

**FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO
FP GRADO MEDIO
PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

CURSO 2024/2025

Código:	0031
Nº de horas:	66

Índice

1. UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO 1

2. OBJETIVOS DE CICLO O FPB A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO 2

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO 2

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS, SEGÚN NORMATIVA 2

5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO 6

6. TEMPORALIZACIÓN 6

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO 7

8. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO 11

9. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA 11



1. UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para 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 las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Para la presente propuesta didáctica tendremos como referentes las unidades de competencia que corresponden a este módulo:

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

2.OBJETIVOS DE CICLO O FPB A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO.

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

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO.

La formación del módulo 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.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Los **resultados de aprendizaje** son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y/o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje.

Los resultados del aprendizaje deben estar acompañados de **criterios de evaluación** que permiten juzgar si los resultados del aprendizaje previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

En concreto, los contenidos del módulo de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se encuentran en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, relacionados con los Resultados de Aprendizaje (RA). El presente módulo posibilita el desarrollo de los siguientes RA, a través de sus correspondientes Criterios de Evaluación (CE), que se trabajará n con una serie de contenidos básicos.

RA1 Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. 16,66 %	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han identificado los requisitos higiénico- sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	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 y parámetros de control de nivel de limpieza y desinfección asociados.
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 (I+d).	
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación	
de éstos. 10%	metros de control de 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 adecuados. - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. - Procedimientos para la recogida y retirada de productos.
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados a 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. 16,66 %	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han reconocido las normas higiénico- sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	<p>Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa general de higiene aplicable a la actividad. - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. - Guía 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.
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. 16,66%.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han reconocido las normas higiénico- sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	<p>Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa general de Manipulación de Alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. - Métodos de conservación de alimentos. -Alergias e intolerancias alimentarias. - Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones. - Procedimientos de actuación ante las alertas alimentarias.
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.	

<p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p>	
<p>RA 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo. 16,66%</p>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.</p>	<p>Aplicación de sistemas de autocontrol:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. - Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de apoyo. - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. - Trazabilidad y seguridad alimentaria. - Características, relación y procedimientos de aplicación. - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. - Concepto y supuestos prácticos de aplicación. - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BCR, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras) - Análisis e interpretación.
<p>b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (aPPCC).</p>	
<p>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.</p>	
<p>d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.</p>	
<p>e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.</p>	
<p>f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.</p>	
<p>g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.</p>	
<p>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).</p>	

<p>RA 5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. 16,6%</p>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</p>	<p>Utilización de recursos eficazmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impacto ambiental provocado por el uso de los recursos en la industria alimentaria y de restauración. - Concepto de las 3R-s: Reducción, Reutilización, Reciclado. Influencia en el medio ambiente. - Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente. - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
<p>b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</p>	
<p>c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</p>	
<p>d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p>	



<p>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.</p>	<p>- NO-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.</p>
<p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</p>	

RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. 16,66%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y</p>	<p>Recogida selectiva de residuos:</p> <p>- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.</p> <p>- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.</p> <p>- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de alimentos.</p> <p>- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos.</p> <p>Conceptos y aplicaciones prácticas.</p>
<p>necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p>	
<p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.</p>	
<p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p>	
<p>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.</p>	
<p>e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p>	
<p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>	

Tabla 1. Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación y contenidos relacionados.

5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO

Establecer la metodología específica asociada al módulo, atendiendo a las recogidas en la programación del departamento y a las orientaciones metodológicas incluidas en la Orden del módulo, cabe resaltar las siguientes:

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la cocina.

Concretamente, para el desarrollo del presente módulo se han diseñado una serie de estrategias metodológicas y líneas de actuación para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

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

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

6. TEMPORALIZACIÓN

A continuación, se muestra una visión global de las **Unidades Didácticas** y su correspondencia con los **Resultados de Aprendizaje** y, por tanto, con los contenidos mencionados anteriormente.



E V	U.D.	Sesi on es/ Ho ras	R A1	R A2	R A3	R A4	R A5	RA 6
1 a	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas.	1 0	X					
1 a	Higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene personal	1 1		X				
2 a	Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos	1 1			X			
2 a	Sistemas de autocontrol	1 0				X		
3 a	Utilización eficaz de los recursos	1 4					X	
3 a	Recogida selectiva de residuos	1 1						X

Tabla 1. Visión global de las Unidades de trabajo y los Resultados de Aprendizaje

7.CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO.

Atendiendo a la programación del departamento, la evaluación se llevará a cabo a través de la ponderación de los RA, teniendo presentes sus CE.

La evaluación del módulo tendrá la siguiente ponderación de RA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1	16,66%
RA 2	16,66%
RA 3	16,66%
RA 4	16,66%
RA 5	16,66%
RA 6	16,66%

Tabla 2. Ponderación Resultados de Aprendizaje

En la siguiente tabla podemos ver los **porcentajes** otorgados a cada **CE** según la ponderación de su

RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PONDERACIÓN
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.		11,1 %
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.		11,1%
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (l+d)		11,1%
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.		11,1%
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.		11,1%
f) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (ddd).		11,1%
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.		11,1%
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de ddd y sus condiciones de empleo.		11,1%
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos ddd..		11,1%

RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PONDERACIÓN
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.		14,2%
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.		14,2%
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.		14,2%
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.		14,2%
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.		14,2%
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.		14,2%
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.		14,2%

RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	11,1%	
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	11,1%	
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	11,1%	
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	11,1%	
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	11,1%	
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	11,1%	
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	11,1%	
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	11,1%	
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	11,1%	

RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	12,5%	
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	12,5%	
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.	12,5%	
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	12,5%	
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	12,5%	
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	12,5%	
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	12,5%	
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).	12,5%	

RA5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PONDERACIÓN
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.		16,6%
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.		16,6%
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.		16,6%
d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.		16,6%
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.		16,6%
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.		16,6%

RA6. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		16,66%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PONDERACIÓN
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.		16,6%
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.		16,6%
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.		16,6%
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.		16,6%
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.		16,6%
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.		16,6%

Tabla 3: RA y CE ponderados.

7. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO

Se desarrollan a lo largo del curso y serán entregadas al finalizar cada trimestre. Se entregan en un documento en PDF aparte, a través de moodle.

8. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA

Libro de texto utilizado en clase, otros documentos y webs de consulta.

Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos. Autores grupoSAIA. Ed. Altamar. 9788417872366

Jose Luís Armendariz. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos. Ed. Paraninfo. 2017.

Webgrafía:

- <http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/> - <http://blogs.elpais.com/el-comidista/>
- <http://www.umami-madrid.com/>
- <http://twistandcook.tumblr.com/>
- <http://elpingue.wordpress.com>
- <http://gourmetymerlin.blogspot.com.es/>
- <http://observaciongastronomica2.wordpress.com/> - <http://elviajero.elpais.com/>
- <http://blogs.elpais.com/paco-nadal/>
- <http://www.pastryrevolution.es/>
- <http://www.apicius.es/>
- http://issuu.com/jfeligil/docs/_24gastronomico_sep11 - <http://sobremesa.es/>
- <http://www.7canibales.com/>

