PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS.

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO.

PROFESOR/A: R. Beatriz Campos Glez.

CICLO SUPERIOR: DIRECCIÓN EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CURSO: PRIMERO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO 4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES 4
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO 5
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO POR UNIDADES DIDÁCTICAS 10
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS 26
   6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE 26
   6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS 27
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES 27
8. METODOLOGÍA 30
9. EVALUACIÓN 33
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS 37
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS 38
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 38
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO 40

1. INTRODUCCIÓN.

La presente programación se ha elaborado para satisfacer las necesidades formativas correspondientes a lo establecido en:

- **El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el **título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración** y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- **La Orden de 16 de junio de 2011** por la que se desarrolla el **currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración**, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

- **El Real Decreto 1700/2007 de 14 de octubre por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales** de la familia profesional de Hostelería y Turismo y propone el módulo profesional "Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene alimentarias".

- Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de **2.000 horas** de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo. De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por **los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas.** En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha **tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía**, así como **las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.** Por ello este módulo ha sido programado teniendo en cuenta el entorno social y laboral en el que se va a impartir: alumnado que cursa el ciclo correspondiente de Dirección de Servicios en Restauración en el **I.E.S Sierra Blanca, situado en la ciudad de Marbella (MÁLAGA).**

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas
de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes **competencias Profesionales, personales y sociales relacionadas:**

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y

aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

Unidad didáctica 1. La seguridad y la higiene alimentarias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	b) Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. c) Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

Unidad didáctica 2. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

	g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

Unidad didáctica 3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Unidad didáctica 4. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	a) Normativa general de manipulación de alimentos. b) Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. c) Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

Unidad didáctica 5. Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	d) Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
6 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Unidad didáctica 6. Aplicación de sistemas de autocontrol.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
7. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

Unidad 7. La calidad en el sector de la restauración.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Unidad didáctica 8. Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad». b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión. c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad. d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

Unidad didáctica 9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad. b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora. d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración. e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO POR UNIDADES DIDÁCTICAS.

Las tablas siguientes muestran cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos básicos del currículo.

Unidad didáctica 1. La seguridad y la higiene alimentarias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	b) Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. c) Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Verificación de buenas prácticas higiénicas: - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. 5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. -Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.	1.1. Gestión de la seguridad alimentaria y la calidad 1.2. La seguridad y la higiene alimentarias 1.2.1. Buenas prácticas de higiene alimentaria 1.2.2. Para que no todo quede en buenas intenciones… 1.2.3. ¿Y si no se adoptan buenas prácticas? 1.3. Contaminación por agentes físicos 1.4. Contaminación por agentes químicos 1.4.1. Agentes químicos de origen no biológico 1.4.2. Agentes químicos de origen biológico 1.5. Contaminación por agentes biológicos 1.5.1. La cadena epidemiológica 1.5.2. Los agentes patógenos 1.5.3. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos

Unidad didáctica 2. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones: - Conceptos y niveles de limpieza. - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. - Procesos y productos de limpieza:	2.1. Higienización de instalaciones, equipos y materiales 2.1.1. Buenas prácticas de limpieza y desinfección 2.1.2. El Plan de limpieza y desinfección (L+D) 2.2. ¿Qué se tiene que limpiar y desinfectar? 2.2.1. Las instalaciones

características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados. - Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo. - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.	2.2.2. El mobiliario 2.2.3. La maquinaria y los utensilios 2.3. ¿Quién se encarga de la limpieza y la desinfección? 2.4. ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar cada zona? 2.5. ¿Con qué se limpia y desinfecta? 2.5.1. El plan de control del agua 2.5.2. Selección y utilización de detergentes y desinfectantes 2.5.3. Condiciones de uso de los detergentes y desinfectantes 2.6. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección? 2.6.1. Procedimiento general de lavado y desinfección manual 2.6.2. Procedimientos específicos de higienización 2.6.3. El lavado a máquina 2.6.4. Seguimiento y control de la limpieza y la desinfección 2.7. El mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios 2.7.1. El plan de mantenimiento preventivo 2.7.2. Mantenimiento correctivo 2.8. El control de plagas 2.8.1. El plan de control de plagas 2.8.2. La comprobación del plan 2.9. Procedimientos para la recogida y retirada de residuos

