

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

**MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
DE LOS ALIMENTOS.**

CURSO: 1º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Septiembre, 2022

El módulo profesional **Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos** (SH en adelante) se va a impartir en el primer **curso del ciclo formativo de grado medio Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial y horario de mañana. La normativa de referencia, entre otra, es:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- 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 Andalucía.

Competencia general del título.

Ejecutar las actividades de preelaboración, 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.

Competencias profesionales, personales y sociales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.*
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.*
- d) 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.*
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.*
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.*
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.*
- h) 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.*
- 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.*

Objetivos generales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo relacionados a continuación:

- b) 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.*
- c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.*

- d) *Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.*
- e) *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.*
- f) *Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.*
- g) *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.*
- h) *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.*
- i) *Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. 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 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.

RA 2. 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.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) 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).

RA 5. 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.

RA 6. 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.

Contenidos básicos.

La Orden de 9 de octubre de 2008, establece los siguientes contenidos básicos:

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. 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.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene 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.

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.
 - o Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

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).
 - o Análisis e interpretación.

Utilización de 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.

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.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 64 horas, distribuidas en 2 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

Tabla 1. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT), los contenidos básicos (CB) y la temporalización prevista.

CPPS	OG	RA	CE	UT	CB	HORAS	TRIMESTRE
i)	f), h), i)	2	a), b)	U.T. 1 La higiene alimentaria.	Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas I.	3	1º
i)	f), h), i)	2	c), d), e), f), g)	U.T. 2 Buenas prácticas de higiene personal.	Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas II.	5	1º
b) - i)	b) - i)	3	a), f)	U.T. 3 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos I.	5	1º2
b) - i)	b) - i)	3	b), c), d), i)	U.T. 4 La contaminación de los alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos II.	5	1º
b) - i)	b) - i)	3	g), h)	U.T. 5 Control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos III.	5	1º
e), f), g), h), i)	c), d), f), g), h), i)	3)	e)	U.T. 6 Métodos de conservación de alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos IV.	5	1º
b), c), i)	h), i)	1)	a) - i)	U.T. 7 Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.	11	2º
b) - i)	b) - i)	4)	a) - h)	U.T. 8 Sistemas de autocontrol y trazabilidad.	Aplicación de sistemas de autocontrol.	10	2º
b) - i)	b) - i)	5)	a) - f)	U.T. 9 Buenas prácticas en la utilización de los recursos.	Utilización de recursos eficazmente.	8	3º
b), i)	h), i)	6)	a) - f)	U.T. 10 Buenas prácticas en la gestión de los residuos.	Recogida selectiva de residuos.	7	3º

Contenidos transversales.

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a

progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

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.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

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

- Cumplimentación 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.

Coordinación pedagógica.

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feed back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios...), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos,

cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos...), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos...), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales...).

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, informes de coyuntura, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernóctación por la comarca.
- Actividades con/sin pernóctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernóctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernóctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Plan lector.

Para el desarrollo de la competencia lingüística de los estudiantes se fomentará la lectura en las diferentes sesiones lectivas a través de artículos, apuntes, webs, blogs, etcétera.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado 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 del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (3 al tratarse de un módulo profesional del primer curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica), y otra de **evaluación final**.

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *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 no asistencia a clase no supone para un estudiante la pérdida del derecho a ser evaluado, sino la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

Criterios e instrumentos de evaluación.

Los criterios de evaluación del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial** a desarrollar.

Los medios instrumentales explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

- **Pruebas objetivas:** en principio una por unidad de trabajo (podrán hacerse dos o más por cada unidad, o agrupar dos o más en una prueba). Podrán contener test, verdadero o falso, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, identificación de conceptos, relacionar conceptos, supuestos prácticos, operaciones de cálculo, conclusiones, y cualquier otra fórmula determinada por el docente. Si fuera necesario, las pruebas objetivas podrán sustituirse por orales.
- **Tareas-prácticas:** exposiciones en el aula, simulaciones, trabajos por escrito de profundización o investigación, actividades escritas u orales, cuestionarios, ejercicios de cálculo, actividades on-line, actividades audiovisuales, trabajos grupales o por parejas, resolución de supuestos prácticos, debates, puestas en común, desarrollo de planes o procesos, comprobaciones y reconocimientos de buenas prácticas de higiene, y otras posibles determinadas por el docente.
- **La observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva,

participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.

