

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

<p>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</p> <p>MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>1ºT COCINA Y GASTRONOMÍA</p>	
<p>Código: 031</p>	<p>Duración: 64 HORAS</p>
<p>PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019/2020 hasta el curso 2022/23</p>	
<p>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: septiembre 2022</p>	

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
 ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

2. OBJETIVOS GENERALES

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

- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- d) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- e) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- f) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- g) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019.</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO</p>	<p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 2/19</p>	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.ª y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

	 <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. 3/19	

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c), d)	b)	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	6	5
c), d)	b), e) g),	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
c), h)	i)	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UD3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal		8	12
c), d) f), g) h),	d), e) f), h)	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
b)	c)	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
d), e) g), h)	e), f)	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
d), e) h)	e), f) g), h)	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	8	13
h)	i)	RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.	UD.8 Buenas prácticas en la utilización de los recursos		8	12
h)	i)	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

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS

- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- d) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- e) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- f) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- g) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 4/19

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: 6 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)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)

Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL					Revisión 1	Pág. 5/19

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 cada una

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) (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)(d) (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) (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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

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)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)
Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	  	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		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 7/19

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)
Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 8/19

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 cada una

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

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

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).</p> <p>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).</p> <p>g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>5.1. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales (a)</p> <p>5.1.1. Buenas prácticas de limpieza, desinfección (b)</p> <p>5.1.2. El plan de limpieza y desinfección</p> <p>5.2. ¿Qué se debe limpiar y desinfectar? (c)</p> <p>5.2.1. Las instalaciones</p> <p>5.2.2. El mobiliario</p> <p>5.2.3. La maquinaria y los utensilios</p> <p>5.3. El <i>quién</i> y el <i>cuándo</i> (c)</p> <p>5.3.1. ¿Quién se encarga de la limpieza y la desinfección?</p> <p>5.3.2. ¿Cuándo se ha de limpiar y desinfectar cada zona?</p> <p>5.4. ¿Con que se limpia y desinfecta? (d) (h) (f) (i)</p> <p>5.4.1. Los detergentes</p> <p>5.4.2. Los desinfectantes</p> <p>5.4.3. Selección de los productos adecuados</p> <p>5.4.4. Condiciones de uso de detergentes y desinfectantes</p> <p>5.5. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección? (c) (e)</p> <p>5.5.1. Procedimiento manual</p> <p>5.5.2. El lavado a máquina</p> <p>5.5.3. El control de la calidad del lavado</p> <p>5.6. El mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios</p> <p>5.6.1. El plan de mantenimiento preventivo</p> <p>5.6.2. Mantenimiento correctivo</p> <p>5.7. El control de plagas. (f) (h) (i)</p> <p>5.7.1. El plan de control de plagas</p> <p>5.7.2. El seguimiento del plan</p>
--	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)

Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019.</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 9/19</p>	

<p>MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos Unidad Trabajo 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos</p>	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 4 sesiones de una hora cada una</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>6.1. Alérgenos y reacciones alérgicas (g) (h)</p> <p>6.2. Alergias alimentarias (g)</p> <p>6.2.1. ¿Qué son las alergias alimentarias?</p> <p>6.2.2. Alergias alimentarias más comunes</p> <p>6.2.3. Anafilaxia y primeros auxilios (i)</p> <p>6.3. Intolerancias alimentarias (g)</p> <p>6.3.1. Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca</p> <p>6.3.2. Intolerancia a la lactosa</p> <p>6.4. Gestión de alérgenos. El plan de control de alérgenos (f) (h) (i)</p>
<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)</p> <p>Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)</p> <p>Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

<p>MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos</p> <p>Unidad Trabajo 7: Aplicación de Sistemas de Autocontrol</p>	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 9 sesiones de una hora cada una</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</p> <p>RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo</p>	
<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 al control de los puntos críticos de control.</p> <p>e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.</p> <p>f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.</p> <p>g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.</p> <p>h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>7.3. Los prerrequisitos (d) 7.3.1 Planes de higiene o prerrequisitos (d) 7.3.2. Los registros (e)</p> <p>7.4. El plan APPCC</p> <p>7.5. La trazabilidad (f) (g) 7.5.1. Tipos de trazabilidad 7.5.2. El plan de trazabilidad</p> <p>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)</p>
<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)</p> <p>Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)</p> <p>Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)</p>	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	

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 cada una

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)
Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019.	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas:** test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas:60 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
- Tareas:** Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....30 % (lista de cotejo y/o rubrica)
- Dinámica de grupos en el aula:** participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 13/19	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

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.
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 (Orden)

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 cocina.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje

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

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		10/01/2019.	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 14/19	

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.

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, **en el caso de las complementarias**, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

			UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019.	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 15/19	

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

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.
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.

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.
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

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

1. Todas las UT/RA no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
 2. Todos los CE no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
 3. La calificación del MP será la media ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
 4. 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.
 5. Para superar un RA se hará la media ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
 6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
 7. 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 (40%), Exámenes (60%). Ver tablas 6 de cada Unidad de trabajo
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. 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.
 12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
 13. 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019.</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 17/19</p>	

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE según lo previsto en la Orden de 29 de septiembre de 2010 que regula la evaluación, en el apartado c) del artículo 2: *“Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final. La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo”.*
- 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.
- Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora, el profesor entregará a cada alumno/a un plan individualizado de recuperación/mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - Detalle de los RA y CE no superados/mejorables
 - Plan de trabajo
 - Momentos e instrumentos de evaluación
 - Criterios de calificación
 - Detalle del horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo
 - **Nota:** No se harán recuperaciones de unidades de trabajo que no correspondan a un resultado de aprendizaje completo. Es decir, dicho de otro modo: no se harán recuperaciones de unidades de trabajo que forma parte de un resultado de aprendizaje. Los distintos instrumentos de evaluación (trabajos o tareas, pruebas y observación) quedarán con la nota obtenida y no habrá posibilidad de repetirlos. Se hará media ponderada con la o las unidades de trabajo que formen la otra parte del resultado de aprendizaje.
 - EL ALUMNO DEBE ALCANZAR LA CALIFICACION DE UN 5 EN CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE No habrá recuperación de unidades independientes, a menos que esa unidad corresponda en su totalidad a un resultado de aprendizaje. Si un alumno suspende una unidad o parte de ella, se hará la ponderación con el resto de la unidad y con las otras unidades de trabajo del resultado de aprendizaje completo. En el caso que, aun aplicando la media entre los instrumentos de evaluación de las unidades didácticas, la nota del bloque o Resultado de Aprendizaje no supere el 5, el alumno debe recuperar con un instrumento de evaluación que se adecue a los criterios de evaluación que no haya superado.
 - El alumno que no ha podido realizar una actividad en clase o un examen, perderá el derecho a recuperarlo. En el caso que presentara un justificante medico u otro documento que justifique la ausencia se le podrá hacer.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019.</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 18/19</p>	

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as 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.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/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).

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:

- Libros de texto "Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos" Editorial Altamar.
- La biblioteca del aula, del centro y de la propia localidad.
- Prensa especializada en la materia.
- 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. Videos proporcionados por la propia Editorial Altamar.
2. Curso de ASONAMAN
3. Películas sobre los temas tratados
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

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

dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza — aprendizaje

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a Macdonald's (Actividad Complementaria)	Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	Cuestionario para el alumno
Conferencia de un profesional del sector (Actividad Complementaria)	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia 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.