Unidad didáctica 3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias. g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Verificación de buenas prácticas higiénicas: - Normativa general. - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). - Enfermedades de obligada declaración.	3.1. Buenas prácticas de higiene personal 3.1.1. La higiene corporal 3.1.2. El lavado y la protección de las manos 3.1.3. La higiene y protección del cabello 3.1.4. El uniforme de trabajo 3.1.5. La adopción de hábitos adecuados 3.1.6. La protección de heridas o lesiones

Medidas de prevención - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. - Medidas de higiene personal - Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.	3.1.7. La declaración de enfermedades conocidas 3.2. Formación en manipulación de alimentos 3.2.1. El plan de formación en manipulación de alimentos 3.2.2. Documentación del plan de formación

Unidad didáctica 4. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	a) Normativa general de manipulación de alimentos. b) Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. c) Importancia de la conservación de los alimentos y su relación peligros asociados.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: - Normativa general de manipulación de alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.	4.1. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos 4.2. Buenas prácticas en la recepción de materias primas 4.2.1. El Plan de control de proveedores 4.2.2. Actividades de comprobación 4.2.3. Actuaciones en caso de incumplimiento 4.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de alimentos 4.3.1. Almacenaje en seco 4.3.2. Almacenaje en refrigeración y congelación 4.4. Buenas prácticas en los procesos culinarios 4.4.1. Pautas generales 4.4.2. Desinfección de los vegetales 4.4.3. Elaboraciones con huevos 4.4.4. El cambio de aceite en las frituras 4.5. Buenas prácticas en la conservación y regeneración de alimentos 4.5.1. El abatimiento de temperatura 4.5.2. El envasado y etiquetado de alimentos 4.5.3. La regeneración de productos 4.6. Buenas prácticas en el servicio 4.6.1. Distribución y exposición de elaboraciones 4.6.2. Servicio al comensal

Unidad didáctica 5. Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	b) Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. c) Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: - Incidencia de la manipulación de alimentos respecto a alergias e intolerancias alimentarias. - Características. - Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones	5.1. Alergias e intolerancias alimentarias 5.1.1. Alergias alimentarias 5.1.2. Intolerancias alimentarias 5.2. El plan de control de alérgenos 5.2.1. La importancia del plan 5.2.2. El desarrollo del plan 5.2.3. La información al comensal

Unidad didáctica 6. Aplicación de sistemas de autocontrol

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:	d) Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
6 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos: - Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias. 6. Aplicación de sistemas de autocontrol: - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.	6.1. Los sistemas de autocontrol 6.1.1. La metodología APPCC 6.1.2. Documentación del sistema de autocontrol 6.2. Aspectos generales 6.2.1. La creación del equipo de trabajo 6.2.2. Descripción de las actividades y de los productos 6.2.3. Elaboración del diagrama de flujo 6.3. Los prerrequisitos 6.3.1 Los planes generales de higiene y seguridad 6.3.2. Los registros

- Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo. - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. - Trazabilidad y seguridad alimentaria. - Características, relación y procedimientos de aplicación. - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. - Concepto y supuestos prácticos de aplicación. - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). - Análisis e interpretación.	6.4. El plan de APPCC 6.5. La trazabilidad 6.5.1. Tipos de trazabilidad 6.5.2. El plan de trazabilidad 6.6. Las alertas alimentarias 6.6.1. Protocolo de actuación frente a una alerta alimentaria