Criterios de calificación.

Determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Lo que se pondera son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

La ponderación que se aplicará será del **2,22%** para cada criterio de evaluación, por lo que finalmente, la ponderación de cada resultado de aprendizaje, a tenor de los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, queda como sigue:

RA	PONDERACIÓN.	UT	TRIMESTRE
1	20% de la calificación del módulo profesional.	7	2º
2	15,56% de la calificación del módulo profesional.	1, 2	1º
3	20% de la calificación del módulo profesional.	3, 4, 5, 6	1º
4	17,78% de la calificación del módulo profesional.	8	2º
5	13,33% de la calificación del módulo profesional.	9	3º
6	13,33% de la calificación del módulo profesional.	10	3º

- Para superar un resultado de aprendizaje se hará la media ponderada con los distintos instrumentos de evaluación aplicados, de tal forma quedará calificado cada criterio de evaluación asociado al instrumento de evaluación, debiendo obtenerse para criterio de evaluación una calificación mayor o igual a 5. Se entiende que el resultado de aprendizaje se superará con una calificación mayor o igual a 5.

- En caso de no superar un resultado de aprendizaje, sí se considerarán superados los criterios de evaluación de dicho resultado de aprendizaje con calificación mayor o igual a 5.

- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada criterio de evaluación ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.

- La nota trimestral parcial será la media de los resultados de aprendizaje del trimestre/parcial.

- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).

- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 3ª evaluación parcial y la final (junio).

- La no presentación a las pruebas objetivas sin justificar, y la no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una calificación de cero en la prueba, tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados. ¹ Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.

- Si durante la celebración de una prueba objetiva escrita u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma.

- Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

¹ Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

Instrumentos de calificación.

Plantillas de corrección, rúbricas, cuaderno del profesor.

Periodo de recuperación y mejora.

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 3ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

Calificación en la evaluación final.

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecer dicha calificación, los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos 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, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

La calificación en la evaluación final del módulo profesional (entre 0 y 10) será la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje, observando siempre que se hayan superado todos los resultados de aprendizaje o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora.

Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje y todos los criterios de evaluación asociados al módulo profesional, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso).

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Atención a la diversidad.

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Dislexia.

- Empleo de material audiovisual y gráfico para facilitar el binomio imagen-palabra.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Evitar que el estudiante copie enunciados o información escrita.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- No emplear el color rojo para ninguna corrección.

- No corregir de manera sistemática las faltas de ortografía.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.
- Tratamiento adecuado en el grupo clase para la normalización y el respeto y tolerancia ante las distintas formas de aprender.

Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH).

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.

Bajo/nulo nivel de español.

En el caso de **estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas** por no ser el español su lengua materna, se adoptarán algunas medidas no significativas:

- Empleo de diccionario o traductor de Google.
- Concreción de los términos clave para una mejor asimilación de los conceptos a partir de tareas de ampliación de vocabulario y/o de síntesis.
- Ayuda durante las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera, en caso de desconocimiento del significado de determinados términos o expresiones.
- Sugerencias individualizadas relativas a la **necesidad de mejorar a partir del esfuerzo fuera del horario lectivo** (clases de español para extranjeros, lecturas en español, medios de comunicación en español, internet y RR.SS. en español, relaciones sociales en español para una mejor inmersión, etcétera).
- Apoyo dentro del horario no lectivo del docente (recreos u horas disponibles) para resolver dudas y/o establecer comunicaciones orales de cara a la progresión en el idioma.
- Sustitución de las pruebas objetivas escritas por pruebas orales dirigidas (en casos muy excepcionales de nivel de español extremadamente bajo).

Altas capacidades.

Si un estudiante concreto dadas sus **altas capacidades** lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

Evaluación final.

Como ya se ha comentado anteriormente, se tendrá en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, de modo que **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo.**

Plan de recuperación y mejora.

