

**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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2023/2024	2	53	53

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	NAZARETH FERNÁNDEZ SUMAVIELLE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

## 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. Un dato cuantitativo de entre os moitos que apoian esta argumentación é que na actualidade 6 de cada 10 españois xanta a diario fóra de casa, convertendo a España no país de Europa onde máis se come 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 ao 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 (cociña e sala), 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 da restauración, na interpretación e descrición dos factores e as situacións de risco, co fin de poder garantir a salubridade dos produtos elaborados.

Tamén é importante 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, de identificar os problemas ambientais asociados á actividade da hostalaría e restauración, e de recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección do medio ambiente.

**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	A seguridade alimentaria.	Conceptualización e caracterización da seguridade alimentaria segundo o Codex Alimentarius e outros organismos internacionais. Perigos derivados dos alimentos e enfermidades de transmisión alimentaria.	5	10
2	A contaminación dos alimentos	Identificar as principais vías de contaminación dos alimentos	7	15
3	Métodos de conservación de alimentos.	Conceptualización e caracterización de cada tipo de conservación de alimentos. Aplicacións de proceder en cada caso	5	10
4	A hixiene persoal.	Conceptualización e caracterización de hixiene persoal. Boas prácticas de hixiene. A GPCH	4	10
5	A manipulación de alimentos.	Boas prácticas de manipulación de alimentos e medidas preventivas.	7	15
6	Limpeza e desinfección.	Conceptualización e caracterización de limpeza, desinfección e desratización. Tipos de produtos aplicables e as súas características.	5	12
7	Residuos, vertidos e emisións.	Conceptualización, caracterización e tratamentos axeitados dos diversos residuos e vertidos derivados da manipulación.	5	9
8	Eficiencia na utilización dos recursos.	Conceptualización e caracterización do uso de materiais e materias primas dende un uso responsable e eficiente.	5	9
9	Autocontrol. O sistema APPCC.	Conceptualización e caracterización do autocontrol na manipulación de alimentos. Os diagramas de procesos. Conceptualización, caracterización, implantación e seguimento dun sistema APPCC como medida de prevención e control.	10	10

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A seguridade alimentaria.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

**4.1.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.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.  Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.  Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.  Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A contaminación dos alimentos	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

#### 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.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións 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.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Métodos de conservación de alimentos.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxoinfeccións 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.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Métodos de conservación dos alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	A hixiene persoal.	4

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

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

**4.4.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 todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	A manipulación de alimentos.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
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 toxinfecções 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 presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.



**Criterios de avaliación**

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

**4.5.e) Contidos**
**Contidos**

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Limpeza e desinfección.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

**4.6.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 dos equipamentos, dos útiles e das 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).

Criterios de avaliación
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse 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 de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.</p> <p>Procesos e produtos de limpeza.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Residuos, vertidos e emisións.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA6.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñécense os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Eficiencia na utilización dos recursos.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Autocontrol. O sistema APPCC.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo darán conta da consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade, dado que se trata de ensinanzas presenciais, o alumnado deberá asistir regularmente ás actividades programadas, considerándose Perda de Avaliación Continua cando o número de faltas inxustificadas supere o 10% da duración total do módulo tal e como se establece na Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº 136/2011 do 15 de xullo).

Estes contidos mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con Perda de Avaliación Continua e, guiarán o procedemento da avaliación ordinaria do módulo.

O conxunto de mínimos exigibles para o módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS están expresados en cada unidade didáctica.

### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

O procedemento de avaliación basearase no sistema de avaliación continua e integral do alumnado, polo que non só serán tidos en conta os exames para determinar a nota final, senón todo o traballo que o alumnado leva a cabo diariamente en relación ao módulo que aquí se trata.

Os criterios de cualificación que se terán en conta para calcular a nota global, son os seguintes:

1) Probas obxectivas escritas e/ou orais (test, preguntas breves, casos prácticos, etc.) de contidos conceptuais, que representarán o 70% da valoración total do módulo (nota máxima 7 puntos sobre 10).

- Levarase a cabo unha ou varias probas en cada trimestre coas unidades didácticas que se determinen en función do ritmo de evolución do grupo. En caso de ser varias, o cálculo de este apartado será a media aritmética, sempre e cando se acadaran os mínimos exigibles en cada unha das probas.