Unidad didáctica 7. La calidad en el sector de la restauración	
Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad». b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión. c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad. d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad: - Introducción a la calidad. - Características de la calidad en el sector servicios. - La calidad total y los recursos humanos. - Expectativas y percepciones del cliente - Determinación y fijación de objetivos. - Manuales de calidad. - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa. 2. Control de la aplicación de las normas de calidad: - Introducción a la calidad. - Definición. Referencias históricas. - Nombres propios en materia de calidad. - La calidad total y los recursos humanos. - Organización para la calidad. - Descripción de los diferentes modelos de calidad. - Modelos de calidad. Descripción,	7.1. ¿Qué es la calidad? 7.1.1. Calidad y satisfacción del cliente 7.1.2. La calidad en establecimientos de restauración 7.2. Aspectos generales relacionados con la calidad 7.2.1. Evolución de la calidad 7.2.2. Los *gurús* de la calidad 7.2.3. Los sistemas de gestión de la calidad 7.3. El modelo EFQM 7.3.1. El esquema REDER 7.3.2. Criterios de evaluación 7.3.3. Aprendizaje, creatividad e innovación 7.4. Las normas ISO 7.4.1. Normas ISO relacionadas con la restauración 7.4.2. La norma ISO 9001:2015 7.4.3. La certificación

tipos y características (Premio Deming, Macolm Baldrige y otros).	

Unidad didáctica 8. Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad. b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora. d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración. e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad: - Manuales de calidad. - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa. 2. Control de la aplicación de las normas de calidad: - La calidad total y los recursos humanos. - Organización para la calidad. - Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad. - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. - Técnicas grupales. - Herramientas de organización. - Herramientas de planificación. - Datos. Proceso y medición. Herramientas estadísticas. - La autoevaluación.	8.1. Sistemas de gestión de la calidad 8.1.1. Condiciones para su implantación 8.2. Implantación de un sistema de gestión de la calidad 8.2.1. FASE I. Evaluación inicial 8.2.2. FASE II. La planificación 8.2.3. FASE III. Implantación del sistema 8.2.4. Fase IV. Evaluación del sistema 8.2.5. FASE V. Proceso de mejora continua 8.3. La certificación 8.4. Herramientas de calidad 8.4.1. *Brainstorming* o tormenta de ideas 8.4.2. El diagrama de flujo *8.4.3. Benchmarking* 8.4.4. Diagrama de espina o Diagrama causa-efecto 8.4.5. El Diagrama de Pareto *8.4.6.* Las 5 *S*

- Descripción de los diferentes modelos de calidad. - El plan de calidad. - Fases de desarrollo de un plan de calidad. - Las certificaciones pasos a seguir. - Organismos de calidad	

Unidad didáctica 9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
7. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración: - Instalaciones, elementos y materiales necesarios para una buena gestión ambiental en la empresa. - Metodologías para reducir el consumo de recursos. Consumo de energía. Gestión del agua. - No-conformidades y acciones correctivas en el consumo de recursos. - Los conceptos: reducción, reutilización y reciclaje. - Energías y recursos ecológicos de uso habitual en la empresa de Servicios. - Legislación ambiental sobre recogida selectiva de residuos. Normas aplicables.	9.1. Buenas prácticas medioambientales 9.2. Medio ambiente y sostenibilidad 9.2.1. Políticas y normativa medioambiental 9.2.2. Sistemas de gestión ambiental 9.3. El uso eficiente de los recursos 9.3.1. Uso eficiente de la energía 9.3.2. Uso racional del agua 9.3.3. Adquisición de productos de bajo impacto ambiental 9.3.4. Almacenamiento eficiente de productos 9.3.5. Uso de técnicas culinarias respetuosas con el medio ambiente 9.3.6. Limpieza y desinfección responsable 9.3.7. Mantenimiento de las instalaciones y equipos 9.4. La gestión de residuos 9.4.1. Tipos de residuos 9.4.2. Fases en la gestión de los residuos

- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. Emisiones a la atmosfera. Residuos. - Residuos sólidos y envases. - Incidencia ambiental de la actividad de restauración. Agentes y factores de impacto. - Planes de actuación. - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación de residuos. - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos. - Acciones correctivas en la eliminación de residuos.	9.4.3. Buenas prácticas en la gestión de residuos 9.4.4. Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones 9.4.5. El plan de gestión de residuos

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

Relación secuenciada de unidades didácticas con la distribución de los contenidos de cada uno de los bloques en los que aparecen reagrupados según la Orden de 16 de junio de 2011: total **96 h**.

