



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

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



Programación Didáctica Módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CÓDIGO: 0031

DURACIÓN: 64 horas

1º Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

.Identificación.

El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda identificado por los siguientes elementos:
Denominación: Panadería, Repostería y Confitería.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Periodo de vigencia (4 AÑOS): Desde el Curso 2019 hasta el Curso 2022.

Fecha de última modificación: Octubre 2020

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- *REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.*
- *Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.*

2. OBJETIVOS GENERALES

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

- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y



situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.



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



Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Panadero
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)



1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.
2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.
3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.
4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.
5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.
6. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
h)	h) j) k)	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	UD1. La Higiene Alimentaria	1ª Evaluación	3	5
h)	h) j) k)	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD2. La contaminación de los alimentos		6	10
h)	h) j) k)	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UD3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal		8	12
h)	h) j) k)	RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD4 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de los alimentos	2ª Evaluación	10	16
h)	h) j) k)	RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD5 Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios		10	16
h)	h) j) k)	RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD.6 Buenas prácticas en el control de alérgenos		4	6
h)	h) j) k)	RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo	UD.7 Aplicación de sistemas de autocontrol	3ª Evaluación	9	13
h)	h) j) k)	RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.	UD.8 Buenas prácticas en la utilización de los recursos		8	12
h)	h) j) k)	RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	UD.9 Buenas prácticas en la gestión de los residuos		6	10
					64	100%

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

- h) 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.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS

- 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.



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

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 1: La Higiene Alimentaria

1.TEMPORALIZACIÓN: 3 sesiones de una hora cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para **RA2**:

- 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.

Para **RA4**:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

4.CONTENIDOS

1.1. Seguridad e higiene alimentaria

- 1.1.1. La higiene alimentaria
- 1.1.2. Buenas prácticas de higiene alimentaria (c)
- 1.1.3. Normativa de higiene alimentaria (a)

1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos (b)

- 1.2.1. Enfermedades de transmisión alimentaria
- 1.2.2. Alteración y contaminación de los alimentos
- 1.2.3. Agentes causantes de la contaminación

1.3. Los sistemas de autocontrol (a)

1.4. Costes y beneficios de las buenas o malas prácticas en higiene alimentaria (c)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 2: La contaminación de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 6 sesiones de una hora.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para **RA2:**

- b)** Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- d)** Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

Para **RA3:**

- 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.

4.CONTENIDOS

- 2.1.** Contaminación por agentes físicos (b) (d)
- 2.2.** Contaminación por agentes químicos (b)(d)
 - 2.2.1. Agentes químicos de origen no biológico
 - 2.2.2. Agentes químicos de origen biológico
- 2.3.** Contaminación por agentes biológicos (b), (c)(d)
 - 2.3.1. La cadena epidemiológica
 - 2.3.2. Contaminación por bacterias
 - 2.3.3. Contaminación por virus
 - 2.3.4. Contaminación por parásitos
 - 2.3.5. Contaminación por priones
 - 2.3.6. Contaminación por levaduras
 - 2.3.7. Contaminación por hongos
- 2.4.** Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos (b), (d)
 - 2.4.1. La temperatura
 - 2.4.2. El tiempo
 - 2.4.3. El pH
 - 2.4.4. La actividad del agua (Aw)
 - 2.4.5. Los nutrientes
 - 2.4.6. El oxígeno



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

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 3: Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones de una hora cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Mantiene 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.
- 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 actitudes 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.

4.CONTENIDOS

- 3.1.** Las manipuladoras y manipuladores de alimentos (a)
- 3.2.** La higiene personal (c)
 - 3.2.1. La higiene corporal (c)
 - 3.2.2. El lavado y la protección de las manos (c)
 - 3.2.3. La higiene y protección del cabello (c)
 - 3.2.4. El uniforme de trabajo (f)
 - 3.2.5. La adopción de hábitos adecuados (d)
 - 3.2.6. La protección de heridas o lesiones (g)
 - 3.2.7. La declaración de enfermedades conocidas (a) (e)
- 3.3.** Formación en manipulación de alimentos (a)
 - 3.3.1. El plan de formación (b)
 - 3.3.2. ¿Quién puede impartir la formación?
 - 3.3.3. ¿Qué contenidos debe contemplar un plan de formación? (b)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 4: Aplicación de Buenas prácticas en la manipulación de los alimentos

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 sesiones de una hora cada una

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

3. 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.
- 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.

