

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

IES Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

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

CURSO: 1º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA. (GRADO D)

V. Octubre, 2025

Índice.

Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	4
Competencia general del título	4
Competencias profesionales, personales y sociales	4
Objetivos generales	5
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados	5
Contenidos básicos	8
Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA	9
Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)	10
Contenidos transversales	11
Orientaciones pedagógicas del módulo profesional	12
Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	12
Coordinación pedagógica	12
Metodología	12
Actividades extraescolares	13
Actividades complementarias	13
Evaluación	13
Sesiones de evaluación	13
Evaluación continua	13
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	14
Criterios de calificación	14
Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales	15
Periodo de recuperación y mejora	16
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	16
Calificación en la segunda evaluación final	16
Evaluación de la práctica docente	17
Evaluación de la programación	17
Atención a la diversidad	17
Planes y programas	19
Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados	20

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 IES Rey Alabez de Mojácar** (Almería), en modalidad presencial, horario de mañana, régimen ordinario y con carácter dual.

El ciclo formativo, junto con el de grado medio (D) Servicios en Restauración, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del IES, 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 IES atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, comedor y catas en edificio secundario, y aula ATECA en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico, competencia digital 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 5.000 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 en la fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE), sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los alumnos tras ella, manifestando al profesorado su dificultad de encontrar personal cualificado.

La actividad turística y hostelera en la comarca copa el **sector productivo** al que apunta el ciclo formativo (restaurantes, bares, hoteles y resorts turísticos fundamentalmente), en el que también se incluye la restauración colectiva (centros escolares, sanitarios y otros), que se caracteriza por una marcada estacionalidad en la que los flujos de demanda se concentran en época estival, fines de semana y festivos, lo que puede influir en la FFEOE. Aunque algunas grandes empresas tienen presencia en la zona (Paradores de Turismo y cadenas hoteleras nacionales), el grueso del tejido empresarial lo constituyen establecimientos de carácter familiar y PYMES cuya estructura organizacional requiere un tiempo de adaptación a las especificidades derivadas de la FP actual.

En referencia al sector productivo, es pertinente destacar que este no solamente tiene un impacto económico e impulsor de empleo en la zona donde se ubica el centro educativo, sino que también hace lo propio a **nivel autonómico, nacional y europeo**.

Cabe señalar el **deficiente transporte público** tanto dentro del municipio como entre localidades vecinas, lo que incrementa la dificultad de asignación de empresas para la FFEOE considerando que un elevado porcentaje de alumnado es menor de edad y reside en municipios próximos. Esta circunstancia también condiciona el acceso a estas enseñanzas profesionales, pues se viene observando a lo largo de los años que la falta de un transporte público adaptado a las necesidades educativas de la comarca (la población aproximada del Levante Almeriense es de 100.000 personas) dificulta la asistencia desde localidades que tradicionalmente aportan estudiantes (Vera, Garrucha, Antas, Cuevas del Almanzora, Huércal-Overa, Pulpí, etcétera) y que requieren de personal cualificado para trabajar en el sector.

1 Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2023.

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.
- Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de FP en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- 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 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de FP en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de FP de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la FFEOE de las enseñanzas de FP.
- Corrección de errores de la Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la FFEOE de las enseñanzas de FP.
- 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 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 (FFEOE) en régimen general, el alumnado desarrollará actividades formativas para alcanzar el RA 1.** Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos, en base al plan de formación inicial del ciclo formativo y los planes de formación individuales.