Relación secuenciada de unidades didácticas según distribución de los contenidos:

UNIDADES DE TRABAJO 3 horas/semana	TEMPORALIZACIÓN Total 96 horas	EVALUACIÓN
UD. 1, 2, 3, (11 semanas)	**33 horas**	**PRIMERA**
UD. 4, 5, 6 (10 semanas)	**30 horas**	**SEGUNDA**
UD. 7, 8, 9 (11 semanas)	**33 horas**	**TERCERA**

Fechas aproximadas de evaluaciones:
1ª Evaluación: 4 de diciembre.
2ª Evaluación: 6 de marzo.
3ª Evaluación: 27 de mayo.

6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDADES DIDÁCTICAS	TÍTULO	HORAS	TRIMESTRE
1	LA SEGURIDAD Y LA HIGIENE ALIMENTARIAS.	13	1º
2	SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES	11	1º
3	MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL	9	1º
4	APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	10	2º
5	BUENAS PRÁCTICAS EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	10	2º
6	APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL	10	2º
7	LA CALIDAD EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	11	3º
8	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN	11	3º
9.	CONTROL DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	11	3º

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Como indica Bolívar (1995):

“ Los temas transversales, en la medida en que se refieren a problemas o realidades sociales que, por su relevancia social, demandan una acción educativa de la escuela, son el verdadero campo de acción para promover un conjunto de actitudes y valores morales y éticos “.

Su tratamiento en el aula pretende formar ciudadanos autónomos, con sentimiento de pertenencia, críticos, con criterio moral propio y con capacidad de hacer frente a los problemas que se plantean en nuestra sociedad. La calidad de la educación equivale a formar personas autónomas capaces de desarrollar un proyecto de vida valioso y de llevarlo a cabo libremente a la práctica.

Los contenidos transversales son exigidos por la sociedad actual, que padece de falta de valores constructivos. Sirven para el desarrollo personal y para construir una sociedad más libre y pacífica.

Entre los temas transversales que tienen presencia más relevante en el módulo de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias, destacan los siguientes:

Educación para la paz y la convivencia.

- Estos conceptos se aplicarán durante el desarrollo de todas las unidades didácticas poniendo para ello en práctica la cooperación, el trabajo en equipo y el compañerismo.
- Adquirir las normas de la sociedad democrática, buscando justicia y bienestar.
- Relacionarse con actitudes de tolerancia.
- Detectar y criticar los aspectos injustos de la realidad cotidiana y de las normas vigentes en la sociedad.
- Poner en práctica fórmulas de cortesía, el respeto por las normas sociales, rechazo a actitudes egoístas, etc.

Educación ambiental.

- Se intentará aprovechar todos los recursos disponibles, reciclando y tratando los desechos
- Desarrollo sostenible del turismo en una economía de mercado que es insaciable y no es consciente de que puede acabar con todos los recursos
- Adquirir conciencia de la importancia de tener conocimientos y actitudes positivas ante el medio ambiente.
- Importancia del uso de los transportes públicos menos contaminantes en desplazamientos turísticos de largo y corto recorrido.

Educación al consumidor.

- Al incluir este módulo unidades que tratan directamente con este tema, su tratamiento queda implícito en el desarrollo de los contenidos
- Influencia de la publicidad en los hábitos de consumo.
- Tener conceptos claros sobre su propia condición de consumidor, con sus derechos y obligaciones.
- Medios de protección contra la publicidad engañosa de establecimientos turísticos.

Coeducación

- Se aplicará en el desarrollo de las actividades que implican trabajo en equipo.
- Rechazo a la discriminación por razón de raza, sexo, clase social, creencias, discapacidad…
- Apreciar las diferencias entre los sexos y la necesidad de que existan las mismas oportunidades sociales para ambos sexos.

Educación para la salud y educación sexual

- Impulsar hábitos de higiene física y mental, desde la simulación de la deontología del restaurador.
- Evitar el consumo de tabaco y advertir de su peligro.
- Evitar el uso de drogas.
- Saber alimentarse bien.
- Importancia del ejercicio físico para el bienestar.
- Apreciar la importancia de llevar una vida sana.
- Conocer el estado de salud de nuestros clientes, para adaptar los servicios del establecimiento y asegurar la salud de todos los clientes.
- Conocer la importancia de la educación sexual, evitando comportamientos incorrectos en el lugar de trabajo y desarrollo de clases.

