

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	2018/2019	3	117	117

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NOA SEIJO ORJALES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A competencia xeral deste título consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sencillas no ámbito de produción na cociña i nas operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de forma oral e escrita en lingua Galega, así como en algunha lingua estranxeira con responsabilidade e iniciativa persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Materias primas: recepción e almacenaxe. Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe.	Recepción e identificación de diferentes produtos ou materias primas e a súa conservación e almacenaxe	50	40
2	Materias primas: conservación. Métodos e resultados.		40	30
3	Normativa xeral de hixiene na manipulación: locais, utís e persoal. Riscos e fontes de contaminación.	Boas prácticas de seguridade e hixiene nas cocinas.	20	20
4	Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos.	Legislación ambiental española e europea aplicable ós residuos.	7	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Materias primas:recepción e almacenaxe. Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe.	50

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	SI
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.3 Descríronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA7.1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas
CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.4 Comproboouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.5 Identifícanse as necesidades de conservación das materias primas
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
CA7.7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

4.1.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Materias primas.



Contidos

Descrición, características, clasificacións e aplicacións.

Categorías comerciais e etiquetaxes.

Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.

Medidas de prevención de riscos laborais.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.

Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.

Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materias primas: conservación. Métodos e resultados.	40

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
CA6.4 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.2.e) Contidos

Contidos
Sistemas e métodos.
Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.
Equipamentos asociados a cada método.
Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Normativa xeral de hixiene na manipulación: locais, utis e persoal. Riscos e fontes de contaminación.	20

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	SI
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA1.7 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras



Criterios de avaliación
CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos
CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñécóronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións. Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos, Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución. Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. Limpeza e desinfección. Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características. Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). Normativa xeral de manipulación de alimentos. Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos.	7

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA5.2 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA5.4 Recoñécense os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos

4.4.e) Contidos

Contidos
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A realización das tarefas diarias, atendendo as normas da aula taller, suporá o 40 % total da nota de cada avaliación.

No periodo de exames de cada avaliación se lles fará unha proba dos contidos asimilados, esta suporá o 60% da nota final. Dita proba consistirá na realización teórico práctica dalgunha/s das actividades que se foron realizando durante o trimestre.

A nota final do curso será o resultado da media aritmética das tres avaliacións.

MÍNIMOS ESIXIBLES:

- 1 Identifica os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir as persoas, os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
- 2 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
- 3 Relaciona as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
- 4 Coñece os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- 5 Determina os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final.
- 6 Recoñece as materias primas e as súas características, así como o consumo axeitado das mesmas segundo as elaboracións posteriores.
- 7 Interpreta a etiquetaxe dos produtos
- 8 Executa as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
- 9 Comprobase a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
- 10 Descríbironse as principais alteracións dos alimentos
- 11 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Con carácter xeral, o alumno suspenso terá que facer, para recuperar o Módulo, un examen tipo test de 20 preguntas sobre os temas a recuperar, e un examen práctico de dúas horas de duración máxima similar as das avaliacións do curso sobre a materia proposta polo profesor e que se entende non superada ao longo do curso.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario. A recuperación consistirá nas mesmas actividades reflectidas no punto anterior.

En ambos os dous casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de avaliación continua, que no caso da formación profesional básica será aquel que non está en idade de escolarización obrigatoria, será similar a do apartado anterior, 6 a); e se realizará no periodo marcado segundo o calendario do Centro.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Basicamente para o seguimento da programación da práctica docente seguiranse os procedementos que están instaurados no centro educativo conforme á norma ISO9001-2000 de xestión da calidade aplicada aos centros educativos:

- No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

- Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

De forma xeral, para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de necesidade educativa durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:

- Realización de mapas conceptuais

- Elaboración de pequenos cuestionarios

- Exercicios prácticos

- Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada

- Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización personalizada co alumnado afectado.



MEDIDAS ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO CON ANEAE:

A finalidade das medidas adoptadas baséase na obtención dos obxectivos curriculares do Ciclo e do Módulo específico. Terase en conta, para mellóraa da calidade neste aspecto, as diversidades que nos atopamos no aula taller.

A finalidade principal será a integración e inclusión de calquera alumno tanto no aula como no Centro, e, á súa vez, no mundo laboral.

Para a realización da avaliación inicial, tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase, durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos, intereses e motivacións dos alumnos, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e os datos de información da matrícula.

En canto ás medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, o carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumno e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando naqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan conseguir as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos na programación didáctica en xeral. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do Departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

En todo momento tomaranse as medidas oportunas para cos alumnos que presenten dificultades cognitivas ou instrumentais, a nivel individual, de aula, co profesorado implicado e coa familia no contexto interno e externo do centro educativo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas. Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación. Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego. Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc. Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais. Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades

que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Saída ao monte a recolectar fungos e visita a Hifas da terra.
Visita á praza de abastos de Pontevedra.
Xornadas sobre primeiros auxilios impartidas por membros da Cruz vermella.
Charlas e conferencias profesionales da hostelería do sector turístico en xeral.
Charla sobre a xestión de residuos.
Demostración de uso de extintores
Actividades relacionadas co proxecto Pontevan-Congreso FPInnovación.
Actividades lúdico deportivas.

10.Outros apartados

10.1) Información sobre a programación.

O alumnado terá información e coñecemento da programación unha vez iniciado o curso escolar. Deixarase constancia de que o alumno foi informado integramente dos apartados desta programación, facendo fincapé na parte da avaliación e calificación do Módulo, deixando constancia por escrito, firmado por cada un dos alumnos.
Doutra parte, informarase ao alumnado de que poderán revisala, cando así o consideren, na páxina web do centro.