

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2018/2019	3	80	80
MPMP05_01	Seguridade e hixiene alimentarias	2018/2019	3	50	50
MPMP05_01	Xestión da calidade	2018/2019	3	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA BEATRIZ LÓPEZ VIQUEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.

En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos ou de neorrestauración, así como a cociña para colectividade constitúen o subsector que maior medre está a experimentar, e espérase que se manteña nos próximos anos. Na beira contraria, o mercado apunta a unha paraxe dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña de autor.

A necesidade de manexar grandes volumes de servizo, concentrado en lapsos curtos, tamén incide no aumento do risco de contaminación dos alimentos, xa que o manipulador pode caer facilmente en prácticas pouco hixiénicas ó dispor de pouco tempo para o manexo de grandes cantidades de produtos.

Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da restauración, con máis formación e experiencia, pasando a ser imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente. As ensinanzas deste módulo céntranse no estudo e coñecemento das normas hixiénico-sanitarias que se aplican no sector, na interpretación e descrición dos factores e as situacións de risco, co fin de poder garantir a salubridade dos produtos elaborados.

Moi importante igualmente a necesidade de identificar e caracterizar os niveis de limpeza e desinfección esixidos nos equipos e instalacións, así como seleccionar os produtos e aplicar as técnicas axeitadas para garantir a súa hixiene.

Trátase, en definitiva, de manter a seguridade e a hixiene na manipulación dos alimentos que se elaboran no sector para asegurar a protección da saúde do consumidor.

Así mesmo, tamén se identificarán os problemas ambientais asociados á actividade da hostalaría e restauración, e recoñeceranse e aplicaranse os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección do medio ambiente.

Por outra banda, as ensinanzas de este módulo inclúen tamén o estudo dos sistemas de calidade aplicados no sector turístico en xeral, e no sector de servizos de restauración, en particular. Trátase de comprender o concepto de calidade desde o punto de vista do empresario, do cliente e da sociedade en xeral, e da necesidade de acadar a diferenciación e a competitividade a través da aplicación de sistemas de calidade.

**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	Aspectos xerais da seguridade e hixiene alimentaria	Conceptos básicos sobre seguridade e hixiene alimentaria. Normativa xeral de manipulación de alimentos e hixiene. A cadea alimentaria. O manipulador de alimentos. A etiqueta na seguridade alimentaria.	4	5
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	Enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs). Tipos de ETAs, axentes causantes e mecanismo específicos de prevención. Outras enfermidades de orixe alimentario: alerxias e intolerancias	12	5
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Métodos de conservación de alimentos. Bases da conservación de alimentos. Métodos físicos, químicos, bioquímicos e métodos de envasado. Boas prácticas, normativa xeral, e guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).	9	5
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos xerais. Perigos sanitarios. Procesos e produtos de limpeza e desinfección. Plan de control de pragas. Desinsectación e desratización. Problemática das pragas e métodos de control. Lexislación. Perigos sanitarios	5	10
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	Os sistemas de autocontrol como medidas de control dos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. Pasos previos á aplicación dos principios do APPCC. Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC. O control de trazabilidade.	12	20
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria. Tipos de residuos xerados no sector e os seus efectos ambientais. Concepto dos tres erres. Xestión dos residuos, técnicas de recollida, clasificación e eliminación de residuos. Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos. Lexislación ambiental.	8	5
7	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	Introducción, concepto e características da calidade no sector de servizos. Xestión da calidade e análise dos sistemas para o control da calidade. Sistemas de calidade específicos para o sector turístico. Marca de calidade turística. Manuais de calidade. Accións de difusión da política de calidade na empresa.	20	25
8	Control da aplicación das normas de calidade	Análise das ferramentas e técnicas de calidade. Plans de mellora. Características dos modelos de calidade. Plan de calidade aplicado ao sector da restauración.	10	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aspectos xerais da seguridade e hixiene alimentaria	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.1.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.
CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Identifícase a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos e a etiqueta na seguridade alimentaria
Normativa hixiénico-sanitaria



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.2.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 para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.5 Recoñécéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
CA2.7 Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.2.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícaronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.4 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
CA2.9 Identifícaronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

4.3.e) Contidos

Contidos
Identifícase a cadea alimentaria, o manipulador de alimentos e a etiqueta na seguridade alimentaria
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.4.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 para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.4 Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

4.5.e) Contidos

Contidos
Concepto xeral do sistema de APPCC.
Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.
Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
Análise e interpretación.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

4.6.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 coas vantaxes que proporciona a súa redución.
CA4.2 Descríbóronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.4 Recoñécéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Identificación dos sistemas de xestión da calidade	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

4.7.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Concepto de calidade: evolución
Características da calidade no sector de servizos.
Xestión da calidade: principios e obxectivos.
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Expectativas e percepcións da clientela.
Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Control da aplicación das normas de calidade	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.
Plans de mellora.
Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

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

No deseño das unidades didácticas, faise un axuste de avaliación no que se determinan os mínimos exigibles de cada unha das UD.

- Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10. A cualificación componse da seguinte maneira:

- Probas escritas: 70%

- Traballos prácticos, de investigación ou desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%. (Terase en conta o grao de participación e nivel de madurez, a mellora do rendemento académico, o esforzo e interese, a participación e integración no módulo, o traballo en equipo e o respecto aos compañeiros).

A ter en conta:

1. O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente.
2. Para determinar a nota final da avaliación trimestral e final, farase a media ponderada das distintas tarefas e probas de avaliación.
3. De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
4. As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito. As que poden ser realizables de forma autónoma serán supostos e probas prácticas a desenvolver polo alumnado coa coordinación da profesora.
5. Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.
6. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar.
7. Aqueles traballos nos que se plaxie contidos sen a debida xustificación bibliográfica serán cualificados coa nota mínima.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada unidade didáctica non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos exixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no seu momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do remate da 3ª avaliación.

-Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A cualificación componse da seguinte maneira:

- Probas escritas: 70%

- Traballos prácticos, de investigación ou desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%. (Terase en conta o grao de participación e nivel de madurez, a mellora do rendemento académico, o esforzo e interese, a participación e integración no módulo, o traballo en equipo e o respecto aos compañeiros).

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, sempre antes da avaliación final do mes de xuño. Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

- Presentación dos traballos propostos da materia durante o curso non presentados.
- Proba teórico e práctica, escrita e/ou oral, dos contidos mínimos do módulo non acadados.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento. A recuperación do módulo levarase a cabo sempre antes da avaliación final en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e o titor do ciclo.

A proba estará baseada nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. Deberán presentar os traballos correspondentes obrigatoriamente, para poder optar á proba de recuperación. Terá un carácter de síntese baseada nos mínimos esixibles.

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

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 pasados ós alumnos nos que se lles solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, 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

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ó proceso de ensinanza-aprendizaxe e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Actividade de motivación inicial. Os indicadores desta actividade son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia no sector, expectativas sobre o módulo. Esta actividade farase grupalmente na primeira sesión do módulo e servirá para a toma de contacto do alumnado
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo. Este cuestionario farase por escrito e individualmente e poderá ser anónimo. O cuestionario de coñecementos iniciais unha vez entregado será respondido e explicado pola profesora, servindo como introducción aos contidos do módulo.

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar á profesora



información sobre o que realmente progresa o alumno ó longo do curso respecto ós seus coñecementos iniciais.

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumno.

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

As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia. Tódolos alumnos que non consegan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente ós obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e co orientador:
 - Intentarase a integración do alumno/a e non a súa discriminación. Un alumno con necesidades é un reto e toda a clase debe contribuir á súa promoción e aprendizaxe.
 - Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
 - Actividades diferenciadas, propoñendo, ós alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
 - Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ó alumno.
 - Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
 - Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
 - Adaptaranse as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
 - Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
 - Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
 - Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
 - Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
 - No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
 - En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparnos con alumnos que requiran de materiais e información máis ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Os aspectos transversais serán procesos activos, permanentes e preventivos que estarán presentes na aula de forma permanente e que se deberán converter en importantes principios didácticos que aporten carácter a todo o currículo. Nos contidos do módulo de Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias atopámonos valores e actitudes relacionados con estes temas:

- Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos tamén deberán ter empatía co consumidor ó cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, pódose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: a alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.
- Educación medioambiental: para fomentar o respecto ó medio ambiente que se volverá unha das actitudes máis relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. Os boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos
- Outros actos realizados.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou non.

Actividades extraescolares

- Visita ás feiras turísticas e/ou gastronómicas da zona e as súas xornadas técnicas/conferencias (Termatalia, Ferpalia, Expogalaecia, Turisport, etc)
- Visita a empresas turísticas para coñecer a súa organización e funcionamento (hoteis, restaurantes) de Pontevedra, Vigo, Santiago e/ou A



Coruña.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) Medidas de atención á diversidade

As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

10.2) Coñecemento da programación por parte do alumnado

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se contestarán ás dúbidas que poidan xurdir sobre a mesma. Así mesmo, a programación unha vez supervisada estará a disposición do alumnado na páxina web do centro.