Educación para la paz y la cooperación internacional

- Desarrollar su sentido de la solidaridad en el trato a clientes con perfiles socioculturales diferentes.
- Integrar a personas de otras culturas y nacionalidades para atender funciones de recepción.
- Fomentar la convivencia entre pueblos y raza.

Educación vial.

- Evitar el consumo de alcohol en restauración, buscando uso de bebidas de baja graduación alcohólica.
- Desarrollar el sentido de la responsabilidad de los consumidores de bebidas alcohólicas ante posibles accidentes al conducir tras beber alcohol.

Cultura andaluza.

- Desarrollar ofertas gastronómicas locales y regionales andaluzas seguras e higiénicas.

La idoneidad del tratamiento de los temas transversales no se realiza únicamente impregnando o elaborando unidades didácticas en torno a temas transversales. La justificación de su tratamiento puede estar determinada por el momento en el que se desarrolla dicha unidad didáctica, que puede coincidir con un día mundial o nacional. Algunos de ellos son los siguientes:

- Día Mundial del Turismo: 27 de septiembre.
- Día internacional de Erradicación de la Pobreza: 17 de octubre.
- Violencia de género: 25 de noviembre.
- Día Internacional de las Personas Discapacitadas: 3 de diciembre.
- Derechos humanos: 10 de diciembre.
- Día escolar de la no violencia y la paz: 30 de enero.
- Consumidor: 1 de marzo.
- Mujer trabajadora: 8 de marzo.
- Libro: 23 de abril.
- Sin tabaco: 31 de mayo.
- Internet: 17 de mayo.
- Medio ambiente: 5 de junio.

Con carácter general se incidirá en los contenidos transversales a lo largo de las diferentes unidades como herramienta en el campo de la restauración.

8. METODOLOGÍA.

La Formación Profesional requiere una metodología didáctica que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características de los alumnos y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende, para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje.

Se emplearán diferentes métodos que ayuden y contribuyan al aprendizaje, de acuerdo con los principios del nuevo sistema educativo. Se fomentará una metodología creativa, teniendo en cuenta los planteamientos de los alumnos; una metodología activa y participativa en donde el alumno sea el eje de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

Primará una metodología activa, basada en los procesos de creatividad y análisis. A partir de ellos se motiva la asimilación conceptual, y por ende la actitudinal.

La orientación por la que se ha optado para este módulo, requiere la utilización de recursos educativos basados en la relación entre la escuela y el entorno socioeconómico que permitan la integración de la actividad económica y profesional en la práctica educativa,

mediante la investigación de aquella con finalidades comprensivas, orientadoras y procedimentales.

La aproximación a los contenidos de la materia es deseable que se realice partiendo de hechos concretos, observaciones, experiencias y vivencias personales sobre realidades próximas. Este enfoque facilita en primer lugar la motivación e interés por los contenidos y actividades propuestas. Además, el análisis concreto de una realidad (ej. la presentación comercial de los productos alimenticios) y su aprendizaje significativo posibilitarán la abstracción de conceptos y las generalizaciones a las que se pretende llegar, superando las actitudes de distanciamiento que el alumno pudiera presentar previamente.

En consecuencia, el tratamiento de los contenidos de la materia requiere una adaptación a la realidad local y autonómica en que se desarrolla.

En relación con la metodología de aprendizaje y la organización de actividades conviene resaltar su carácter activo y participativo. Su concreción puede presentar una amplia variedad de simulaciones y situaciones que potencien y desarrollen el trabajo en equipo y la elaboración y puesta en práctica de los proyectos realizados por los propios alumnos.

La relación con los agentes exteriores a la comunidad educativa (empresas, profesionales, instituciones, entidades, etc.) persigue, familiarizar al alumnado con éstos, puesto que son representantes de la vida activa. Por tanto, su inclusión en el proceso de aprendizaje conlleva, además de las finalidades propias de la materia, el desarrollo de actitudes y comportamientos más maduros del alumnado en sus relaciones interpersonales y con las empresas.

