

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	Revisión 1	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (GCSHA)

CURSO: 1º DIRECCIÓN DE COCINA

Código: 0501

Duración:96 H

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

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

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

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

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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

- a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.
- b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.
- c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.
- d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.^a y 5.^a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

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

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
k)	m) n)	4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UT1. La seguridad y la higiene alimentaria. RA4	1T	15	10
k)	m) n)	3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	UT2. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. RA3	1T	8	12
g) q)	f), j), m), ñ)	4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UT3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal. RA4	1T	6	10
			UT4 Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. RA4	2T	8	10
			UT5. Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias. RA4	2T	6	10
j) k)	i) n)	5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios.	UT6. Aplicación de sistemas de autocontrol. RA5	2T	15	12
j) k)	i) n)	1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	UT7. Gestión y control de calidad en el sector de la restauración. RA1	3T	15	12
j), k), o), q	i) n)	2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	UT8. Implementación de un sistema de gestión de calidad en un establecimiento de restauración. RA2	3T	8	12
j), k), o), q	i) m) n)	6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	UT9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración. RA6	3T	15	12
TOTAL					96	100%

⌚ **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.

⌚ En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.

		10/01/2019	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	

- ⌚ **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- ⌚ **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- ⌚ La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- ⌚ **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - o **Una UT por cada RA.**
 - o **Varias UT por cada RA.**
 - o **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- ⌚ **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 1 : La seguridad y la higiene alimentaria	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan en la salud de los consumidores. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.	4.CONTENIDOS ⌚ Introducción a la seguridad alimentaria y a la gestión de calidad. Cea ⌚ Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad. CE a, e ⌚ Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada. CE b, c, e ⌚ Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones. ⌚ Contaminación por agentes físicos, químicos y Biológicos. CE b, c, e ⌚ Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos. Medidas de prevención. CEc
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN - Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información, comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación). - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección). Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor.	

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 2 :Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. RA3	
1.TEMPORALIZACIÓN: 8 H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN 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 comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos. 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 clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección. CE b ⌚ Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones. CE a ⌚ Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados. CE d ⌚ Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados. CE d , f ⌚ Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas. CE b, e ⌚ Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas. CE g, h ⌚ Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. CE i ⌚ Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación. CE j
- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación). - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección). Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .	

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

--

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 3: Mantenimiento de buenas prácticas de higienen personal.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Buenas prácticas de higiene personal. Medidas de higiene personal. CE d ⌚ Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza. CE g ⌚ Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. CE h
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN - Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación). - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección). Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .	

MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR UNIDAD TRABAJO 4 : Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos .	
1.TEMPORALIZACIÓN: 8H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han reconocido las normas higiénico- sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.	4.CONTENIDOS. <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Buenas practicas en la manipulación. CE a,b, c ⌚ Buenas practicas en la recepción de materias primas. CE a,b, c ⌚ Buenas practicas en el almacenamiento de alimentos. CE a,b, c ⌚ Buenas practicas en los procesos culinarios. CE a,b, c ⌚ Buenas practicas en la conservación y regeneración. CE a,b, c -Buenas prácticas en el servicio. CE a,b, c

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	Revisión 1	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).</p> <p>- Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).</p> <p>Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .</p>	

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 5 : Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Alergias e intolerancias alimentarias. CE f ⌚ Diferencias entre alergia e intolerancia .CE e, f ⌚ El plan de control de alérgenos. CE e, f ⌚ Enfermedades de obligada declaración CE f
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<p>- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).</p> <p>- Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).</p> <p>Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .</p>	

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 6 : Aplicación de sistemas de autocontrol.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 15H	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo. CE a, e

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

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 a la evaluación 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).

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

- ⌚ El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación. CE b, c, d
- ⌚ Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación CE g
- ⌚ Guías de prácticas correctas de higiene. GPCH . CE a
- ⌚ Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE- ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación. CE h
- ⌚ Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. CE I

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).
 - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).
- Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .

MÓDULO: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria . UNIDAD TRABAJO 7 : Gestión y control de calidad en el sector de la restauración .

