

# **PROGRAMACIÓN**

## **CURSO 23/24**

**MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE**

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**PROFESOR: JOSÉ ANTONIO SAN JOSÉ SANZ**

**CICLO GRADO MEDIO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: PRIMERO**

## INDICE

	Página
1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS	1
COMPETENCIAS DEL CICLO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Y DEL MODULO SEGURIDAD E HIGIENE	1
Competencia general del ciclo	1
Competencias profesionales personales y sociales	2
OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO	3
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	4
OBJETIVOS DIDÁCTICOS	4
3. CONTENIDOS	4
4. CONTENIDOS TRASVERSALES	7
5. METODOLOGÍA	8
6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	9
7. RECURSOS	10
8. EVALUACIÓN	10
CRITERIOS DE EVALUACION	10
TIPOS DE EVALUACIÓN	13
CRITERIOS DE CALIFICACION	15
PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	16
RECUPERACIONES	16
EVALUACION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	16
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	17
10. BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO	17

## 1. **INTRODUCCIÓN**

El módulo de **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos** es una enseñanza perteneciente al ciclo formativo de grado medio de Técnico en Servicios en Restauración, incluida en la familia profesional de Hostelería y Turismo así como al ciclo formativo de grado medio de Técnico en Servicios de restauración de la misma familia. Se trata de un módulo profesional con **formación transversal** del título.

Es un módulo asociado a una unidad de competencia, con una duración de 64 horas distribuidas en dos horas semanales, durante el primer curso.

## 2. **OBJETIVOS**

Los objetivos son la finalidad de toda programación ya que constituyen lo que el alumno debe aprender y lo que el docente debe enseñar, van a constituir el eje rector de la programación. No obstante se distinguen distintos niveles de objetivos que van desde lo más general a lo más concreto, cada uno de ellos se desarrollan a continuación.

### **COMPETENCIAS DEL CICLO COCINA Y GASTRONOMÍA Y DEL MÓDULO SEGURIDAD E HIGIENE (en adelante SH)**

El objetivo principal y más general es alcanzar la competencia general del ciclo formativo así como las competencias profesionales, personales y sociales del título.

#### **Competencia General del Ciclo**

##### ***a) CFGM Cocina y Gastronomía:***

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de prelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

##### ***b) CFGM Servicios en restauración:***

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## **Competencias profesionales, personales y sociales**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

### CFGM Cocina y Gastronomía:

- a) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- c) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- e) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- f) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

### CFGM Servicios en restauración

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

## **OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

CFGM Cocina y Gastronomía:

- a) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/oregeneración.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

b) CFGM Servicios en restauración

- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### CFGM Cocina y gastronomía y CFGM Servicios de Restauración

1. Limpia/ desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.
5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

## 2.4 OBJETIVOS DIDÁCTICOS

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.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos de servicio de alimentos y bebidas.

## 3. CONTENIDOS

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
  - Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
  - Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.

- Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

## II. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos:

- Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.
- Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

## III. 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.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

## IV. Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
  - o 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.
  - o Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
  - o 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.

V. Utilización de los recursos eficazmente.

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

VI. Recogida selectiva de residuos.

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Estos contenidos se verán en las siguientes unidades didácticas:

TRIMESTRE	UNIDADES DIDÁCTICAS	Temporalización
1º	UD. 1. Higiene alimentaria	4
	UD. 2. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.	10
	UD. 3. La contaminación de los alimentos	12
PRUEBA/EXAMEN		2

2º	UD. 4. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	6
	UD. 5. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	8
	UD. 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia	6
PRUEBA/EXAMEN		2
3º	UD. 7. Aplicación de Sistemas de Autocontrol	8
	UD. 8. Buenas prácticas en la utilización de recursos	4
	UD.9. Buenas prácticas en la gestión de los residuos	4
PRUEBA/EXAMEN		2
TOTAL		68

Los contenidos de este módulo coinciden de forma transversal con los módulos prácticos por ello en cuanto a coordinación de módulos, desde el módulo de SH se abordaran todos los contenidos de forma teórica y en los módulos prácticos, en la medida de lo posible, se aplicaran dichos contenidos.

#### 4. CONTENIDOS TRANSVERSALES

A lo largo del curso se trataran contenidos referidos a la educación en valores tal como indica la Ley de Educación de Andalucía como “...fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.”, “...favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, ....”, “...educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.”, ya sea poniéndolos de manifiesto cuando se traten contenidos del módulo que pudieran estar relacionados, o bien participando de las actividades que se desarrollen en el centro educativo con motivo de la celebración de determinados días, día de Andalucía, de la Constitución, Jornadas de Coeducación, día de la “No violencia y la Paz “, charlas sobre la prevención de la drogodependencia, sobre el SIDA, etc.