4. CONTENIDOS

- 4.1. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos (a) (c)
- 4.2. Buenas prácticas en la recepción de materias primas (a) (b) (c) (f)
 - 4.2.1. El plan de control de proveedores
 - 4.2.2. Actividades de comprobación
 - 4.2.3. Actuaciones en caso de incumplimiento
- 4.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de alimentos (a) (b) (c) (f)
 - 4.3.1. Almacenaje en seco
 - 4.3.2. Almacenaje en refrigeración y congelación
- 4.4. Buenas prácticas en el procesado de los alimentos (a) (b) (c) (f)
 - 4.4.1. Pautas generales
 - 4.4.2. Desinfección de vegetales
 - 4.4.3. Elaboración de productos a base de huevos
 - 4.4.4. Las frituras y el cambio de aceite
- 4.5. Buenas prácticas en otras operaciones (a) (b) (c) (f)
 - 4.5.1. Buenas prácticas en el abatimiento de temperatura
 - 4.5.2. Buenas prácticas en el envasado y etiquetado
 - 4.5.3. Buenas prácticas la regeneración de productos
 - 4.5.4. Buenas prácticas de distribución y mantenimiento
 - 4.5.5. Servicio al público del producto acabado
- 4.6. Métodos de conservación (e) (b) (c)
 - 4.6.1. Métodos físicos
 - 4.6.2. Métodos químicos
 - 4.6.3. Métodos biológicos



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



C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 5: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 sesiones de una hora

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

3. 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.

4. CONTENIDOS

- 5.1. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales (a)
 - 5.1.1. Buenas prácticas de limpieza, desinfección (b)
 - 5.1.2. El plan de limpieza y desinfección
- 5.2. ¿Qué se debe limpiar y desinfectar? (c)
 - 5.2.1. Las instalaciones
 - 5.2.2. El mobiliario
 - 5.2.3. La maquinaria y los utensilios
- 5.3. El *quién* y el *cuándo* (c)
 - 5.3.1. ¿Quién se encarga de la limpieza y la desinfección?
 - 5.3.2. ¿Cuándo se ha de limpiar y desinfectar cada zona?
- 5.4. ¿Con que se limpia y desinfecta? (d) (h) (f) (i)
 - 5.4.1. Los detergentes
 - 5.4.2. Los desinfectantes
 - 5.4.3. Selección de los productos adecuados
 - 5.4.4. Condiciones de uso de detergentes y desinfectantes
- 5.5. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección? (c) (e)
 - 5.5.1. Procedimiento manual
 - 5.5.2. El lavado a máquina
 - 5.5.3. El control de la calidad del lavado
- 5.6. El mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
 - 5.6.1. El plan de mantenimiento preventivo
 - 5.6.2. Mantenimiento correctivo
- 5.7. El control de plagas. (f) (h) (i)
 - 5.7.1. El plan de control de plagas
 - 5.7.2. El seguimiento del plan



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

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos

1.TEMPORALIZACIÓN: 4 sesiones de una hora cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 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.

4.CONTENIDOS

- 6.1. Alérgenos y reacciones alérgicas (g) (h)
- 6.2. Alergias alimentarias (g)
 - 6.2.1. ¿Qué son las alergias alimentarias?
 - 6.2.2. Alergias alimentarias más comunes
 - 6.2.3. Anafilaxia y primeros auxilios (i)
- 6.3. Intolerancias alimentarias (g)
 - 6.3.1. Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca
 - 6.3.2. Intolerancia a la lactosa
- 6.4. Gestión de alérgenos. El plan de control de alérgenos (f) (h) (i)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 7: Aplicación de Sistemas de Autocontrol

1.TEMPORALIZACIÓN: 9 sesiones de una hora cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo

3.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).

4.CONTENIDOS

- 7.1.** Los sistemas de autocontrol (a)
 - 7.1.1. La metodología APPCC (b) (c)
 - 7.1.2. Documentación del sistema de autocontrol (b) (c)
- 7.2.** Aspectos generales (b) (c)
 - 7.2.1. La creación del equipo de trabajo (c)
 - 7.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. (c)
 - 7.2.3. Elaboración del diagrama de flujo (c)
- 7.3.** Los prerrequisitos (d)
 - 7.3.1 Planes de higiene o prerrequisitos (d)
 - 7.3.2. Los registros (e)
- 7.4.** El plan APPCC
- 7.5.** La trazabilidad (f) (g)
 - 7.5.1. Tipos de trazabilidad
 - 7.5.2. El plan de trazabilidad
- 7.6.** Principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). (h)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 8: Buenas prácticas en la utilización de los recursos

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones de una hora.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

3.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.

4.CONTENIDOS

- 8.1. Buenas prácticas ambientales (a)**
 - 8.1.1. ¿Qué entendemos por buenas prácticas ambientales?
 - 8.1.2. La protección del medio ambiente
 - 8.1.3. Políticas y normativa medioambiental
 - 8.1.4. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental
 - 8.1.5. El impacto ambiental de las actividades alimentarias
- 8.2. El uso eficiente de los recursos (b) (c)**
 - 8.2.1. Ventajas del uso eficiente de los recursos
 - 8.2.2. Estrategias en el uso eficiente de los recursos (d)
 - 8.2.3. No conformidades y medidas correctoras (f)
- 8.3. Metodología de la reducción de consumos (b) (e)**
 - 8.3.1. Buenas prácticas generales
 - 8.3.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos
 - 8.3.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos
 - 8.3.4. Buenas prácticas en el procesado de productos
 - 8.3.5. Buenas prácticas las operaciones de limpieza
 - 8.3.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de las instalaciones



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

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 9: Buenas prácticas en la gestión de residuos

1.TEMPORALIZACIÓN: 6 sesiones de una hora cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

3.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.

