

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/24	

Programación Didáctica Módulo:

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA. 1ª TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

Periodo de vigencia (4 AÑOS): Desde el Curso 2019/20 hasta el Curso 2023/24. Fecha de última modificación: junio 2019

ABREVIATURAS: CF: Ciclo Formativo, RA: Resultados de Aprendizaje, CE: Criterios de Evaluación, UT: Unidades de Trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

2. OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de prelaboración y/o regeneración.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.**
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo**

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/24	

y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.
- b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/24	

de gama y conceptos.

c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.ª y 5.ª gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/24	

JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

O G	CPP S	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIME S-TRE	Nº HORAS
k)	m), ñ)	4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UT1. La seguridad y la higiene alimentaria. RA4	1º Evaluación	15
		3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UT2. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. RA3		8
q)	m), ñ)	4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UT3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal. RA4	1ª Evaluación	6
g) q)	f), j), m),		UT4 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. RA4	2ª Eval.	8
			UT5. Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias. RA4		6
j), k)	i), n)	5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios	UT6. Aplicación de sistemas de autocontrol. RA5	3ª Evaluación	15
		1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	UT7. Gestión y control de calidad en el sector de la restauración. RA1		15
j), k), o), q)	i), n)	1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación. 2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando	UT8. Implementación de un sistema de gestión de calidad en un establecimiento de restauración. RA1. RA2		8

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/24	

		los métodos y herramientas de medición.			
j), k), o), q)	i), m), n)	6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	UT9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.RA6		15
				TOTAL	96

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus necesidades.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos y técnicos, profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de su vida profesional, comunicando y resolviendo conflictos.
- m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando verbalmente la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas.
- n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando medidas de seguridad y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para garantizar los procesos de producción o prestación de servicios.

OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS

- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicando y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de sus necesidades, solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando y cumpliendo con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de producción o prestación de servicios, la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 6/24		

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	
UNIDAD TRABAJO 1 : La seguridad y la higiene alimentaria	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: (orden)	
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. en la salud de los consumidores. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.	4.CONTENIDOS -Introducción a la seguridad alimentaria y a la gestión de calidad. CEa Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad. CE a, e - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.CE b, c, E • Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones. .Contaminación por agentes físicos, químicos y Biológicos • Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos. Medidas de prevención.CEc

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5,

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 7/24		

(las hace parcialmente) o 0 (no las hace).

En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.

- c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	
UNIDAD TRABAJO 2 : Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas	
1.TEMPORALIZACIÓN: 8 Sesiones	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.CE B
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.	- Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones. CE a
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	- Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.CE d
d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.	-Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados. CE d , f
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 8/24		

<p>f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).</p> <p>g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p> <p>i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.</p>	<p>inadecuadas. CE b, e</p> <p>- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas. CE g, h</p> <p>- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. CE i</p> <p>- Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación. CE j</p>
---	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)

b) Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).

En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.

c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

UNIDAD TRABAJO 3 : Mantenimiento de buenas practicas de higiene personal

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 9/24		

1.TEMPORALIZACIÓN: 6	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.</p> <p>g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>	<p>Buenas prácticas de higiene personal. Medidas de higiene personal. CE d</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza. CE g • Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. CE h

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).
- En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.
- c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202
		Revisión 1	Pág. 10/24	

JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

UNIDAD TRABAJO 4: Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxoinfecciones asociados a los malos hábitos. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.	4.CONTENIDOS -Buenas practicas en la manipulación. CE a,b, c -Buenas practicas en la recepción de materias primas. CE a,b, c -Buenas practicas en el almacenamiento de alimentos. CE a,b, c -Buenas practicas en los procesos culinarios. CE a,b, c -Buenas practicas en la conservación y regeneración. CE a,b, c -Buenas prácticas en el servicio. CE a,b, c

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).

En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.