Teniendo en cuenta el artículo 40 de la citada ley, que hace referencia a la “Cultura Andaluza”, se tratará de contextualizar los contenidos siempre que sea posible en Andalucía, como artículos y noticias que se utilicen en clase para ilustrar conceptos e incluso procedimientos.

## 5. METODOLOGÍA

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Complimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

La metodología a seguir se basará en los siguientes **principios metodológicos**:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado
- Favorecer la construcción de aprendizajes significativos
- Memorización comprensiva
- Modificar esquemas de conocimiento
- Favorecer la interacción alumno-profesor y alumno-alumno,
- Tener en cuenta las características peculiares de cada grupo y de cada alumno
- Impulsar las relaciones entre los miembros del grupo,
- Por último proporcionar al alumno, de forma continua, información sobre el momento del proceso de aprendizaje en que se encuentra

En cuanto a las técnicas didácticas se aplicaran según el caso: la explicación oral, el estudio directo, la resolución de casos prácticos y problemas, el trabajo de campo, debates dirigidos y lluvia de ideas

Respecto al tipo de actividades que se desarrollaran como herramientas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizaran:

- Actividades de inicio
- Actividades de desarrollo
- Actividades de cierre o finalización
- Actividades de refuerzo
- Actividades de ampliación
- Actividades complementarias y extraescolares (recogidas en el siguiente epígrafe)

## 6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Por actividades complementarias se entiende que son aquellas organizadas por el Centro durante el horario escolar, de acuerdo con su Proyecto Curricular y su Plan de Centro, y que tienen un carácter diferenciador de las actividades lectivas por el momento, espacios y recursos que utilizan.

Las actividades complementarias son de obligada participación y pueden ser evaluables.

Las actividades extraescolares, que se desarrollaran fuera del horario lectivo, son las encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno favoreciendo la convivencia de todos los sectores de la comunidad educativa y a facilitar la formación integral del alumnado a través del desarrollo de actividades deportivas y lúdicas, así como de talleres de informática, idiomas, expresión plástica y artística, lectura y otros de naturaleza similar que traten aspectos formativos de interés para el alumnado, destacando el carácter educativo e integrador de los mismos y estando referidos a la ampliación de su horizonte cultural, a la preparación para su inserción en la sociedad o al uso del tiempo libre.

Las actividades extraescolares son de carácter voluntario 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.

Las actividades complementarias y extraescolares relacionadas directamente con el módulo de SH previstas para el curso son:

- Charla de profesionales sobre la higiene, el autocontrol, la seguridad alimentaria, etc.
- Visita a restaurantes de la zona.
- Visita a otros establecimientos (mercado, empresas de colectividades, hospitales, hoteles,...)

## 7. RECURSOS

Además del aula y el mobiliario propio, se utilizará la pizarra, cañón proyector portátil, ordenadores conectados a Internet en la sala de ordenadores

A los alumnos se les aportará apuntes elaborados por el profesor, noticias de prensa, artículos publicados en Internet.

## 8 - CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para medir en qué grado se alcanzan los Resultados de Aprendizaje (RA) por parte del alumno para el Módulo de SH se aplican los siguientes criterios de evaluación:

RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- 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 efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.
- 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.

RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

RA 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

RA 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- 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 al control 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).

#### RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

#### RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

### Normas generales.

- . 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.

Para establecer la calificación del alumnado se valorará el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

La orden de evaluación señala que el alumnado deberá alcanzar los RA correspondientes a cada módulo, con lo que será necesario obtener una **calificación igual o superior a 5 en cada RA** para poder superar el módulo. En la programación de aula se detallarán los criterios de evaluación correspondientes a cada RA así como su peso dentro de cada uno de ellos. Para poder aplicar los porcentajes de calificación establecidos, será necesario cumplir con las instrucciones contenidas en el enunciado de cada instrumento de evaluación empleado (plazos, contenido, presentación, etc.). Aquella prueba escrita, prueba oral, trabajo, actividad, etc., en la que se detecte indicios de plagio o copiado quedará automáticamente anulada.

La calificación final del alumno estará integrada por la suma ponderada de la calificación obtenida con los instrumentos de evaluación anteriores:

El alumno deberá superar los tres trimestres planteados para alcanzar los objetivos iniciales del módulo profesional. La nota final se obtendrá de la media de las tres evaluaciones.

A lo largo del curso académico, se realizará:

- Una sesión de evaluación inicial. Durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas, se realizará una evaluación inicial que 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 del presente módulo. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.
- Tres sesiones de evaluación parcial. La primera de ellas tendrá lugar a mediados del mes de diciembre, la segunda a mediados del mes de marzo, aproximadamente y la tercera a finales del mes de mayo.
- Una sesión de evaluación final. Con carácter general la fecha de la sesión de evaluación final se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

Tal y como recoge la orden de evaluación en su artículo 16, la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza- aprendizaje. Dicha calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales, considerándose positiva la igual o superior a 5 y negativas las restantes.