4.CONTENIDOS

9.1. Los residuos y el medio ambiente (a)

9.1.1. Residuos según su estado físico

9.1.2. Residuos según su origen

9.1.3. Residuos según el riesgo potencial para el medio ambiente (b)

9.2. ¿Qué hacemos con los residuos? (c)

9.2.1. La gestión de los residuos

9.2.2. El plan de gestión de residuos (f)

9.3. Buenas prácticas en la gestión de residuos (c) (d) (e)

9.3.1. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada (b)

9.3.2. Normas generales de recogida eficiente

9.3.3. Recogida selectiva de residuos convencionales

9.3.4. Puntos limpios o puntos verdes

9.3.5. Recogida de los residuos animales (SANDACH)

9.3.6. Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones



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

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

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. 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 :medidas preventivas y cambios en la gestión de los obreros y en todos los procesos llevados a cabo en estos para garantizar la salud de trabajadores y clientes
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 seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.



GOBIERNO DE ESPAÑA
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



8.2. 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:

- Complimentación 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.

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.
- 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. 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.
- Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión. En algunos casos, en los grupos con formación



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



C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

semipresencialidad, los espacios se adaptarán y en numerosas ocasiones serán virtuales.

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

CONSIDERACIONES GENERALES

A la hora de evaluar hay que tener en cuenta:

La evaluación se realiza teniendo presentes los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo establecido en la normativa.

Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno y su participación en las actividades programadas.

El alumnado que ha perdido la evaluación continua será evaluado en la 3ª y/o final.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

- 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.**



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



10.1 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.

10.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación en cada UT quedan recogidas en cada una de las UT en el epigrafe 6 de esta programación.

- 1 La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- 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%).
- 6 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.
- 7 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 final.

- 8 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.
- 9 La nota trimestral será la media aritmética de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media de todas las UT/RA.
- 10 Las notas trimestrales y finales se redondean al alza / baja en un dígito entero.

Todas las UT NO tendrán el mismo peso específico.

Todos los CE tendrán el mismo peso.

Alumnado que no ha perdido la evaluación continua

- Los criterios de calificación en cada UT serán:
 - a) Observación, tareas y trabajos (40%)
 - c) Exámenes (60%)
- La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.
- La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.
- Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

- Será evaluado en la 3ª evaluación parcial y/o en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:
 - a) Exámenes (80%)
 - b). Trabajo a propuesta del profesor. (20%)

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

- A lo largo del curso.
- Especialmente en el periodo entre la última evaluación parcial 3ª y la final para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo.

Después de cada sesión de evaluación se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula.



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

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza

Programación

12. 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 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).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

a) Los recursos impresos: hacen referencia a una gran diversidad de recursos didácticos que provienen de la imprenta. Propongo los siguientes:

- 1.1. Libros de texto "Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos" Editorial Altamar.
- 1.2. La biblioteca del aula, del centro y de la propia localidad.
- 1.3. Prensa especializada en la materia.
- 1.4. Textos legales y documentos mercantiles, laborales, fiscales, contables, etc.

b) Recursos audiovisuales: se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as.

Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, propongo los siguientes:

- 1.1. Videos proporcionados por la propia Editorial Altamar.
- 1.2. Curso de ASONAMAN
- 1.3. Películas sobre los temas tratados
- 1.4. Simulador de APPCC de la Junta de Andalucía.

c) Recursos Informáticos: es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos "nuevas Tecnologías" y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad se ha introducido de forma

vertiginosa el uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el auto-aprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas.

El hipertexto facilita distintos niveles de lectura o estudio, siguiendo una información general en aquellos apartados que se dominan mejor y ampliando donde se quiere. El hipertexto, de una forma fácil y rápida, permite profundizar en los contenidos que se desea. Por tanto, el usuario puede elegir el recorrido a seguir en el aprendizaje y el nivel de profundidad en cada apartado o cuestión, resolviendo buena parte de las dudas al ampliar la información en los puntos elegidos.

El sistema educativo no ha permanecido ajeno a este fenómeno y disponemos de este tipo de recursos que debemos utilizar, como son:

1. Ordenadores
2. Aulas de informática.
3. Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.
4. Disquetes, cd's y pendrive para uso de los alumnos/as.

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza — aprendizaje.

ES MUY INTERESANTE LA APLICACIÓN [CMAPTOOLS](#) PARA LA REALIZACIÓN DE MAPAS CONCEPTUALES.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

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

Solamente podrán hacerse aquellas actividades extraescolares y complementarias que puedan realizarse garantizando las medidas de seguridad e higiene.

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.