

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. Octubre, 2024

Índice.

Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
Competencia general del título	3
Competencias profesionales, personales y sociales	4
Objetivos generales	4
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados	5
Contenidos básicos	7
Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA	8
Contenidos transversales	9
Orientaciones pedagógicas del módulo profesional	9
Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	9
Coordinación pedagógica	9
Metodología	9
Actividades extraescolares	10
Actividades complementarias	10
Evaluación	10
Sesiones de evaluación	10
Evaluación continua	10
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	11
Criterios de calificación	11
Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales	12
Periodo de recuperación y mejora	12
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	13
Calificación en la evaluación final	13
Evaluación de la práctica docente	13
Evaluación de la programación	13
Atención a la diversidad	13
Planes y programas	14
Anexo I. Tabla criterios de evaluación.	15

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos** se va a impartir en el primer **curso del ciclo formativo de grado medio (D) Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial, horario de mañana y régimen general. El ciclo formativo, junto con el de grado medio (D) Servicios en Restauración, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante nicho de empleo en el municipio y la comarca.

Contexto.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, comedor y catas en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística ¹, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

Marco normativo.

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- R.D. 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- R.D. 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el R.D. 132/2010, de 12 de febrero [...] y el R.D. 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- R.D. 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de FP de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- R.D. 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de FP del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 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 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- 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 FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de FP, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones

¹ Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2021.

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.

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. Relación CPPS, OG y RA.

El módulo profesional tiene una duración de **64 horas**, distribuidas en **2 horas semanales**.

Durante el **periodo establecido de formación en empresa u organismo equiparado en régimen general**, el alumnado alternará **una hora semanal de formación en el centro educativo con otra hora semanal de formación en la empresa u organismo equiparado asignado para desarrollar el RA 1**. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

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) - g)	U.T. 1 Buenas prácticas higiénicas.	Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas	6	1º
b) - i)	b) - i)	3	a), c), d), f),	U.T. 2 Buenas prácticas en la	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos I.	6	1º

			i)	<u>manipulación de alimentos.</u>			
b) - i)	b) - i)	3	b)	<u>U.T. 3 Contaminación de los alimentos.</u>	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos II.	5	1º
b) - i)	b) - i)	3	e)	<u>U.T. 4 Conservación de los alimentos.</u>	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos III.	6	1º
b) - i)	b) - i)	3	g), h)	<u>U.T. 5 Alergias e intolerancias.</u>	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos IV.	5	1º
b), c), i)	h), i)	1 (*)	a) - i)	<u>U.T. 6 Limpieza y desinfección.</u>	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.	10	3º
b) - i)	b) - i)	4	a) - h)	<u>U.T. 7 Sistemas de autocontrol.</u>	Aplicación de sistemas de autocontrol.	6	3º
b) - i)	b) - i)	5	a) - f)	<u>U.T. 8 Sostenibilidad.</u>	Utilización de recursos eficazmente.	20	2º
	6	a) - f)	Recogida selectiva de residuos.				
(*) : RA 1. Formación en empresa u organismo equiparado en el periodo establecido. Incluido en el plan de formación inicial y los los planes de formación individuales.							

Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e 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**.

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental, que incluye aspectos como aplicación de normas de higiene, normas de manipulación de alimentos, control de residuos y 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 y 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.

La **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. 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 se caracterizará por ser **coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa**, y se ajustará al **diseño universal para el aprendizaje.**

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **de inicio/motivación, de desarrollo, de refuerzo, de ampliación, de recuperación y formativas** (en la empresa).

El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas y la participación en la **transformación digital educativa** serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

- **Recursos digitales:** aula virtual Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, material de laboratorio, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

Actividades complementarias.

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

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en la Orden de 29 de septiembre de 2010. 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. Se empleará el cuaderno Séneca e iPasen para tal fin.

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 tiene carácter diagnóstico), 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 implica 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, técnicas 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**. Las **técnicas y medios instrumentales** para verificar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, serán:

- **Técnica escrita (pruebas objetivas impresas y/o en Moodle Centros).**
 - **Instrumentos de evaluación: solucionarios, cuaderno del profesor...**
- **Técnica oral y/o basada en la ejecución práctica (tareas-prácticas).**
 - **Instrumentos de evaluación: escalas de valoración o rúbricas, tablas de comprobación, solucionarios, cuaderno del profesor...**
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el docente.**
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración, seguimiento en empresa, cuaderno del profesor...**

Por otro lado, y con objeto de estimular la reflexión e ir más allá de la heteroevaluación, aumentar la motivación y promover la participación activa de los estudiantes, se emplearán **técnicas evaluativas** basadas tanto en la **autoevaluación** como en la **coevaluación**.

Criterios de calificación.

