

			10/01/2019.	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión n 1 Pág . 8/ 29	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

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

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

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

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

			10/01/2019.	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión n 1	Pág . 9/ 29

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202
					Revisión n 1

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)		UT (unidades de trabajo)	TRIM ESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c) d)	b)	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.		UD1. La Higiene Alimentaria	1º	6	10
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. (se dualiza)	UD2. La contaminación de los alimentos	1º	10	15
c) h)	i)	RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo		UD3. Aplicación de sistemas de autotrol	1º	8	15
c) d) f) g) h)	d, e) f) h)	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. (se dualiza)	UD4 Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	2º	10	15
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	2º	10	15
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. (se dualiza)		UD.6 Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias	2º	4	10
d), e) h)	e) f) g) h)	RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.		UD.7 Buenas prácticas en la utilización de los recursos	3º	5	10



10/01/2019.

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

Revisión
n 1

Pág
11
/
29



h)	i)	RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	UD.8 Buenas prácticas en la gestión de los residuos	3º	5	10
TOTAL					64 (58 + 6 H Dual)	100 %

- **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales y para la empleabilidad..
- En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **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)

			10/01/2019.	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión n 1 Pág. 12 / 29	

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 horas	
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.	
1.CRITERIOS DE EVALUACIÓN Para RA2: Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. 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, cuestionarios: 50 % (plantilla de corrección y/o rúbrica) Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) 50 % (lista de cotejo y/o rúbrica)	

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión n 1 Pág. 13 / 29	

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 2: La contaminación de los alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 H o r a s

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.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos

4.CONTENIDOS

2.1. Contaminación por agentes físicos (b)(d)

2.2. Contaminación por agentes químicos (b)(d)

2.2.1. Agentes químicos de origen no biológico

2.2.2. Agentes químicos de origen biológico

2.3. Contaminación por agentes biológicos (b)(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

2.5. Métodos de conservación

2.5.1. Métodos de conservación asociados a la temperatura y el tiempo

2.5.2. Métodos de conservación asociados al pH

2.5.3. Métodos de conservación asociados a la actividad del agua

2.5.4. Métodos de conservación asociados a la ausencia de oxígeno

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, cuestionarios: **50 %** (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) **50 %** (lista de cotejo y/o rubrica)

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 10/29	

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 3: Aplicación de Sistemas de Autocontrol

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

4. CONTENIDOS

- 3.1. Los sistemas de autocontrol (a)
 - 3.1.1. La metodología APPCC (b) (c)
 - 3.1.2. Documentación del sistema de autocontrol (b) (c)
- 3.2. Aspectos generales (b) (c)
 - 3.2.1. La creación del equipo de trabajo (c)
 - 3.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. (c)
 - 3.2.3. Elaboración del diagrama de flujo (c)
- 3.3. Los prerequisites (d)
 - 3.3.1. Planes de higiene o prerequisites (d)
 - 3.3.2. Los registros (e)
- 3.4. El plan APPCC
- 3.5. La trazabilidad (f) (g)
 - 3.5.1. Tipos de trazabilidad
 - 3.5.2. El plan de trazabilidad
- 3.6. Principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). (h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, cuestionarios: **50 %** (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) **50 %** (lista de cotejo y/o rubrica)

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 4: Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

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:

- 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.

Para RA 3:

- 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 toxoinfecciones 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.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesado

4. CONTENIDOS

- 4.1.** Las manipuladoras y manipuladores de alimentos (a)
- 4.2.** La higiene personal (c)
 - 4.2.1. La higiene corporal (c)
 - 4.2.2. El lavado y la protección de las manos (c)
 - 4.2.3. La higiene y protección del cabello (c)
 - 4.2.4. El uniforme de trabajo (f)
 - 4.2.5. La adopción de hábitos adecuados (d)
 - 4.2.6. La protección de heridas o lesiones (g)
 - 4.2.7. La declaración de enfermedades conocidas (a) (e)
- 4.3.** Formación en manipulación de alimentos (a)
 - 4.3.1. El plan de formación (b)
 - 4.3.2. ¿Quién puede impartir la formación?
 - 4.3.3. ¿Qué contenidos debe contemplar un plan de formación? (b)
- 4.4.** Recepción de materias primas
 - 4.4.1. Lista actualizada de las empresas proveedoras
 - 4.4.2. Especificaciones de compra para cada producto
 - 4.4.3. Acciones en caso de incumplimiento de las especificaciones
- 4.5.** Almacenamiento de alimentos
 - 4.5.1. Almacenaje en seco
 - 4.5.2. Almacenaje en refrigeración y congelación
- 4.6.** Procesado de los alimentos
 - 4.6.1. Pautas generales de elaboración culinaria
 - 4.6.2. Procesos específicos de elaboración culinaria
- 4.7.** Buenas prácticas en otras operaciones culinarias
 - 4.7.1. Emplatado y servicio directo
 - 4.7.2. Abatimiento de temperatura y regeneración
 - 4.7.3. Envasado, etiquetado y distribución

