

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	CSHOT04	Dirección de cociña	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	2023/2024	2.5	80	80
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	2.5	50	50
MP0501_22	Xestión da calidade	2023/2024	2.5	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MANUEL SAN LUIS LORENZO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.
- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.



- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Director/ora de cociña.
- Xefe/a de produción en cociña.
- Xefe/a de cociña.
- Segundo/a xefe/a de cociña.
- Xefe/a de operacións de cátering.
- Xefe/a de partida.
- Cociñeiro/a.
- Encargado de economato e adega.

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	Mantenemento das boas prácticas de hixiene. Toxiinfeccións e intolerancias alimentarias. Primeiros auxilios	Coñecer as medidas de hixiene asociadas á manipulación de alimentos. Alertas alimentarias.	11	15
2	Limpeza, desinfección, tratamento de pragas e retirada de residuos do lugar de traballo.	Saber como realizar a limpeza e desinfección das instalacións, así como o tratamento de pragas	14	15
3	Sistemas de autocontrol. Trazabilidade e normas de calidade no sector alimentario.	Saber como elaborar un APPCC e relacionar a trazabilidade coa seguridade alimentaria.	15	15
4	Xestión de residuos: identificación, clasificación, tratamento e utilización de recursos.	Coñecer os fluxos da xestión de residuos e os seus beneficios ambientais.	10	15
5	Calidade: obxectivos, deseño de sistemas e accións formativas.	Introducción a calidade. identificación dos sistemas de calidade do sector turístico.	15	20
6	Modelos e posta en marcha de plans de calidade.	Análise das ferramentas e das técnicas de calidade características dos diferentes modelos implantados.	15	20

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Mantenemento das boas prácticas de hixiene. Toxiinfeccións e intolerancias alimentarias. Primeiros auxilios	11

4.1.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.	SI

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 Recoñécóronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

Criterios de avaliación
CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
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.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícaronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). 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. 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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Limpeza, desinfección, tratamento de pragas e retirada de residuos do lugar de traballo.	14

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.	SI

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).
CA1.4 Comprobouse 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 Recoñécóronse 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.

4.2.e) Contidos

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Sistemas de autocontrol. Trazabilidade e normas de calidade no sector alimentario.	15

4.3.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

4.3.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.

Criterios de avaliación
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.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Concepto xeral do sistema de APPCC.</p> <p>Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.</p> <p>Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.</p> <p>Sistemas de rexistro documental asociados.</p> <p>Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.</p> <p>Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.</p> <p>Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión de residuos: identificación, clasificación, tratamento e utilización de recursos.	10

4.4.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

4.4.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 coas vantaxes que proporciona a súa redución.
CA4.2 Descríbense 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.

4.4.e) Contidos

Contidos
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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Calidade: obxectivos, deseño de sistemas e accións formativas.	15

4.5.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

4.5.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 Identifícaronse 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 Identifícaronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA1.6 Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

4.5.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
0Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.

Contidos
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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Modelos e posta en marcha de plans de calidade.	15

4.6.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

4.6.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.

Criterios de avaliación

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.

4.6.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 exixibles 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 esixibles para o módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS 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 60% da valoración total do módulo (nota máxima 6 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 esixibles en cada unha das probas.

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

.- É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia (quedará 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 40% da valoración total do módulo (nota máxima 4 puntos sobre 10).

Proporanse coa finalidade de que o alumnado investigue pola súa conta ou de xeito grupal aspectos relativos á materia a tratar. Se valorará 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 (a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a 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.

.- Realizaranse unha ou varias probas prácticas en cada trimestre. En caso de ser varias, o cálculo de este apartado será a media aritmética, sempre e cando se alcanzaran os mínimos esixibles en cada unha das probas.

- A non presentación de algún dos traballos solicitados 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 esixibles 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 docente.
- 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, sempre que se alcancen os mínimos esixibles en cada un deles. Farase o redondeo hacia o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o enteiro resultante desta media.
- 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

- A recordar: a expresión numérica no programa de xestión da Consellería (Xade) faise en forma de cualificación numérica entre 1 e 10, sen decimais.
- Para acadar unha cualificación positiva no módulo, a/o alumna/o terá que superar todas as avaliacións, acadando os mínimos esixibles para este módulo.
- A nota final resultará da media aritmética das notas reais que teña rexistradas o docente (con decimais), das avaliacións, e farase o redondeo hacia o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o

enteiro resultante desta media.

RECUPERACIÓN do MÓDULO

- Aquele alumnado que non superase o módulo, terá que realizar as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.
- O alumnado que non supere as probas de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse de toda a materia no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

PÉRDIDA 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 6b) desta programación. Esta situación se lle comunicará ao alumnado por escrito segundo o establecido na normativa correspondente.

O Módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS, ten un total de 80 horas, polo que se considerará PD cun total de 8 horas de falta de asistencia non xustificada ao módulo.

O PD supón que aínda que o alumnado ten dereito a seguir asistindo ás clases e poderá seguir participando nas probas prácticas, non será avaliado en ningún caso, durante o curso escolar, ata a proba extraordinaria específica para alumnado con Perda de Dereito a Avaliación Continua, que se levará a cabo no mes de xuño e que será debidamente programada e publicada no centro educativo para o seu coñecemento.

O alumnado con perda de avaliación continúa deberá presentar tamén todos os traballos prácticos que sexan esixidos polo docente ao resto do grupo.

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 das unidades didácticas non superadas, programaranse actividades ou/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.

Establecerase unha/s proba/s de recuperación escrita que avalíe a consecución dos mínimos esixibles para o alumnado que non haxa superado as probas ordinarias.

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 XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS 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.
- 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.
- Se realizarán 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 a/o alumna/o demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.
- No caso de que a/o alumna/o 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 e 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% 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 da 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. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos do mes de Xuño. O devandito alumnado non terá dereito a realizar para eses módulos as correspondentes actividades de recuperación a que se refiren os artigos 29.3, 31.4 e 34.3 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso do módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS, 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): 5 faltas de asistencia

-- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 8 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha única proba teórico-práctica que versará sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e

poderá estar conformada por preguntas tipo test, preguntas curtas, e/ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Asemesmo, deberá presentar previamente ao examen todos aqueles traballos solicitados polo docente ao longo do curso ao resto do alumnado ordinario.

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.
- O alumnado non poderá portar ningún dispositivo electrónico: teléfono móbil, reloxos intelixentes, auriculares ...
- 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 do mesmo.

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

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 aos alumnos 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.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Pasarase un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos en relación cos contidos do módulo, que se complementará cos datos persoais, os datos relativos a formación previa e experiencia laboral no sector proporcionados na ficha de seguemento do alumno, así como aquela información aportada polo titor/a e datos de información de matrícula.

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 os obxectivos asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso de que non sexa posible de 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 no seu artigo 15.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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:

- Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da hostelería e do turismo.

Valorar os produtos de consumo co obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

- Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respectar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

- Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostelería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias a formación 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 ou xornadas propostas ao longo do curso.

Así como aquelas actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita a empresas galegas do sector da hostelería
- Visita a empresas relacionadas co sector da alimentación, bebidas e gastronomía de Galicia
- Visita á prazas de abastos da comunidade galega
- Asistencia a feiras de gastronomía e do sector turístico en xeral

10. Outros apartados

10.1) Evaluación das Unidades Didácticas.

En canto a avaliación poderase levar a cabo mediante traballos individuais, exámenes ou probas escritas, así como terase en conta o comportamento, a puntualidade, a realización de tarefas; é dicir, os contidos actitudinais, procedimentais e de contidos