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	FFEOE
i)	f), h), i)	2	a) - g)	U.T. 1 Buenas prácticas higiénicas.	Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas	5	1º	NO
b) - i)	b) - i)	3	a), c), d), f), i)	U.T. 2 Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos I.	5	1º	NO
b) - i)	b) - i)	3	b)	U.T. 3 Contaminación de los alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos II.	5	1º	NO
b) - i)	b) - i)	3	e)	U.T. 4 Conservación de los alimentos.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos III.	4	1º	NO
b) - i)	b) - i)	3	g), h)	U.T. 5 Alergias e intolerancias.	Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos IV.	5	1º	NO
b), c), i)	h), i)	1	f), h), i)	U.T. 6 Limpieza y desinfección.	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones I.	3	1º	NO
		1 (*)	a), b), c), d), e), g)		Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones II.	15	3º	SI
b) - i)	b) - i)	4	a) - h)	U.T. 7 Sistemas de autocontrol.	Aplicación de sistemas de autocontrol.	8	2º	NO
b) - i)	b) - i)	5	a) - f)	U.T. 8 Sostenibilidad.	Utilización de recursos eficazmente.	14	2º	NO
		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 planes de formación individuales.								

Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)

El **módulo profesional formará parte de la FFEOE** en los términos determinados en la tabla anterior y en el **plan de formación inicial del ciclo formativo** y, por tanto, se incluyen en dicha fase el **RA1** y sus **criterios de evaluación vinculados**:

- 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.
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

que serán **abordados del 08/04/2026 al 26/05/2026 en la empresa u organismo equiparado mediante la actividad formativa**:

- Limpiar y desinfectar equipos e instalaciones empleando los productos adecuados y las frecuencias indicadas.

Las **finalidades** de la FFEOE, de **naturaleza formativa y no laboral**, son:

- **Completar** la adquisición de competencias profesionales y resultados de aprendizaje.
- **Conocer** la realidad del entorno laboral para tomar decisiones formativas y profesionales.
- **Desarrollar** una identidad profesional emprendedora y motivadora para el aprendizaje a lo largo de la vida y la adaptación a los cambios en los sectores productivos o de servicios.
- **Afianzar** habilidades permanentes para la empleabilidad que requieren situaciones reales de trabajo.
- **Facilitar** una experiencia de inserción y relacional en una plantilla real de personas trabajadoras respetando la normativa de prevención de riesgos laborales.

Es **condición sine qua non** para acceder a la FFEOE (desarrollada en un entorno productivo real y de carácter obligatorio) haber superado los resultados de aprendizaje en materia de **prevención de riesgos laborales** correspondientes a los módulos del primer curso que participen en la FFEOE, así como los correspondientes al módulo profesional **IPE I**. También es requisito **tener cumplidos los dieciséis años**.

El procedimiento de evaluación establecido para la adquisición del resultado de aprendizaje y los criterios de evaluación que se desarrollan durante la FFEOE correspondientes a Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos se sustentará, como se explica en el punto Evaluación de la presente programación, en la apreciación de la **persona que ejerza la tutoría dual de empresa u organismo equiparado**, que **informará y valorará la adquisición o no del resultado de aprendizaje** previsto durante la estancia de cada alumno a partir de la ejecución de la **actividad formativa programada**, y lo **trasladará** al instituto a través del tutor dual docente para que el **profesor del módulo profesional ajuste su calificación**. El **seguimiento** del resultado de aprendizaje desarrollado durante la FFEOE será responsabilidad del tutor dual docente y se realizará preferentemente a través de medios telemáticos, sin perjuicio de que, a criterio de la persona que ejerza la tutoría dual docente, pueda efectuarse de manera presencial cuando así lo estime necesario. El seguimiento se llevará a cabo cada

vez que el alumnado complete un periodo aproximado de entre 60 y 90 horas de estancia en la empresa u organismo equiparado.

En el caso de que un estudiante vea **interrumpida** su FFEOE por **incumplimiento de los compromisos establecidos**, se contempla la posibilidad de reincorporarse al centro educativo y asistir a clase para continuar la formación y alcanzar el resultado de aprendizaje en el aula mediante la propuesta de actividades diversas que a través de múltiples instrumentos de evaluación permitan determinar su adquisición y calificación, siempre considerando los criterios de evaluación del resultado de aprendizaje y en los términos que figuran en el apartado Evaluación de esta programación.