El fomento de actitudes libre de prejuicios y el esfuerzo de la igualdad de oportunidades debe hacerse desde la propia dinámica del grupo clase, corrigiendo las actitudes de discriminación que puedan presentarse y estimulando los valores de cooperación e igualdad desde la propia práctica educativa. Ello implica:

-La actuación del profesor como motivador e inductor de los alumnos/as. En esta situación el papel del profesor es doble: como motivador de actividades, siempre que sea de tipo coordinador y no impositivo; y como docente, que informa y guía en la búsqueda de conocimientos.

-Una actitud del profesor que no produzca modelos discriminatorios y estereotipados, tanto en el lenguaje como en las orientaciones y pautas de actuación que proporcione.

-Una metodología de trabajo favorecedora de la participación igualitaria de todos los alumnos en los equipos de trabajo.

El entorno socioeconómico es un recurso externo al centro educativo, accesible y motivador para el alumnado. Las posibilidades que ofrece son distintas según las características y la estructura económica de cada zona y, por tanto, la materia debe organizarse respondiendo a ellas. El objetivo prioritario es la aproximación a la realidad local, pero cabe la posibilidad de ampliarla a ámbitos más generales en aquellos casos que se considere oportuno.

Los métodos a utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, estarán en función de la importancia del contenido o motivación del alumnado, entre otros se proponen los siguientes:

- Expositivo.
- Dialogal.
- Activo.
- Participativo.
- Descubrimiento guiado.
- Trabajo por tareas.
- Trabajos en grupo.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Son los instrumentos para alcanzar los objetivos y contenidos. Han de presentarse en un formato didáctico-estimulante. Son herramientas activas y ordenadas para llevar a cabo la enseñanza, siempre de forma estructurada y secuenciada. La siguiente clasificación recoge el tipo de actividades, en orden de realización, utilizadas en el desarrollo de las unidades didácticas, ejemplificando, para cada caso, con varias actividades para aclarar el concepto. Se abordan también las *actividades en Internet*.

▪ Actividades de inicio: Pretenden conocer los conocimientos previos del alumnado y favorecer un ambiente propio para el proceso de enseñanza de la unidad didáctica, pues sitúan al alumnado en el contenido de ésta. Estas actividades son, por ejemplo, lluvias de ideas,

lectura y debate de noticias de prensa y de documentos que se utilizarán en la unidad, realización del esquema de la unidad, etc.

▪ Actividades de desarrollo: Son las actividades para la construcción de los nuevos conocimientos; para la ampliación y reconstrucción del marco conceptual del alumnado. Aquí se incluyen todas las actividades de cálculo de magnitudes, de análisis crítico, de identificación y clasificación de elementos, de elaboración de diferentes documentos internos, de representaciones gráficas, etc.

▪ Actividades de cierre: Su finalidad es concienciar al alumnado en sus progresos y en cómo éstos se han producido, además de permitir que el docente detecte faltas de aprendizaje. Por ello se sintetizan los contenidos y se realizan esquemas con las ideas esenciales de la unidad didáctica. Es en este punto cuando se deben resolver también las últimas dudas que puedan surgir al alumnado.

▪ Actividades de profundización y refuerzo: Son las actividades que pretenden corregir las faltas de aprendizaje detectadas en las actividades de cierre o en cualquier otro momento. Deben provocar aprendizajes con estrategias y métodos diferentes a los ya utilizados.

▪ Actividades de ampliación: Se plantean al alumnado de forma opcional, dándole la posibilidad de ampliar sus conocimientos. Varían en función de la unidad didáctica, utilizando actividades como las de desarrollo y cierre pero más complejas y actividades en Internet.

* **Actividades en Internet:**

Uno de los principios generales de la metodología es que los contenidos se deben relacionar con el entorno. Por lo tanto, al programar un módulo profesional no se puede aislar a nuestro alumnado de una realidad como es la Sociedad de la Información en la que vivimos. Así pues, se hace imprescindible incluir actividades que se realicen utilizando como recursos el ordenador e Internet.