1.TEMPORALIZACIÓN: 15H

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se han reconocido los conceptos, la

4.CONTENIDOS

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

- ⌚ Introducción a la calidad. Definición. CE a
- ⌚ Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad. CE b
- ⌚ Características de la calidad en el sector servicios. CE d
- ⌚ Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos. CE C,
- ⌚ Expectativas y percepciones del cliente
- ⌚ Determinación y fijación de objetivos. Ce c
- ⌚ Manuales de calidad. CE e
- ⌚ Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno. CE f

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información, comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).

- Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).

Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor.

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

UNIDAD TRABAJO 8 : Implementación de un sistema de gestión de calidad en un establecimiento de restauración.

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 H

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad. b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

4.CONTENIDOS

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

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

e ,d

- ⌚ Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración. CE f
- ⌚ El plan de calidad. Fases para su implantación. CE d, e
- ⌚ Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación. CE d ,f

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información , comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).
 - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).
- Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor .

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

UNIDAD TRABAJO 9: Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.

1.TEMPORALIZACIÓN: 15 H

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta .

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o

4.CONTENIDOS

- ⌚ Buenas prácticas medioambientales Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental. CE a
- ⌚ La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones. CE b, c
- ⌚ Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos. CE e
- ⌚ Minimización de impactos ambientales. CE e
- ⌚ La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar. - Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión. CE d
- ⌚ Parámetros de control ambiental. • Acciones correctivas y de mejora. CE g, h

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las noconformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades y tareas: diferentes tipos de actividades como exposiciones, debates en el aula, búsqueda de información, comentario de textos, kahoot, etc. (rúbricas, observación, lista de chequeo, fichas autoevaluación y coevaluación).
 - Pruebas objetivas: test, preguntas cortas. (plantilla de corrección).
- Los porcentajes se recogen en la programación de aula de cada profesor.

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.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

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

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador.

La elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador incluye aspectos como:

- La elaboración de los productos.
- Operaciones de acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Respuesta ante contingencias/ desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turrone y otras especialidades.
- Productos para colectivos especiales.

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:

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.
- Elaboración de productos para colectividades especiales.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.

9. METODOLOGÍA

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

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

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...

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	Revisión 1	

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

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. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación 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

1. Todas las UT/RA **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

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 aritmética/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 (X%), Exámenes (X%).
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.

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

desempeño de los estudiantes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

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

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

- **Libro de texto recomendado:**
"Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria.!" Altamar.
- Webs y blogs:
<http://alfjr7.tripod.com/EdDeming.html>
<http://blogs.monografias.com/calidad-y-gestion/tag/armand-feigenbaum/>

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

<http://capacitacionencostos.bogia.com/2006/092804-shigeo-shingo-el-sr.-mejora-continua-padre-deltoyotismo-y-del-just-in-time.php>
http://es.wikipedia.org/wiki/Henry_Ford
<http://es.wikipedia.org/wiki/Fordismo>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Taylorismo>
http://es.wikipedia.org/wiki/Walter_A._Shewhart
http://es.wikipedia.org/wiki/William_Edwards_Deming
<http://www.emagister.com/curso-5-pasos-solucion.../biografia-bill-crosby>
<http://www.gestiopolis.com/administracion-estrategia/la-calidad-historia-conceptos-y-terminos-asociados.htm> - <http://www.monografias.com/trabajos30/circuitos-control-calidad.shtml>
<http://www.pablogiugni.com.ar/httpwwwpablogiugnicomarp91/>
<http://www.tecnologiaycalidad.galeon.com/calidad//6.htm>
http://www.monografias.com/web.me.com/franiglesias/Fran.../23_Fordismo_y_Postfordismo.html
<http://www.aesan.msssi.gob.es/> www.juntadeandalucia.es/.../sistemas_autocontrol - www.juntadeandalucia.es/Servicios/Catlogo_de_publicaciones - <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>
 - Bibliografía (libros y revistas):
 Reglamento (CE) Nº 852/2004 -EUR-Lex - Europa
 - Material audiovisual:
 Documentales:www.rtve.es/television/20140528/documentostv.../943798.shtml
 Videos ASONAMAN (Asociación nacional de manipuladores de alimentos)
 - Pizarra
 - Cañón y ordenadores
 - Ordenadores de aula de gestión

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a la cocina de un Centro Hospitalario.	Todos los previstos en todas las UT del módulo	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión.
Visita a una planta de gestión de residuos	RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	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.