El alumnado que no supere el módulo mediante evaluación parcial, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Durante este periodo se realizarán actividades encaminadas a su recuperación, elaborándose un plan personalizado de recuperación para el alumnado en concreto.

Si tras la evaluación final, el alumnado no supera el módulo, tendrá que volver a cursar dicho módulo en el curso siguiente. El alumnado dispone de un total de 4 convocatorias para superar el módulo.

## Criterios 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 dos evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a dos parámetros:

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| .Pruebas escritas:         | 0-60%  |
| .Actividades y/o trabajos: | 0-100% |

En cada una de las 4 unidades planteadas a lo largo de este módulo, se explicará al alumnado la distribución de estos porcentajes de calificación, según la temporalización de la misma, el contenido teórico-práctico a trabajar y la metodología utilizada en clase.

Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas, así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a **5 puntos sobre 10** para que se pueda hacer la media ponderada con el resto de porcentajes que completen la evaluación total de cada unidad. Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a 5 puntos sobre 10. **Se deberán de superar todas las unidades del módulo de manera individual para aprobar.**

**Las faltas de ortografía**, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,15 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto.

- Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, En cada apartado de pruebas escritas así como del apartado de actividades y/o trabajos e ítems de competencias, deberá ser igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- Las faltas de ortografía, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,10 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto.
- Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plazo tendrán una calificación de 0.

## Evaluación de la práctica docente.

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, 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 es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración.

## **PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.**

### **I. Convocatoria de evaluación parcial.**

Se realizarán 3 evaluaciones parciales, una por trimestre.

### **Periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias.**

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.

La calificación final será la nota media de las parciales.

### **Convocatoria de evaluación final.**

- En el caso de que el alumno no sea evaluado positivamente en la convocatoria de evaluación parcial, el profesor redactará un informe individualizado donde se explicitarán los resultados de aprendizaje que el alumno no ha adquirido, así como las actividades de enseñanza-aprendizaje y las pautas para conseguirlas en la evaluación final.
- Será el Equipo Docente quien decida si el alumno es propuesto para esta convocatoria. Si es propuesto, se evaluará siguiendo estos parámetros:
  - En la evaluación final el alumnado se examinará de todos los contenidos presentes en esta programación y no tan sólo de las unidades o trimestres no superados.
  - **Se realizará un plan recuperación** y se habilitará horas de clase semanal desde la finalización de las clases hasta la fecha de evaluación final, en la cual el profesor repasará los contenidos fundamentales del módulo y propondrá trabajos teóricos y actividades prácticas
    - Para obtener la nota final se realizarán las siguientes pruebas y se evaluará de la siguientes manera:
      - Primero, se entregará un dossier con todos los ejercicios realizados durante el curso y el plan de recuperación, siendo necesario para poder continuar con el proceso de evaluación.
      - Segundo, se realizará la prueba escrita práctica-teórica correspondiente al contenido completo del trimestre no superado.

- El alumnado que en Mayo no haya superado alguna de las evaluaciones parciales, tendrá que asistir a clase hasta el fin del periodo lectivo, teniendo una última opción de recuperación de **MÓDULO COMPLETO** en la Evaluación Final.
- La nota mínima para aprobar será igual o superior a 5 puntos.

Introducción de notas en Séneca.

- Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta los decimales.
- Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.
- Se redondearán las notas al alza a partir de 5 décimas. Ejemplo: 5,5 serán 6.

## 8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Desde el inicio del curso se prestará atención a la detección de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo. Se prestará atención a la evolución desde el primer día de clase y se mantendrá una colaboración estrecha con el Departamento de Orientación. Las necesidades pueden ser debidas a:

- Falta de motivación.
- Falta de hábito de estudio.
- Problemas familiares.
- Problemas de conciliación de la vida familiar y el estudio (adultos, alumnos con personas a su cargo, etc)
- Dificultad de comprensión en alumnos de procedencia de países de lengua no española.
- Ritmos lentos de trabajo.
- Dificultades con la escritura y la lectura.
- Dificultades con la expresión oral.
- Carencia de conocimientos básicos
- Alumnado con desventaja sociocultural.

## 9. BIBLIOGRAFÍA.

### Manual para el aula:

- “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”

Autores: Equipo técnico de SAIA SL

Editorial: Altamar, 2013

### Bibliografía de departamento:

- Manipulador de alimentos

Autores: Lourdes Armada / Cristina Ros

Editorial: Ideas Propias

- Manipulador de alimentos en el sector de la hostelería

Autores: Pedro Benavente / Elena Benavente

Editorial: Ideas Propias

- APPCC avanzado

Victoria de las Cuevas

Editorial: Ideas Propias

- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Autor: José Luís Armendáriz

Editorial: Paraninfo

- Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Autor: José Luís Armendáriz

Editorial: Paraninfo.