Se enviarán actividades al alumnado a través de la plataforma classroom, para que se familiaricen con ella, y en el caso de que hubiese confinamiento por la situación creada actualmente con el virus covid puedan seguir trabajando y por consiguiente continuar con su formación.

9. EVALUACIÓN

La evaluación del módulo se ajusta a lo establecido *en la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.*

NORMAS GENERALES (artículo 2).

. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua** y se realizará por módulos profesionales.

. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

EVALUACIONES.

- **PRIMER CURSO**

Para cada grupo de alumnos y alumnas de primer curso, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

- **EVALUACIÓN INICIAL**

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

- **PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.**

. Los **porcentajes para medir** el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las tres evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

. COMPETENCIAS PROFESIONALES: 90%

. Competencia técnica:

- Pruebas escritas: 60%

Competencia metodológica:

- Actividades y/o trabajos: 30%

. COMPETENCIAS PERSONALES: 5%

Puntualidad, respeto a las instalaciones, seguridad e higiene personal.

. COMPETENCIAS SOCIALES: 5%

Participación, iniciativa, comunicación y relación social.

PRUEBAS ESCRITAS.

Se realizarán una, dos o más pruebas por evaluación.

Si se realiza una prueba:

Calificación numérica del 0 al 10.

Nota mínima 5 puntos. La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirán el 60% de la calificación global. A ella habría que agregarle el 40% de los restantes criterios.

Si se realizan dos o más pruebas:

En el caso de hacer dos o más pruebas, la calificación se obtendrá tras efectuar la media aritmética de las pruebas. **Siendo imprescindible una calificación mínima de 5 puntos en cada examen para poder realizar la media.**

Nota mínima de la media aritmética de 5 puntos. La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirían el 6**0%** de la calificación global. A ella habría que agregarle el 40% de los restantes criterios.

El alumnado que durante algún examen sea sorprendido copiando, intentando copiarse, o hablando sin autorización tendrá una calificación de 0 en dicho examen.

ACTIVIDADES Y/O TRABAJOS.

Para aplicar el porcentaje del 4**0%,** éste se aplicará realizando la media de la calificación que se haya otorgado a las diferentes actividades tanto individuales como en grupo en aula o fuera del aula, de trabajos, de análisis de artículos de prensa actual, de síntesis y resúmenes de contenidos, simulaciones…u otros que se pudieran establecer según unidad didáctica. **Siendo imprescindible una calificación mínima de 5 puntos para poder realizar la media entre ellas al igual que para realizar la media con las demás pruebas de la evaluación.**

El alumnado que no haya alcanzado una puntuación igual o superior a 5 puntos en alguna de las pruebas anteriormente descritas no superará la evaluación parcial y pasará a aplicarse el plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos. (Apartado 10).

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Los alumnos/as que no obtengan una calificación positiva en algunas de las evaluaciones parciales tendrán el derecho a presentarse a una prueba objetiva de recuperación en el último trimestre. Para superar el módulo tendrá que obtener una calificación igual o superior a 5 **en la prueba correspondiente y realizar las actividades que se contemplen para la recuperación de dicha evaluación.**

El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá el derecho y la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

El alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua o que no haya superado alguna de las evaluaciones parciales tendrá:

- El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación

Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una **calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado**, ya sea durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dicho módulo.

En el supuesto de que, alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el mínimo de 4 puntos para poder realizar la media aritmética y en otra/s pruebas la nota mínima sea de 5 o lo supere; tras la evaluación, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 4 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s realizadas durante la evaluación. La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es de 5 puntos. Posteriormente se hará la media con la nota del otro/s exámenes correspondientes.

Si tras la recuperación, el alumno no superarse la prueba suspensa, deberá ir con toda la evaluación suspensa, a la prueba de calificación final.

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la del alumnado, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuales pueden ser las causas.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo, donde se analizará, por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico, aburrido, si el libro de texto no es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

El desarrollo de la clase se realizará en base a fotocopias puntuales, elaboración de apuntes propios, del manual de autocontrol basado en los principios del sistema de APPCC, y se recomienda a los alumnos adquirir el libro:

- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. Editorial: Altamar.