- c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

UNIDAD TRABAJO 5: Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.</p> <p>f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.</p>	<p>-Alergias e intolerancias alimentarias. CE f</p> <p>Diferencias entre alergias e intolerancia</p> <p>-El plan de control de alérgenos. CE e, f</p> <p>-Enfermedades de obligada declaración CE f</p>

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).
- En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.
- c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UNIDAD TRABAJO 6 : Aplicación de sistemas de autocontrol.
1.TEMPORALIZACIÓN: 15
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE
RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/24	

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.</p> <p>b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (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 a la evaluación 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>4.CONTENIDOS</p> <p>Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo. CE a, e</p> <p>- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación. CE b, c,d</p> <p>- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación CE g</p> <p>-Guías de prácticas correctas de higiene. GPCH CE a</p> <p>- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación. CE h</p> <p>• Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. CE I</p>
--	---

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/24	

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	
---	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades 30% . Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: “10” (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).
- c) Trabajos (30%) . se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.
- d) Examen (30%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UNIDAD TRABAJO 7: . Gestión y control de calidad en el sector de la restauración.
1.TEMPORALIZACIÓN: 15
2.RESULTADO DEL APRENDIZAJE :
RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/24	

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».</p> <p>b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.</p> <p>c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.</p> <p>d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.</p> <p>e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.</p> <p>f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.</p>	<p>Introducción a la calidad. Definición. CE a</p> <p>Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad. CE b</p> <p>- Características de la calidad en el sector servicios. CE d</p> <p>- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos. CE C,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expectativas y percepciones del cliente • Determinación y fijación de objetivos. Ce c • Manuales de calidad. CE e • Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.CE f

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades 30% . Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: “10” (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).
- c) Trabajos (30%) . se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.
- d) Examen (30%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UNIDAD TRABAJO 8: Implementación de un sistema de gestión de calidad en un establecimiento de restauración.

1.TEMPORALIZACIÓN: 8

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
- c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
- d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
- e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de

4.CONTENIDOS

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración. Ce a, b, c, d
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. Técnicas grupales. Ce c
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación. CE b
- La retroalimentación. Acciones de mejora.
- Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/24	

la calidad.	<p>restauración. CE e</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración. CE f • El plan de calidad. Fases para su implantación. CE d, e • Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación. CE d
-------------	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades 30% . Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).
- c) Trabajos (30%) . se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.
- d) Examen (30%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	
UNIDAD TRABAJO 9 : Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración-	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15 Sesiones	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.	.Buenas prácticas medioambientales Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental. CE a

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/24	

<p>b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</p> <p>c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.</p> <p>d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.</p> <p>f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.</p> <p>h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>	<p>- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones. CE b, c</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos. CE e • Minimización de impactos ambientales. CE e • La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar. <p>- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión. CE d</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parámetros de control ambiental. • Acciones correctivas y de mejora. CE g, h
---	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/24	

- a) Observación de la Participación en clase, predisposición al trabajo, esfuerzo en la realización de actividades en el aula. Se recogen en el cuaderno del profesor. (10%)
- b) Actividades, y trabajos (30%). Las actividades de clase tendrán una ponderación reflejada en el cuaderno del profesor. La nota de las actividades de clase será: "10" (las hace), 5, (las hace parcialmente) o 0 (no las hace).

En el caso de trabajos , se utilizará plantilla de corrección o rúbrica.

- c) Examen (60%). Los criterios de calificación se reflejarán en dicha prueba. Se utilizará plantilla de corrección

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

La mayor parte de los contenidos del módulo están íntimamente relacionados con los contenidos transversales de la educación en valores que se recogen a continuación, en especial con derechos humanos a través del concepto de seguridad alimentaria; si esta está garantizada, la paz podrá darse, así como la salud, asimismo un consumo responsable de los alimentos contribuirá también al logro de la seguridad alimentaria promovida por Naciones Unidas a través de la FAO; el conocimiento de la cultura andaluza, en general, a través del conocimiento de su medio natural, sus condicionantes históricos, la evolución de sus sectores productivos, sus costumbres ancestrales y su gastronomía, en particular, será un referente extraordinario para alcanzar los objetivos generales y los resultados del aprendizaje que se pretenden con este módulo formativo. Según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40) a diario se trabajarán en mayor o menor medida.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Además, en este curso académico, se hará especial hincapié en el fomento de hábitos de salud preventivos relacionados con el COVID-19 relacionados con la gestión de la empresa así como en el fomento de la actitud emprendedora
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/24	