Para concluir, establecer que el **plan de recuperación y mejora** determinado en la presente programación **constituye por si mismo una medida de atención a la diversidad.**

MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

RA 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones	2,22%	7	Escrita	Prueba objetiva 7	X			
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores	2,22%	7	Escrita	Prueba objetiva 7	X			
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	2,22%	7	Práctica	Plan de limpieza	X			
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación	2,22%	7	Práctica	Comprobación L+D	X			
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	2,22%	7	Práctica	Plan de limpieza	X			
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	2,22%	7	Escrita	Cuestionario 3	X			
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación	2,22%	7	Escrita	Prueba objetiva 7	X			
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y	1,11%	7	Escrita	Prueba objetiva 7	X			
	1,11%		Práctica	Actividad on-line 4	X			
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratami	2,22%	7	Escrita	Prueba objetiva 7	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL						20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas	2,22%	1	Práctica	Cuestionario 1	X			
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	1,11%	1	Escrita	Prueba objetiva 1	X			
	1,11%		Escrita	Trabajo consecuencia	X			
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	1,11%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X			
	1,11%		Práctica	Lavado manos	X			
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación	1,11%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X			
	1,11%		Práctica	Actividad on-line 1	X			
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	2,22%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X			
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	0,56%		Escrita	Prueba objetiva 2	X			
	0,56%		Práctica	Reconocimiento uni.	X			
	0,56%		Práctica	Reconocimiento uni.	X			
	0,56%		Práctica	Reconocimiento uni.	X			
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	2,22%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL						15,56% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Práctica	2,22%	3	Escrita	Prueba objetiva 3	X			
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario relacionándola	1,11%	4	Práctica	Cuestionario 2	X			
	1,11%		Práctica	Actividad on-line 2	X			
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	2,22%	4	Oral	Debate 1	X			
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	2,22%	4	Escrita	Prueba objetiva 4	X			
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	0,56%		Escrita	Prueba objetiva 6	X			
	0,56%		Práctica	Actividad on-line 4	X			
	0,56%		Oral	Exposición en el aula	X			
	0,56%		Escrita	Investigación pH	X			
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	2,22%	3	Escrita	Prueba objetiva 3	X			
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	0,74%		Escrita	Prueba objetiva 5	X			
	0,74%		Práctica	Actividad on-line 3	X			
	0,74%		Práctica	Análisis carta	X			
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	2,22%	5	Oral	Debate 2	X			
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	2,22%	4	Oral	Debate 1	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL						20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	2,22%	8	Escrita	Prueba objetiva 8	X			
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico	2,22%	8	Escrita	Prueba objetiva 8	X			
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control.	2,22%	8	Escrita	Prueba objetiva 8	X			
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	2,22%	8	Práctica	APPCC	X			
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	2,22%	8	Práctica	APPCC	X			
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	1,11%		Escrita	Prueba objetiva 8	X			
	1,11%		Práctica	Cuestionario 4	X			
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	2,22%	8	Práctica	Cuestionario 4	X			
h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, U	2,22%	8	Escrita	Investigación normas	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL						17,78% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	2,22%	9	Práctica	Cuestionario 5	X			
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	2,22%	9	Práctica	Cuestionario 5	X			
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	1,11%		Práctica	Cuestionario 5	X			
	1,11%		Oral	Trabajo en el aula 2 (idea	X			
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	2,22%	9	Oral	Trabajo en el aula 3 (energ	X			
e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos	2,22%	9	Escrita	Prueba objetiva 9	X			
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los rec	2,22%	9	Escrita	Prueba objetiva 9	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL						13,33% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.						Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º	
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y	2,22%	10	Escrita	Prueba objetiva 10	X			
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas p	2,22%	10	Oral	Trabajo (Home) y debate	X			
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	1,11%		Escrita	Prueba objetiva 10	X			
	1,11%		Práctica	Actividad on-line 5	X			
d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los	2,22%	10	Práctica	Cuestionario 6	X			
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	2,22%	10	Práctica	Cuestionario 6	X			
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los resid	2,22%	10	Práctica	Cuestionario 6	X			
CONTRIBUCIÓN DEL RA 6 DEL						13,33% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
TOTAL	100,00%							