La **cuantificación porcentual** que se aplicará para cada criterio de evaluación se refleja en la tabla contenida al final de esta programación (Anexo I), por lo que finalmente, el valor 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	16,67% de la calificación del módulo profesional.	6	3º
2	16,67% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
3	16,67% de la calificación del módulo profesional.	2, 3, 4, 5	1º
4	16,67% de la calificación del módulo profesional.	7	3º
5	16,67% de la calificación del módulo profesional.	8	2º
6	16,67% de la calificación del módulo profesional.	8	2º

- Para cada resultado de aprendizaje, se hará la media sobre 10 de las valoraciones cuantitativas de sus criterios de evaluación (entre 0 y 10), obtenidas a partir de la aplicación de los instrumentos de evaluación. Cada 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, implicando una calificación numérica de 1 a 10 sin decimales.

- 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).

- El seguimiento y valoración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado se realizará por el tutor dual en términos de superado o no superado (RA previsto), y será el docente responsable del módulo profesional el que ajustará su evaluación y posterior calificación.

- 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 ². 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.

Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales.

La FP se enfoca en el aprendizaje transferible al empleo en el sector productivo, y abarca no solo conocimiento, si no también habilidades y actitudes. A lo largo del curso, y a medida que se vayan alcanzando los resultados de aprendizaje, se irá valorando cualitativamente la adquisición de las competencias recogidas en la tabla 1.

Periodo de recuperación y mejora.

Para el alumnado que una vez terminadas las clases tenga algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación entre la 3ª evaluación parcial y la final (junio). También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación.

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado 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 individualizado 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.

² Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

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

Para aquel alumnado que se incorpore más tarde al curso escolar 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 el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecerla, el docente considerará el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje de acuerdo a sus criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, 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 sin decimales) será la media 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 se deberán alcanzar todos los resultados de aprendizaje, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia su adquisición.

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso 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 y se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Evaluación de la programación.

La presente programación será evaluada anualmente para introducir aquellas modificaciones pertinentes en función del grupo, de la propia evaluación de la práctica docente, o de otros aspectos vinculantes.

Atención a la diversidad.

Para dar respuesta a los factores de diversidad **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes basadas en las **pautas DUA (diseño universal para el aprendizaje)**, concretándose, según proceda, en la captación y mantenimiento del interés, en proporcionar múltiples formas de representación, y en la gestión de la información y los recursos.

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.

Plan de recuperación y mejora.

El **plan individualizado de recuperación y/o mejora** determinado en la presente programación **constituye por si mismo una medida de atención a la diversidad.**

Planes y programas.

Se participará en los planes y programas asumidos por el centro.

Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados.

RA 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.							Trimestre			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	1,85%	6	Prueba 6			X				
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA			X				
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	1,85%	6	Prueba 6			X				
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	1,85%	6	Cuestionario 3 pictogramas			X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL							16,67%	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	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	2,38%	1	Cuestionario 1 ¿carné?	X						
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	2,38%	1	Prueba 1 ¿q no hacer?	X						
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	2,38%	1	Lavado de manos	X						
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	2,38%	1	Prueba 1 no joyas	X						
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	2,38%	1	Prueba 1	X						
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	0,79%	1	Prueba 1	X						
	0,79%		Reconocimiento uni. 1	X						
	0,79%		Reconocimiento uni. 2	X						
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	2,38%	1	Prueba 1	X						
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL							16,67%	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	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	1,85%	2	Prueba 2	X						
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	0,93%	3	Prueba 3	X						
	0,93%		Cuestionario 2 bacterias	X						
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	1,85%	2	Prueba 2	X						
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	1,85%	2	Prueba 2 ¿q es alterado?	X						
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	0,62%	4	Prueba 4	X						
	0,62%		Exposición en el aula 1	X						
	0,62%		Experimento pH + tarea	X						
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	1,85%	2	Prueba 2 contamina cruzada	X						
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	0,62%	5	Prueba 5	X						
	0,62%		Actividad on-line 1	X						
	0,62%		Análisis carta	X						
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	1,85%	5	Prueba 5	X						
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	1,85%	2	Prueba 2	X						
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL							16,67%	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	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	2,08%	7	Prueba 7			X				
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	2,08%	7	Prueba 7			X				
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control.	2,08%	7	Prueba 7			X				
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	2,08%	7	APPCC			X				
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	2,08%	7	APPCC			X				
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	2,08%	7	Prueba 7			X				
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	2,08%	7	Prueba 7			X				
h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN).	2,08%	7	Investigación normas			X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL							16,67%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.							Trimestre			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	2,78%	8	Cuestionario 4		X					
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	2,78%	8	Cuestionario 4		X					
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	2,78%	8	Exposición idea reutilizar		X					
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	2,78%	8	Exposición energías reno		X					
e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria.	2,78%	8	Prueba 8		X					
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	2,78%	8	Cuestionario 4		X					
CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL							16,67%	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	INSTRUMENTO	1º	2º	3º				
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración y destino.	2,78%	8	Prueba 8		X					
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	2,78%	8	Cine (Home) + debate		X					
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	1,39%	8	Prueba 8		X					
	1,39%		Actividad on-line 3		X					
d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos.	2,78%	8	Prueba 8 aceites		X					
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	2,78%	8	Cuestionario 5		X					
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	2,78%	8	Cuestionario 5		X					
CONTRIBUCIÓN DEL RA 6 DEL							16,67%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
TOTAL							100,01%			