- Recursos instrumentales: equipos audiovisuales.
- Recursos informáticos: equipos informáticos.
- Recursos textuales, documentales e internet: webs, material y publicaciones específicas.
- Cañón de vídeo.
- Plataforma classroom como recurso digital, a través de ella se envía trabajo al alumnado que posteriormente se corrige y se les prepara para trabajar con ella en el que caso que hubiese un confinamiento por la situación que se está viviendo en estos momentos.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

A lo largo del curso están previstas la realización de diversas actividades extraescolares o complementarias:

- Participación en actividades organizadas por el centro o por determinados organismos o instituciones o en cualquier otra que se organice y se considere interesante para la formación del alumnado. (CHARLAS /COLOQUIOS)
- Visitas a empresas relacionadas con el sector.
- Asistencia a ferias, exposiciones, congresos o jornadas. Como la Feria del Vino y la Alimentación que se celebra en el Palacio de Congresos y Torremolinos (fecha del evento pendiente de confirmación).

De acuerdo a la *ORDEN de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario*, las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

- Visita a empresas relacionadas con el sector.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha conocido el funcionamiento del departamento de sala y cocina de una empresa de restauración.
- Se ha tenido conocimientos sobre la organización y la plantilla de trabajo del departamento de cocina y sala.
- Se ha valorado la puesta en marcha de las buenas prácticas en materia de seguridad e higiene alimentaria.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan a la visita programada deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre una empresa del sector de la zona. Se centrarán en la resolución de preguntas tales como:

a) ¿De qué tipo de empresa de restauración se trata?
b) ¿Con cuántos departamentos cuenta? Organigrama.
c) Política en materia de seguridad e higiene alimentaria.
d) Funcionamiento del departamento de sala y departamento de cocina.

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- Asistencia a ferias, exposiciones, congresos.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha conocido el contenido principal sobre el que se basa la exposición.
- Se ha indagado sobre determinadas materias de conocimiento importante sobre la materia impartida en el módulo.
- Se ha participado en las diferentes charlas o formación que pudieran haberse impartido.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan a la visita programada deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre la exposición, que se presentará en un power-point.

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

En el caso de actividades complementarias, se evaluará la participación y actitud del alumnado a través de la observación directa y se tendrá en cuenta para la nota final del parcial correspondiente.

Estás actividades programadas se llevarán a cabo siempre y cuando la situación actual que estamos atravesando referente al covid lo permita.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

El reto de la educación consiste en ser capaz de ofrecer a cada alumno y alumna la ayuda pedagógica que necesite, ajustando la intervención educativa a la individualidad del alumnado, es decir, adaptar la enseñanza a las diferentes capacidades, intereses y motivaciones del alumno/a.

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación,** en su Artículo 3.8. dispone: “las enseñanzas a las que se refiere el apartado 2 se adaptarán al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo” (se refiere a todos los tipos de enseñanzas reguladas por esta misma Ley).

En su Artículo 71 recoge: "corresponde a las Administraciones educativas asegurar los recursos necesarios para los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado".

En su Artículo 73 dispone que “se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta”.

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**, en su artículo 119 dispone: “la administración educativa adaptará al alumnado con necesidades educativas especiales las diferentes pruebas de acceso a enseñanzas o para la obtención de titulaciones que se recogen en la presente Ley”.

El **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo**, en su Artículo 5.3. dispone: “las enseñanzas de formación profesional se adaptarán al alumnado con necesidades específica de apoyo educativo para que se garantice su acceso, permanencia y progresión en estas enseñanzas”.

El **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo**, en su Artículo 17 dispone que “la Consejería competente en materia de educación dispondrá de recursos humanos y materiales que promuevan el acceso a estas personas al currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial”.

Para atender a la diversidad en los Ciclos Formativos las Adaptaciones Curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, que son aquellas en las que se adapta a las necesidades del alumnado la metodología, tipo de actividades, instrumentos y técnicas de evaluación, pero no puede afectar ni a los objetivos, ni a los contenidos ni los criterios de evaluación.