

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	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	2023/2024	4	117	117

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	AMADOR CAMILO LORENZO ESMERODES,SARA FERNÁNDEZ AMOEDO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo MP3036: Aproveitamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación, pertencente ao 1º curso de Formación Profesional Básica de cociña e restauración; tomado como referencia o DECRETO 107/2014, do 4 de setembro, introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, competencia Xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais, que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: Determinado pola competencia xeral, competencias profesionais e sociais e de selo caso as unidades de competencia do catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

Competencia xeral: Coñecer, valorar e aplicar as normas hixiénico-sanitarias, de seguridade e de protección ambiental relacionadas cos espazos de produción e servizo, o equipamento, as materias primas e a manipulación de alimentos, así como a recepción das materias primas, a súa caracterización e a súa conservación, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo as normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- 2

## 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	Limpeza e desinfección de utillaxe, equipo e instalacións	Coñecer os sistemas e métodos de limpeza e desinfección de equipos e instalacións, así como os produtos adecuados a cada tipo de ferramentas ou superficies. Identificar as causas que poden provocar a aparición de plagas e coñecer as medidas preventivas para evitalas. Aspectos necesarios á hora de describir un control de plagas. <sup>23</sup>	18	15
2	Boas prácticas hixiénicas	Identificar as normas de seguridade e hixiene aplicables os locais e as instalacións, xestión de produtos e actitude dos manipuladores	20	20
3	Guía de boas prácticas medioambientais en hostelería	Identificar os residuos xerados na actividade hosteleira e clasificalos para o seu tratamento e reciclado.	20	20
4	Envasado e conservación de xéneros crus, semielaborados e xa elaborados	Identificar e coñecer os sistemas e métodos de conservación dos produtos	20	15
5	Recepción de materias primas	Identificar e recoñecer as materias primas, as características e os datos do etiquetado das materias primas	20	15
6	Economato e bodega	Identificar, coñecer e recoñecer as materias primas, a documentación asociada a súa recepción e as normas das prácticas correctas de hixiene na recepción e o almacenaxe das materias primas	19	15

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Limpeza e desinfección de utillaxe, equipo e instalacións	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpia e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	SI

**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
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

**4.1.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.
Materias primas.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Boas prácticas hixiénicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración

Criterios de avaliación
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

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
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). Materias primas.

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Guía de boas prácticas medioambientais en hostelería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasificáronse 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
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Normativa xeral de manipulación de alimentos.  Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.  Materias primas.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Envasado e conservación de xéneros crus, semielaborados e xa elaborados	20

**4.4.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

**4.4.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 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos

**4.4.e) Contidos**

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

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Recepción de materias primas	20

**4.5.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

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícaronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA5.2 Recoñecéronse 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 Recoñecéronse 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 Identifícaronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos

**4.5.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.
Materias primas.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Economato e bodega	19



**4.6.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
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	SI

**4.6.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
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 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.5 Identificáronse 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

Criterios de avaliación
-------------------------

CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza
---

**4.6.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.

Materias primas.

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.

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

Os mínimos Exigibles son os que constan na programación.

Probas escritas teórico prácticas suporán o 60% do total da nota:

Farase unha proba escrita por avaliación de obrigado cumprimento valorada de 1 a 10 puntos. Todos aqueles que non poidan presentarse a estas probas por motivos alleos ao centro escolar, deberán recuperar nas probas que o docente considere.

As actividades didácticas desenvoltas ao longo do curso académico suporán o 30%. estas actividades son de obrigado cumprimento. valoraranse tanto o contido da mesma como a exposición segundo os criterios expostos na aula pola profesora. Non se aceptarán fora da data marcada como limite na aula. Aqueles alumnos que non acudan a clase cando se programan as actividades terán a responsabilidade por sí mesmos de informarse ao respecto sobre o contido das actividades e datas de entrega. Aqueles alumnos que non presenten unha determinada actividade poderán ser examinados da mesma no momento que a profesora considere oportuno, previo consenso co alumno.

As actitudes desenvoltas polo alumno suporán o 10%. Nesta porcentaxe de avaliación, terase en consideración:

- Participación activa 0.2
- Interese mostrado durante as explicacións na aula 0.2
- Respeto polos compañeiros e profesorado 0.2
- Respeto e coidado materiais 0.2
- Interés, ganas, entusiasmo e orixinalidade nas actividades propostas polo profesorado.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de non acadar unha avaliación positiva do módulo, 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. No caso de ter avaliacións non superadas, Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

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

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. Dado a diversidade de idades do alumnado deste módulo, moitos deles aínda están en idade escolar obrigatoria.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o procedemento de Programación que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

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

1. O grao de cumprimento da temporalización
2. O logro dos obxectivos programados
3. Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos 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 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 constará dun cuestionario tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico sobre Hixiene persoal, alimentaria,

conservación e manipulación de alimentos.

O obxectivo do cuestionario /avaliación inicial ,será concretar en que nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ó módulo.

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación 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 correspon-dente".

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do primeiro ano do ciclo, empezarse cun nivel básico, e poñendo en práctica os coñecementos teóricos adquiridos

### **8.b) 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 alumnado 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 aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os 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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 15 .

De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustificuen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## **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 exames, 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

Visita a empresas do sector :

Ponencias e charlas relacionadas co sector.

Posta en práctica dos coñecementos adquiridos no taller de cociña, pastelería, cafetería e restaurante.

**10. Outros apartados****10.1) José Luis Armendáriz Sanz, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos,**

Ed. paraninfo

Agencia española de seguridad alimentaria; la seguridad alimentaria en la educación secundaria obligatoria. Guía didáctica. Ministerio de sanidad y consumo