- No caso da non consecución dos mínimos exigibles nas probas realizadas, o alumnado deberá realizar a correspondente recuperación nas datas que se establezan.

- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia (quedar a valoración do profesor considerar xustificada ou non a falta), suporá a cualificación negativa da avaliación.

2) Probas prácticas orais e/ou escritas (traballos, casos prácticos, exercicios individuais ou grupais) de contidos procedimentais, que representarán o 30% da valoración total do módulo (nota máxima 3 puntos sobre 10). Proporanse coa finalidade de que o alumnado investigue pola súa conta ou de xeito grupal aspectos relativos á materia a tratar. Valoraranse a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo,

exposición (se é o caso) e uso de recursos, habilidades e destrezas e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo (creatividade, iniciativa, o esforzo e autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada; presentación, capacidade crítica, capacidade comunicativa e a organización na exposición).

- Aqueles traballos nos que se plaxie sen a debida xustificación bibliográfica, non serán cualificados e terán que ser presentados de novo no período de recuperación.
- A non presentación de algún dos traballos solicitados, plaxio ou entrega fora das datas límite establecidas, non permitirá facer media co resto de traballos e, polo tanto, considerarase suspenso este apartado.
- No caso da non consecución dos mínimos exixibles nas probas realizadas ou da NON entrega ou entrega fora da data límite establecida polo docente, deberá realizar a correspondente entrega e/ou repetición nas datas e modo establecido polo profesor.
- Así mesmo, é requisito imprescindible a entrega de todas elas na data solicitada a tal efecto, para ter posibilidade de facer media co resto de apartados.
- Se nalgunha avaliación, por decisión do docente, non se realizara ningunha proba práctica, os puntos acumularase á puntuación da proba escrita.

#### CÁLCULO DA NOTA DE CADA AVALIACIÓN

A recordar: a expresión numérica no programa de xestión da Consellería (Xade) faise en forma de cualificación numérica entre 1 e 10, sen decimais.

A nota da avaliación será a suma dos apartados anteriores tendo en conta para facer a suma das unidades o peso establecido para cada unidade didáctica na programación.

- O redondeo farase hacia o seguinte número enteiro sempre que se superen en 5 décimas o enteiro resultante desta media na avaliación final.
- Para considerar aprobada unha avaliación o alumnado deberá acadar os mínimos exixibles.
- Aquele alumnado que non supere os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación (ver apartado 6a).

#### CÁLCULO DA NOTA FINAL DO MÓDULO

Para acadar unha cualificación positiva no módulo, a/o alumna/o terá que superar todas as avaliacións, acadando os mínimos exixibles para este módulo.

Para o cálculo da nota final terase en conta o peso de cada unidade didáctica. Cas notas que teña rexistradas o docente (con decimais) das avaliacións farase dito cálculo ca suma da ponderación do peso correspondente para cada unidade didáctica

No caso dos resultados con decimais farase o redondeo hacia o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o enteiro resultante desta suma.

#### RECUPERACIÓN DO MÓDULO

- Aquele alumnado que non superase o módulo, terá que realizar as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6.a) desta programación.

- O alumnado que non supere as probas de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

#### PÉRDA DO DEREITO Á AVALIACIÓN CONTINUA

O alumnado que supere o 10% de faltas non xustificadas respecto do total de horas do módulo, perderá o dereito á avaliación continua (PD), tendo dereito a realizar unha proba final extraordinaria detallada no apartado 6.b) desta programación.

Esta situación se lle comunicará ao alumnado por escrito segundo o establecido na normativa correspondente.

O Módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ten un total de 53 horas, polo que se considerará Apercebemento de perda de avaliación continua 4 horas e PD cun total de 6 horas de falta de asistencia non xustificada ao módulo.

- O PD supón que o alumnado ten dereito a seguir asistindo ás clases e poderá seguir participando nas probas prácticas, pero non será avaliado en ningún caso durante o curso escolar ata a proba extraordinaria específica para alumnado con Perda de Dereito a Avaliación Continua.
- Dita proba que se levará a cabo nas datas programadas e publicadas no centro educativo para o seu coñecemento.
- O alumno con perda de avaliación continúa deberá presentar tamén todos os traballos prácticos que sexan esixidos polo docente ao resto do grupo.
- Para obter unha calificación positiva deberá acadar o conxunto de mínimos esixibles están expresados en cada unidade didáctica.