Si la persona en formación acumula un **número de faltas superior al 30% de la duración de la FFEOE** en el curso académico en el que se encuentre matriculado, por **causas de fuerza mayor**, accidente, enfermedad, problemas de salud derivados de situaciones de discapacidad, riesgo durante el embarazo, maternidad o paternidad, entre otras, el equipo docente valorará una de las siguientes opciones:

- Ampliar el periodo de la FFEOE, en función del grado de consecución del resultado de aprendizaje previsto para ese periodo en su plan de formación individual.
- Completar su FFEOE diferente al inicialmente establecido, en el mismo curso o en un curso posterior.
- Adquirir el resultado de aprendizaje previsto en el plan de formación que no se hubiera desarrollado en la empresa en el centro docente, siempre que se cumplan los requisitos mínimos establecidos por la normativa vigente. En este caso, se propondrán actividades diversas que a través de múltiples instrumentos de evaluación permitan determinar la adquisición y calificación del resultado de aprendizaje, siempre considerando los criterios de evaluación del resultado de aprendizaje y en los términos que figuran en el apartado Evaluación de esta programación. La asistencia a clase será obligatoria.

La duración de la FFEOE se reducirá conforme a las exenciones o a los resultados de aprendizaje superados por el alumnado de acuerdo con las convalidaciones o traslados de expediente.

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**. Esta última cuestión será puesta en valor particularmente en la U.T.8, en la que se dimensionará la sostenibilidad como factor fundamental en el sector productivo y su relación con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** a través de actividades reflexivas y de descubrimiento.

Para reforzar en la medida de lo posible el **papel de cada estudiante** como **protagonista de su propio proceso**, se reflexionará con frecuencia variable a lo largo de los trimestres académicos sobre las siguientes finalidades de la FP en Andalucía:

- La educación en la **responsabilidad individual** y en el **mérito y esfuerzo personal**.
- El desarrollo de la **capacidad** del alumnado para regular su propio aprendizaje, para **confiar** en sus aptitudes y conocimientos, así como para **desarrollar** la creatividad, la iniciativa personal, el espíritu emprendedor y la capacidad de **influir positivamente** en su entorno.
- La formación del alumnado en su dimensión social, fomentando la **ciudadanía activa y participativa**.

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 docente 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 u organismo equiparado).**

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 ATECA (y su dotación tecnológica), aula virtual Moodle Centros, webs, Canva, apps, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos e información (Google Drive), correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, material de laboratorio, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Aula virtual.

El empleo de **Moodle Centros** estructurará contenidos, unidades de trabajo y actividades evaluables, de refuerzo y de ampliación, por lo que será una guía fundamental para el alumnado. Las ventajas proporcionadas por el aula virtual como referente van a favorecer el acceso a contenidos y materiales didácticos (incluyendo el manual de elaboración de propia), maximizar la comunicación entre el docente y el alumnado, permitir realizar trabajos y actividades de toda índole, fomentar la autonomía y el seguimiento de los progresos y, además, mejorar la competencia digital de los estudiantes. La disponibilidad del recurso 24/7 es, por otro lado, un **apoyo a la atención a la diversidad** dado su carácter flexible y abierto, lo que posibilita la adaptación a distintos ritmos de aprendizaje y la presentación de una variedad considerable de formatos.

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 IES Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Evaluación.

La **evaluación** de los aprendizajes será **objetiva, continua, formativa e integradora** de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena ecuanimidad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes. Se empleará el cuaderno Séneca e iPasen para tal fin. Se garantizará que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad.

La evaluación se sustentará en dos pilares:

- **La evaluación continua de los aprendizajes**, que será integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.
- **La observación de las actividades formativas del alumnado**, así como en las **pruebas de evaluación final que se realizarán siempre de manera presencial.**

En la modalidad y el módulo profesional que nos ocupa, el alumnado dispondrá para su superación de un **máximo de cuatro convocatorias**, estableciéndose **dos convocatorias por curso escolar. La convocatoria extraordinaria se concederá con carácter excepcional, y por una sola vez**, previa solicitud del alumnado y una vez agotadas las convocatorias ordinarias y en los términos establecidos en la normativa vigente.

