S	20
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.	• PE.4 - cuestionario escrito	S	20
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.	• PE.5 - cuestionario escrito	S	10
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.	• PE.6 - cuestionario escrito	S	10
		TOTAL	**100**

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación. Plans de mellora. Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrixe, TQM; ISO, etc.). Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

4.8.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	
Analise das ferramentas e as tecnicas de calidade. Metodos de autoevaluacion - explicación de contidos	• exposicion audiovisual sobre os contidos da Unidade Didactica.	• recollida da informacion	• Esquema de contidos,	• Medios audiovisuais, ordenador, documentos fotocopiados, e recortes de prensa escrita e dixital.	• PE.1 - cuestionario escrito • PE.2 - cuestionario escrito • PE.3 - cuestionario escrito • PE.4 - cuestionario escrito • PE.5 - cuestionario escrito • PE.6 - cuestionario escrito	10,0
					TOTAL	**10,0**

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

).Os mínimos esixibles para este módulo son os reflexados no apartado 4.C de cada unidade didáctica da presente programación, son os seguintes:

s mínimos para este módulo son :

RA1 UD 4 * Coñece o plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Perigos sanitarios.

RA2 UD 1 * Coñece os conceptos básicos de seguridade e hixiene, manipulción de alimentos e cadea alimentaria.

RA2 UD 2 * Identificaronse e analizaronse as enfermidades de transmisión alimentaria (ETA¿s).

RA2 UD 3 * Describe os métodos de conservación de alimentos. A guía práctica GPCH.

RA3 UD 5 * Identifica o APPCC.

RA4 UD 6 * Analiza os residuos e coñece o concepto dos tres erres e a lexislación correspondente.

RA5 UD 7 * Coñece os sistemas de calidade no sector servizos , analiza a xestión de calidade e analiza os sistemas para o control de calidade. Identifica a marca de calidade turística.

RA5 UD 8 * Define os métodos e as ferramentas de medición de calidade e recoñecerónse os métodos para a autovaliación e desenvolve un plan de calidade.

O alumnado será avaliado de cada unidade didáctica según o establecido no apartado catro da programación e recordado na aula antes de comenzar a UD.

Os instrumentos empregados poden ser : proba escrita, consistente en preguntas tipo test e/ou de asociación e/ou resposta breve e/ou tema de desenrolo e/ou suposto/s práticos, segundo o peso orientativo dos criterios de avaliación da unidade didáctica recollida nesta programación.

NOTAS NO BOLETÍN.

As notas da 1ª e 2ª avaliación son parciais e, serán a media ponderada das unidades didácticas que se impartan en eses períodos. A 3ª avaliación é a nota final, é decir, a media ponderada de TODAS as unidades didácticas impartidas no curso e non a
cualificación obtida soamente na 3ª avaliación.
Para a superación positiva deste módulo o/a alumno/a deberá acadar unha nota mínima de 5 sobre 10, esta última será a máis alta.
En canto a cualificación, as notas representaránse con números enteiros polo que os decimáis redondearanse, según o acordo do departamento en reunión do 17 de setembro de 2024, como se reflexa a continuación:
Redondeo á alza a partir de 0,75; exemplo: 6,75 na unidade sería un 7. 6,5 na unidade sería un 6.

Bolígrafo azul e documento oficial que poida identificar ao alumnado.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

as probas escritas de avaliación deberán realizarse con bolígrafo azul. O alumnado deberá dispoñer do seu documento oficial de identidade.

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

non se contempla nesta modalidade de ensinança.

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

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

Para o seguemento mensual utilizarase o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de Xullo de 2011, no seu artigo 28: " Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

Para este módulo , pasase un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

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

No caso de que non sexa posible de garantir a consecuación efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

* Educación para a igualdade: estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa de sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
* Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc. Insistir na reciclaxe e na conservación.
* Educación para a saúde : É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel maís importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
* Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflicos fomenntado o diálogo baseado no respecto, e , procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
* Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos/as un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
* Interculturalidade: traballando dende o principio do respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo, entendendo isto como un enriquecemento, sinalar a este respecto, a cada vez maís frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos/as de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
*Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo caracter teorico-practico que posue o modulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Conferencias e charlas especializadas.

visita a un restaurante ou hotel con cociña para coñecer a súa organización ou funcionamento.

Visita a SOGAMA