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

Pruebas: test, cuestionarios: **50 %** (plantilla de corrección y/o rubrica)
Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) **50 %** (lista de cotejo y/o rubrica)

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 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

4.CONTENIDOS

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

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 13/29	

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	5.7.2. El seguimiento del plan
--	--------------------------------

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Pruebas: test, cuestionarios: 50 % (plantilla de corrección y/o rubrica) Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) 50 % (lista de cotejo y/o rubrica)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias

1. TEMPORALIZACIÓN: 4 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	4. CONTENIDOS 6.1. Alérgenos y reacciones alérgicas (g) (h) 6.2. Alergias alimentarias (g) 6.2.1. ¿Qué son las alergias alimentarias? 6.2.2. Alergias alimentarias más comunes 6.2.3. Anafilaxia y primeros auxilios (i) 6.3. Intolerancias alimentarias (g) 6.3.1. Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca 6.3.2. Intolerancia a la lactosa 6.4. Gestión de alérgenos. El plan de control de alérgenos (f) (h) (i)
--	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Pruebas: test, cuestionarios: 50 % (plantilla de corrección y/o rubrica) Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) 50 % (lista de cotejo y/o rubrica)

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 26/29	

MODULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos
Unidad Trabajo 7: Buenas prácticas en la utilización de los recursos

1. TEMPORALIZACIÓN: 5 horas

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.
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

- 7.1. Buenas prácticas ambientales (a)
 - 7.1.1. ¿Qué entendemos por buenas prácticas ambientales?
 - 7.1.2. La protección del medio ambiente
 - 7.1.3. Políticas y normativa medioambiental
 - 7.1.4. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental
 - 7.1.5. El impacto ambiental de las actividades alimentarias
- 7.2. El uso eficiente de los recursos (b) (c)
 - 7.2.1. Ventajas del uso eficiente de los recursos
 - 7.2.2. Estrategias en el uso eficiente de los recursos (d)
- 7.3. No conformidades y medidas correctoras (f)
 - 7.3.1. Buenas prácticas generales
 - 7.3.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos
 - 7.3.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos
 - 7.3.4. Buenas prácticas en el procesado de productos
 - 7.3.5. Buenas prácticas las operaciones de limpieza
 - 7.3.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de las instalaciones

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, cuestionarios: **50 %** (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) **50 %** (lista de cotejo y/o rubrica)

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos

Unidad Trabajo 8: Buenas prácticas en la gestión de residuos

1.TEMPORALIZACIÓN: 5 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

- 8.1. Los residuos y el medio ambiente (a)
 - 8.1.1. Residuos según su estado físico
 - 8.1.2. Residuos según su origen
 - 8.1.3. Residuos según el riesgo potencial para el medio ambiente (b)
- 8.2. ¿Qué hacemos con los residuos? (c)
 - 8.2.1. La gestión de los residuos
 - 8.2.2. El plan de gestión de residuos (f)
- 8.3. Buenas prácticas en la gestión de residuos (c) (d) (e)
 - 8.3.1. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada (b)
 - 8.3.2. Normas generales de recogida eficiente
 - 8.3.3. Recogida selectiva de residuos convencionales
 - 8.3.4. Puntos limpios o puntos verdes
 - 8.3.5. Recogida de los residuos animales (SANDACH)
 - 8.3.6. Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Pruebas: test, cuestionarios: **50 %** (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Diferentes tipos de actividades (Informes, resúmenes, esquemas, debates, participación en debates, brainstorming, Trabajos) **50 %** (lista de cotejo y/o rubrica)

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

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.

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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

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

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Todos los procesos o productos de la cocina.

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

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

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

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

9. METODOLOGIA

9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.
2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.
3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista del CF y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.

4. Calendario (actualizar cada curso)

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

15 de septiembre: Inicio del curso escolar

20 de enero al 7 de marzo: Desarrollo de prácticas duales en empresas

Esto implica para este MP un total de 6 horas en la empresa

	 	10/01/2019.		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		

9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

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

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

2. 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...).

3. 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.

4. 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.

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

6. Recursos educativos abiertos

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión n 1		Pág. . 26/ 29

En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el 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. 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. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. 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...).
5. 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.

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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.
- 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.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- 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

- Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
- No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
- Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
- En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			

11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada 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.
14. 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.

10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible 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 desempeño de los estudiantes.

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 26/29	

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.

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 (Asociación Nacional de Manipuladores de alimentos)
3. Simulador de APPCC de la Junta de Andalucía.
4. Videos sobre trazabilidad y APPCC

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		

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. Aulas de informática y empleo de Internet

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos de pastelería y panadería artesanal. (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
Visita a la Alhambra, "Huertas del Generalife" (Actividad Complementaria)	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental Aplica buenas prácticas ambientales	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión

					10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202	

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.