La renuncia a convocatoria y a matrícula de un estudiante, en caso de producirse, se ajustará a lo determinado por la normativa vigente.

Sesiones de evaluación.

Se celebrarán dos sesiones de evaluación parcial dentro del periodo lectivo. Además de estas, se llevará a cabo 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 dos sesiones de evaluación final.**

Además de las evaluaciones finales, también tendrá carácter de evaluación final la convocatoria extraordinaria.

Evaluación continua.

La evaluación continua de los aprendizajes requerirá la **asistencia regular y obligatoria**, tanto en el centro docente como en la FFEOE, **de al menos el 80% de la duración total** del módulo profesional a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.

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.

En caso de **pérdida de derecho de evaluación continua**, el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas que el equipo docente responsable considere oportunas. De tal circunstancia, el alumnado afectado será notificado. **Dada esta situación, se procederá en el periodo determinado para ello, a la realización de una prueba objetiva conforme a todos los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje no superado, incluyendo el programado en FFEOE si corresponde. La prueba será escrita y podrá contener tanto apartados teóricos como desarrollos prácticos.**

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, exposiciones y/o puestas en común).**
 - **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...**
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el tutor dual de empresa u organismo equiparado.**
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: informe cualitativo.**

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	1º	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	2º	
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 de los dos parciales (1º y 2º) y de la primera evaluación final será la media de los criterios de evaluación calificados hasta el momento de celebración de cada sesión de evaluación (parcial 1ª, parcial 2ª, final 1ª), 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 el desarrollo 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 (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 involucrados² si los mismos solo tienen asociados un instrumento de evaluación. Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.

- El seguimiento y valoración de la FFEOE se realizará de manera coordinada por el tutor dual de empresa u organismo equiparado en términos cualitativos (superado/no superado), y será el docente responsable del módulo profesional el que ajustará su evaluación y posterior calificación en función de la escala consensuada por el Departamento y las apreciaciones realizadas por dicho tutor dual referentes a la actividad formativa programada, plasmadas en cualquier caso en el informe cualitativo de las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa. Los ajustes realizados cuantificarán y calificarán aquellos criterios de evaluación relacionados con el resultado de aprendizaje dualizado en empresa u organismo equiparado, concretado y especificado en los apartados Temporalización de las unidades de trabajo y Fase de formación en empresa u organismo equiparado de la presente programación.

- Si la valoración de la persona que ejerza la tutoría dual de empresa es no superado, se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

- La calificación del módulo profesional integrará la valoración del centro y de la empresa y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.

- Si durante la celebración de una prueba objetiva escrita, on-line 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. Del mismo modo, el empleo sistemático de chatbots de inteligencia artificial o el copia-pegar masivo sin sentido implicará penalizaciones, pues no contribuye en absoluto a un aprendizaje significativo.

- 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.

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

Periodo de recuperación y mejora.

Para el alumnado que una vez celebrada la primera sesión de evaluación final tenga algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación entre dicha sesión y la de segunda evaluación final en junio. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación.

En este sentido, se entiende como resultado de aprendizaje por alcanzar tanto el que en la temporalización se incluye en la formación que tiene lugar en el centro educativo, como aquel que se vincula a la FFEOE.

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. En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales o la primera sesión de evaluación final, 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. Si corresponde, en el plan individualizado podrá incluirse el resultado de aprendizaje vinculado a la FFEOE si no se ha alcanzado durante la misma, siendo posible la recuperación a partir de la aplicación de instrumentos de evaluación facilitadores y objetivos (tareas sencillas, infografías, pruebas escritas y otros análogos) que, a través de los criterios de evaluación normativos, determinen la adquisición o no del resultado de aprendizaje.

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 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 segunda 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 aritmética 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.

Dada la situación de pérdida de derecho de evaluación continua, la calificación en la evaluación final del módulo profesional será, del mismo modo, la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje, observando siempre que se hayan superado todos los resultados de aprendizaje según se determina en el apartado Evaluación continua de la presente programación.