## 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 esixidos. No seu caso, o alumnado 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. 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, ao longo do curso.

Cabe engadir que unha recuperación non é un procedemento para, en ningún caso, poder mellorar a súa nota inicial (sempre e cando esta fora aprobada), senón só para recuperar aqueles coñecementos mínimos que non se conseguiron acadar.



Naqueles casos nos que o alumno promocione ao 2º curso co módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos suspenso, deberá establecerse o seguinte procedemento de recuperación:

- Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumno de forma autónoma durante o período ordinario de recuperación, que será de outubro a marzo do 2º ano do ciclo. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso o/a alumno/a deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente. Tamén se poderán realizar probas escritas baseadas nos contidos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo a preguntas curtas ou a resolución de casos prácticos baseados nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o/ alumno/a demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.

- No caso de que o/a alumno/a non logre recuperar as partes non superadas no período descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo.

- Durante este período as actividades de reforzo serán presenciais. Ao remate deste período o/a alumno/a deberá demostrar ter acadados os coñecementos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar mediante a presentación de traballos específicos ou a realización dunha proba escrita baseada nos contidos non superados.

- Se ao remate deste último período de recuperación o/a alumno/a non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo realizar unha nova matrícula do mesmo.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% do número total de sesións.

Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indícarase que terá o PD no módulo de acumular un 10% de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase o PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final.

No caso do módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo): 53 horas: 4 faltas de asistencia
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo): 53 horas: 6 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos exixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Ademáis, deberá presentar previamente ao examen todos aqueles traballos solicitados polo docente ao longo do curso ao resto do alumnado ordinario. Os criterios de cualificación serán os mesmos cos recollidos no apartado 5 desta programación.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

A ter en conta:

- Para acudir os exames, será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.
- Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, se foran precisas, salvo que o docente encargado do exame considere válido o seu uso.
- O alumnado presentarse puntualmente á proba, quedando fora da mesma aqueles alumnos que cheguen con máis de 15 minutos de retraso, quedando a criterio do docente se a causa que produce a demora é ou non xustificada.
- O alumnado que non poida acudir á proba na data establecida non terán dereito á repetición da mesma.

## 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 ao alumnado nos que se 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.

O seguimento da programación farase na aplicación de programación de maneira diaria no apartado destinado para este contido e realizarase un informe de seguimento mensual.

## 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 alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

Guía do módulo e presentación que estará na Aula virtual. Recolle información sobre o contido do mesmo. A presentación terá como finalidade coñecer o alumnado, grao de experiencia no sector, expectativas sobre o módulo nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, etc.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

A información que suministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar ao docente información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos 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 alumnado.

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizará actividades de repaso e supostos prácticos co docente, incidindo nas necesidades propias de cada un deles.

- Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.
- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás súas necesidades.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, ao alumnado 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.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Ademais dos contidos desenvolvidos en cada unidade, hai outros contidos que se tratarán ao longo de todo o curso, e como tales non se poden adscribir a unha soa unidade ou bloque didáctico.

Os temas transversais preséntanse como un conxunto de contidos que interactúan en todas as áreas do currículo escolar, e o seu desenvolvemento afecta a súa globalidade; non se trata pois dun conxunto de ensinanzas autónomas, senón máis ben dunha serie de elementos da aprendizaxe sumamente globalizados.

Partimos do convencemento de que os temas transversais deben impregnar a actividade docente e estar presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Entre os temas transversais que teñen unha presenza máis relevante nesta materia destácanse:

- 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 deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos e servizos que eles desarrollan, poñéndose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: apreciar a importancia de traballar, en calquera ámbito e sobre todo no sector turístico, de maneira ordenada, pulcra e precisa. Teranse en conta as normas básicas de hixiene.
- Educación ambiental: descubrir, apreciar e valorar a importancia da natureza e do medio, e colaborar na súa conservación mediante accións de reciclaxe e de consumo racional. Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e o consumo racional de obxectos, etc.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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 dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.
- Charlas e conferencias de profesionais do sector turístico.

Actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita ás feiras turísticas e as súas xornadas técnicas.
- Asistencia a congresos e conferencias do sector turístico.
- Visita a empresas galegas do sector da hostelería e do turismo.

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

## 10. Outros apartados

### 10.1) Coñecemento da programación por parte do alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.



Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoas no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.