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de la normas de calidad.
- Aplicación de normas de seguridad
- Aplicación de normas higiénico-sanitarias
- 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 relacionados con los servicios de restauración.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo normativas.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje. **Este curso académico, debemos tener en cuenta que, cuando el alumnado matriculado sea superior a 15 el grupo se desdobra, dando lugar a semipresencialidad en semanas alternas de los grupos. En estos casos, las estrategias de enseñanza-aprendizaje se adaptarán de tal modo que el alumnado que esté en casa pueda seguir su formación a través de las tareas, ejercicios, actividades, etc. planteadas por cada profesor/a en la plataforma educativa.**

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 20/24		

- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo.
 - La concretización de dichas actividades se recogen en la programación de aula para cada UT
 - **Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado.**
4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller... **En algunos casos, en los grupos con formación semipresencialidad, los espacios se adaptarán y en numerosas ocasiones serán virtuales**
5. **Cada profesor/a, si lo estima conveniente, establecerá en su programación de aula un anexo, adenda o epígrafe en el que detalle las variaciones a contemplar en el desarrollo de su programación en la formación on-line con respecto a los distintos elementos curriculares (objetivos, contenidos, metodología y evaluación) o instrumentos a utilizar.**

10. EVALUACIÓN

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas. **Esto es válido tanto en los grupos con formación presencial como en los grupos en régimen semipresencial. De modo que la participación del alumno/a en la plataforma educativa de manera regular es fundamental.**
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación:**
 - a. **En 1º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b. **En 2º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.	
		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 21/24



10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección. **En el presente curso académico se adaptarán estos instrumentos a opciones digitales (app, programas, plataformas, etc.)**
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
 2. Todos los CE tendrán el mismo peso dentro de cada UT. Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media **aritmética** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
 - Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
 - Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
 - En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
 - En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
 - No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
 - 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 MP que será la que aparecerá como nota de evaluación

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 22/24	

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 MP que aparecerá como nota de evaluación final.
- La nota trimestral será la media ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
- Las notas trimestrales y finales se redondean.
- En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
- Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada

11. REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

10/01/2019.

MD850202

Revisión
1

Pág.
23/24



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado:

- **Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria.** Altamar.2016

Webs y blogs:

- <http://alfjr7.tripod.com/EdDeming.html>
- <http://blogs.monografias.com/calidad-y-gestion/tag/armand-feigenbaum/>
- <http://capacitacionencostos.bogia.com/2006/092804-shigeo-shingo-el-sr.-mejora-continua-padre-del-toyotismo-y-del-just-in-time.php>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Henry_Ford
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Fordismo>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Taylorismo>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Walter_A._Shewhart
- http://es.wikipedia.org/wiki/William_Edwards_Deming
- http://www.anestur.com/prueba_de_grado.htm/BB_T3_la_planificacion_de_la_empresa_turistica_v1.doc
- <http://www.emagister.com/curso-5-pasos-solucion.../biografia-bill-crosby>
- <http://www.gestiopolis.com/administracion-estrategia/la-calidad-historia-conceptos-y-terminos-asociados.htm>
- <http://www.monografias.com/trabajos30/circuitos-control-calidad.shtml>
- <http://www.pablogiugni.com.ar/httpwwwpablogiugnicomarp91/>
- <http://www.tecnologiaycalidad.galeon.com/calidad//6.htm>
- web.me.com/franiglesias/Fran.../23_Fordismo_y_Postfordismo.html
- http://www.monografias.com>Administracion_y_Finanzas
- <http://www.aesan.mssi.gob.es/>
- www.juntadeandalucia.es/.../sistemas_autocontrol
- www.juntadeandalucia.es › Servicios › Catálogo de publicaciones
- <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>

Bibliografía (libros y revistas):

- [Reglamento \(CE\) Nº 852/2004 - EUR-Lex - Europa](#)
- Material audiovisual: Documentales: www.rtve.es/television/20140528/documentos-tv.../943798.shtml
- Videos ASONAMAN (Asociación nacional de manipuladores de alimentos)
- Pizarra
- Cañón y ordenadores
- Ordenadores de aula de gestión

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a MacDonald's	Todos los previstos en todas las UT del módulo	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión
Visita a la cocina de un Centro hospitalario		

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.