Para superar el módulo profesional se deberán alcanzar todos los resultados de aprendizaje (incluido el trabajado en la FFEOE), cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia su adquisición.

En caso de desacuerdo con la calificación final obtenida en el módulo profesional, el alumnado o sus representantes legales podrán presentar escrito dirigido a la dirección del centro para la solicitud de revisión de dicha calificación, según el modelo, plazo y términos recogidos en la normativa vigente.

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 qué 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** (con especial atención a las necesidades de quienes presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica) teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo y **adaptando técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación. Esta adecuación en ningún caso supondrá la modificación o supresión de competencias, resultados de aprendizaje o criterios de evaluación, y no podrá afectar a la adquisición de la competencia general del título.** Según proceda, la adaptación consistirá en:

- **Medidas en el centro educativo:** actividades de refuerzo, actividades y trabajos diferenciados, provisión de materiales diversos en varios formatos (tradicionales y digitales), 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 en las actividades colaborativas o coevaluativas, etcétera. Igualmente, la propia dotación tecnológica (incluyendo la contenida en el aula ATECA) del IES asegura el acceso a tecnología facilitadora que garantiza la correcta aproximación a las posibles formas de representación y a la propia gestión de la información.

- **Actividades formativas adaptadas durante la FFEOE** en empresas seleccionadas, preferentemente públicas, que ofrezcan garantías de una correcta atención a la necesidad concreta. Tales actividades formativas serán plasmadas en el plan de formación individual correspondiente. En el proceso de asignación de empresa u organismo equiparado, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la participación efectiva del alumnado con discapacidad o con necesidades específicas de apoyo educativo, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de accesibilidad y diseño universal.

- **Procedimientos de evaluación flexibles:** sustitución de pruebas escritas y/u on-line por orales, ampliación de los tiempos programados para la realización de pruebas objetivas, ampliación de los tiempos de entrega de tareas y prácticas, sustitución de actividades y trabajos exigentes por otros más sencillos y/o en formatos adaptados, utilización de traductores on-line y otras tecnologías de asistencia para la realización de actividades y pruebas objetivas, ayuda del profesor durante las pruebas, etcétera.

A modo de concreción, y desde la **detención** en la evaluación inicial o en el proceso de evaluación continua de un progreso no adecuado o de dificultades en el aprendizaje, adquirirán especial consideración tanto la **tutoría individualizada** como las **actividades de refuerzo**, que podrán versar, según proceda o sea la dificultad/necesidad, en afianzar las competencias básicas, incluyendo las **lingüísticas**, que propicien un aprendizaje significativo que favorezca la progresión (lecturas, glosarios técnicos, resaltado de patrones, clarificación de la sintaxis y estructuras, etcétera), y/o en facilitar/garantizar la asimilación de conceptos o procesos/procedimientos fundamentales a partir esquemas, resúmenes, tareas on-line, propuestas gamificadas, recursos interactivos, acceso a múltiples formas de representación para la información (manual de elaboración propia en papel y en Moodle Centros, presentaciones de elaboración propia imágenes-texto, visual thinking, vídeos y explicaciones orales), sesiones de resolución de dudas previas a la realización de exámenes, etcétera.

Para el alumnado con **bajo nivel educativo de partida** se proporcionarán múltiples formas de representación para la información (manual de elaboración propia en papel y en Moodle Centros, presentaciones de elaboración propia imágenes-texto, visual thinking, vídeos y explicaciones orales) y se recomendarán actividades de refuerzo (en Moodle Centros, escritas de elaboración propia o en aplicaciones educativas externas).

Para el **alumnado desmotivado o con poca implicación** en el proceso de aprendizaje se proporcionará una retroalimentación orientada e individualizada, parte de la labor de tutoría que requieren los progresos no adecuados a lo largo del desarrollo del módulo profesional. Este aspecto está estrechamente relacionado con la metodología planteada en la presente programación y el propio estilo docente, *per se*, motivador y explorador de posibilidades y oportunidades.

