

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32015475	O Ribeiro	Ribadavia	2019/2020

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA02	Aceites de oliva e viños	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	2019/2020	2	53	63

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FÉLIX MARTÍNEZ COLMENERO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este técnico exerce a súa actividade na industria de elaboración e envasamento de aceites de oliva, viños e outras bebidas, en empresas pequenas, medianas e grandes, con tecnoloxía tradicional ou avanzada. Intégrase en equipos de traballo con outras persoas do mesmo ou de inferior nivel de cualificación, dependendo organicamente dun mando intermedio. En certos casos de pequenas empresas, pode ter baixo a súa responsabilidade persoal operario e depender directamente da persoa responsable de produción.



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	Introducción á seguridade alimentaria	Conceptos xerais. Normativa aplicable.	5	14
2	A Seguridade Alimentaria.	A alteración e conservación dos alimentos. Riscos e intoxicacións alimentarias.	8	15
3	Locais e instalacións vitícolas. Normativa	Instalacións. Persoal manipulador.	10	14
4	Principios Básicos de Limpeza e desinfección. Control das Plagas	Deterxentes. Deseinfectantes. L+D.	10	14
5	Sistemas De Auto Control: APPCC	Plan APPCC	10	15
6	O impacto ambiental	Impacto ambiental	10	14
7	Incidencia Ambiental das Adegas	Recollida selectiva de residuos	10	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introducción á seguridade alimentaria	5

4.1.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

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

Criterios de avaliación
0CA1.10 Describíronse os conceptos de seguridade alimentaria, codex alimentarius, cadea alimentaria
CA1.15 Recoñecéronse as normativas aplicables en materia de seguridade e hixiene
CA1.16 Manexouse a lexislación en materia de hixiene e seguridade alimentaria

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación alimentaria en materia de seguridade e hixiene
Concepto de seguridade alimentaria. A súa orixe
O Codex alimentarius
O etiquetado na seguridade alimentaria
Hixiene e conservación de alimentos



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A Seguridade Alimentaria.	8

4.2.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
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa 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
0CA1.10 Descríbense os conceptos de seguridade alimentaria, codex alimentarius, cadea alimentaria
CA1.11 Recoñécense os datos que debe incluír unha etiqueta
CA1.12 Identifícanse as consecuencias da alteración e contaminación dos alimentos
CA1.13 Descríbense os riscos e intoxicacións alimentarias máis frecuentes
CA1.14 Identifícanse as vías de risco para producirse unha contaminación cruzada e avaliáronse as súas consecuencias
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e as toxinfecións 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 Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Descríbense os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Concepto de seguridade alimentaria. A súa orixe</p> <p>O Codex alimentarius</p> <p>A cadea alimentaria</p> <p>O etiquetado na seguridade alimentaria</p>



Contidos

Hixiene e conservación de alimentos

Riscos e intoxicacións alimentarias máis frecuentes

A contaminación cruzada

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.

Métodos de conservación dos alimentos.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Locais e instalacións vitícolas. Normativa	10

4.3.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

4.3.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.

4.3.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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Principios Básicos de Limpeza e desinfección. Control das Plagas	10

4.4.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios 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).
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 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e 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.

4.4.e) Contidos

Contidos
0Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Procesos e produtos de limpeza.
Conceptos e niveis de limpeza.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Sistemas De Auto Control: APPCC	10

4.5.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

4.5.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.).

4.5.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.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	O impacto ambiental	10

4.6.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

4.6.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 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse 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.

4.6.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.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Incidencia Ambiental das Adegas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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
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.

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

Os mínimos exigibles serán os CA considerados como tales en cada unha das U.D. desta programación

Os alumnos serán avaliados globalmente de forma ponderada en cada unha das avaliacións. A avaliación do alumno realizarase de forma continuada, o longo de tódalas sesións teórico-prácticas, valorándose aspectos como a participación, traballos de elaboración individual ou conxunta solicitados, así mesmo o final de cada trimestre proporase un exame teórico-práctico de tódolos coñecementos adquiridos ata o momento.

A valoración do módulo realizarase mediante esta escala:

* SEGUIMIENTO E PARTICIPACIÓN 10 %, considerase co máximo valor cando o alumno demostra que está atento as explicacións, participa das mesmas, e nas distintas labores ou prácticas propostas tanto individuais como colectivas, mostrando interese cara a aprendizaxe.

* TRABALLOS INDIVIDUAIS E COLECTIVOS 20 %. Onde se inclúen os traballos propostos. É imprescindible entregar os traballos en tempo e forma e o contido debe axustarse ó requerido pola profesor para a súa elaboración, para poder ser avaliado. En caso de que nunha avaliación non se requira entregar actividades ou traballos, as probas escritas suporán a suma $(70\%+20\%)=90\%$ da nota da avaliación. Valorarase non só o resultado obtido, senón tamén o procedemento, forma de presentación, prazo, nivel de adecuación, fontes consultadas, termos utilizados, ortografía e redacción, orde e limpeza na presentación de exercicios .