En las situaciones que lo requieran, las **actividades de refuerzo para la superación del módulo profesional** se planificarán desde la detención de la dificultad o la progresión inadecuada y, en la medida de lo posible, se realizarán en la plataforma Moodle Centros con el objeto de facilitar la repetición y la máxima disponibilidad. Del mismo modo se procederá para las **actividades de refuerzo para la mejora de las calificaciones** que, en este caso, serán planificadas previa concreción del plan de recuperación y mejora y propuestas al alumnado afectado con anterioridad al inicio del periodo de recuperación y mejora.

En todos los casos, y con objeto de centrar la atención, promover la propia organización y estimular la autonomía, se utilizarán las **funcionalidades de Séneca y Moodle Centros** con varios objetivos, como por ejemplo agendar fechas de pruebas objetivas o propiciar la valoración de la progresión individual a partir de la actualización frecuente del cuaderno de Séneca, lo que permitirá un seguimiento de la evolución del proceso de aprendizaje y una información útil para el alumnado y sus familias si son menores de edad.

Las actividades de refuerzo que tengan por objeto la **profundización**, en el caso del alumnado que la requiera, adaptarán la forma de material didáctico complementario y bibliografía recomendada.

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.**

Según el **caso concreto de cada estudiante, se entregará y explicará al inicio del periodo de recuperación y mejora, y contendrá:**

- **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no superados/mejorables.**
- **Plan de trabajo.**
- **Fechas e instrumentos de evaluación.**
- **Criterios de calificación.**
- **Recordatorio sobre la obligatoriedad de asistir a clase. Horario y calendario.**
- **Recordatorio de alcanzar positivamente todos los resultados de aprendizaje para obtener una calificación positiva del módulo profesional.**

Planes y programas.

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

•

Para cualquier aspecto no concretado en la presente programación se remite a la programación anual de Departamento y a la normativa vigente.

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.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
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
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
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	1,85%	6	ACTIVIDAD FORMATIVA
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	1,85%	6	Prueba 6
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
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
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	1,85%	6	Cuestionario 3 pictogramas
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE
RA 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	2,38%	1	Cuestionario 1 ¿carné?
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?
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	2,38%	1	Lavado de manos
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	2,38%	1	Prueba 1 no joyas
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	2,38%	1	Prueba 1
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	0,79%	1	Prueba 1
	0,79%		Reconocimiento uni. 1
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	0,79%	1	Reconocimiento uni. 2
	2,38%		Prueba 1
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE
RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	1,85%	2	Prueba 2
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	0,93%	3	Prueba 3
	0,93%		Cuestionario 2 bacterias
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	1,85%	2	Prueba 2
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	1,85%	2	Prueba 2 ¿q es alterado?
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	0,62%	4	Prueba 4
	0,62%		Exposición en el aula 1
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	0,62%	2	Prueba 2 ¿q es alterado?
	1,85%		Prueba 2 contamina cruzado
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	0,62%	5	Prueba 5
	0,62%		Actividad on-line 1
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	0,62%	5	Análisis carta
	1,85%		Prueba 5
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	1,85%	2	Prueba 2
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE
RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	2,08%	7	Prueba 7
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	2,08%	7	Prueba 7
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
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	2,08%	7	APPCC
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	2,08%	7	APPCC
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	2,08%	7	Prueba 7
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	2,08%	7	Prueba 7
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
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE
RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	2,78%	8	Cuestionario 4
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	2,78%	8	Cuestionario 4
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	2,78%	8	Exposición idea reutilizar
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	2,78%	8	Exposición energías renovables
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
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	2,78%	8	Cuestionario 4
CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE
RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, dep.	2,78%	8	Prueba 8
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
	1,39%		Prueba 8
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	1,39%	8	Actividad on-line 3
	2,78%		Prueba 8 aceites
d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con.	2,78%	8	Prueba 8 aceites
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	2,78%	8	Cuestionario 5
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	2,78%	8	Cuestionario 5
CONTRIBUCIÓN DEL RA 6 DEL			16,67% A LA CALIFICACIÓN FINAL DE