* PROBA TEÓRICO-PRÁCTICO 70%, que incluírá sempre o dado ata ese momento no módulo (avaliación continua), o exame proporá cuestións das distintas unidades didácticas dadas ata o momento.

Para equiparar o sistema de puntuación co dispoñible no XADE, a puntuación acadada por cada alumno transformarase a unha escala numérica do 1 e 10, considerárase superado o trimestre e o módulo, de ser o caso, cando os alumnos/as acaden un 5 na valoración global.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

Os alumnos/as disporán dunha lista de actividades de recuperación (cuestións que deberá responder, traballos que deberán desenvolver) que realizarán pola súa conta e entregarán ó finalizar o período de recuperación.

Os contidos que se evalúan na proba escrita recuperanse mediante a realización dunha nova proba escrita, que poderá se diferente en función de si o alumno superou algún trimestre ó longo do desenvolvemento do curso académico.

Os alumnos terán o enderezo de correo electrónico do profesor para poder comunicarse con facilidade e ter un seguimento continuado, aclaración de dúbidas, orientación dos traballos propostos, etc

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

Se un alumno/a supera o 10% de faltas de asistencia a clase, perderá o dereito á avaliación continua no módulo. Neste caso o alumno/a terá dereito á realización dunha proba extraordinaria de avaliación no mes de xuño, sendo necesario para superar dita proba, alcanzar unha nota

mínima dun 5, constando dita proba de cuestións teórico prácticas relacionadas coa materia impartida ó longo do curso.

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

O seguimento farase dacordo á aplicación da Xunta, destacando os seguintes puntos:

ÁREA/ÁMBITO/ASIGNATURA/MÓDULO:

PROFESOR/A:

1. ¿Qué unidades didácticas se impartirán das programadas? Si hai discrepancias: ¿a qué se deben?

Unidades Programadas.	Apartados de las unidades programadas.	Apartados impartidos.
-----------------------	--	-----------------------

Primer Trimestre:

Segundo trimestre:

Tercer trimestre:

2. Instrumentos de evaluación empregados: Número de exámes escritos, test, traballos solicitados, etc.

3. Información e avaliación dos resultados alcanzados.

4. ¿Qué dificultades apareceron: influencia do clima na aula, ambiente de traballo, carencia de medios audiovisuais ou informáticos, etc. no cumprimento da programación?

5. Propostas de mellora:

Ademáis farase unha posta en común coa totalidade do equipo docente implicado no ciclo formativo.

E pasarase ó rematar o curso lectivo, ós alumnos/as un cuestionario onde se valoren as unidades didácticas vistas, os medios e materiais empregados, as prácticas realizadas, etc. Onde o alumnado valorará si foi suficiente para a súa aprendizaxe. Incluirá tamén observacións e propostas de mellora.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha entrevista grupal sobre o ciclo medio onde están matriculados, e plantexaranse temas relacionados con algúns dos contidos do módulo, para determinar de que conceptos previos parten e así facer que os alumnos/as acaden un aprendizaxe constructivo. Introducendo as distintas unidades didácticas do módulo.

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

Como Reforzo grupal: repasaránse os principais contidos e actividades de cada unidade didáctica como reforzo da aprendizaxe previamente a cada recuperación.

Como reforzo educativo individualizado: estudarase o caso en concreto adaptándolle os contidos teórico-prácticos, a súa necesidade particular sempre e cando se acredite mediante informe ou certificado médico, que posúe algunha limitación, dificultade, minusvalía, lesión ou enfermidade que lle impida o normal seguimento das actividades de ensino-+aprendizaxe que se leven a cabo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

1. Respecto e coidado do Medio ambiente e xestión de residuos
2. Igualdade de xénero
3. Seguraza alimentaria
4. Prevención e seguraza laboral

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Viaxes formativas e didácticas:

Considérase necesario realizar viaxes formativas por algúns dos seguintes lugares, sempre que sexa posible dende o punto de vista económico e organizativo do Centro (*):

- Adegas das denominacións galegas: ver distintos tipos de tratamentos dos refugallos.
- Visita á EDAR de Ribadavia.
- Tonelerías
- Corcheiras
- Feiras do sector

Catas:

Considérase moi interesante a realización de cursos ou sesións de cata por parte de expertos.

Conferencias:

Considérase moi interesante a impartición de charlas-coloquio por parte de recoñecidos expertos nalgún dos seguintes temas:

- As perspectivas de futuro do sector vitivinícola
- Novas tendencias na utilización de lévedos.
- A Os defectos do viño asociados ó microorganismos
- importancia da hixiene na adega
- Sustancias dos viños que supoñen riscos para a saúde.
- Asistencia a feiras do sector.
- Visita a adegas
- Catas diversas

10. Outros apartados

10.1) Formación Interrelacionada

Na medida do posible intentarase facer una formación integral e conxunta entre o centro e Evesga, ademais de charlas, conferencias..... sobre temas de actualidade e visitas que sexan importantes para a formación do alumnado.



A non dispor de finca de prácticas, e ser un módulo eminentemente práctico, éstas levaranse a cabo no Evega e na Cooperativa do Ribeiro e no Laboratorio do propio centro.