



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga **Programación didáctica de Seguridad e Higiene**  
**Departamento de Hostelería** 1º Grado Medio de Cocina y Gastronomía  
Curso 2023/24



**I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga**

**Departamento de Hostelería**

---

# **Programación didáctica de Seguridad e Higiene**

**1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía**



1. Introducción
2. Normativa y documentación Básica
3. Organización del departamento de coordinación didáctica
4. Competencias Profesionales, Personales y Sociales a los que contribuye el módulo de Seguridad e Higiene
5. Objetivos específicos del módulo
6. Contenido y secuenciación
7. Educación en valores y temas transversales
8. Medidas de atención a la diversidad.
9. Igualdad de género
10. Metodología didáctica
11. Evaluación
12. Actividades de recuperación
13. Actividades extraescolares y complementarias
14. Actividades extraescolares y complementarias
15. Evaluación del profesorado
16. Bibliografía



## **Programación didáctica de Seguridad E Higiene**

### **1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía**

#### **Curso 2022/23**

#### **1. Introducción**

El módulo profesional **0031 “Seguridad e Higiene”** se encuadra dentro del currículo del primero curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio “COCINA Y GASTRONOMÍA”.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

#### **2. Normativa y Documentación Básica**

El Gobierno Central y la Junta de Andalucía-Consejería de Educación y Ciencia han dictado la normativa pertinente para regular la Formación Profesional y los estudios de Cocina en el conjunto del Estado y en nuestra Comunidad. Los textos jurídicos más relevantes de dicha normativa son:

- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas
- La ORDEN de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía
- La ORDEN de 26 de julio de 1995, sobre evaluación en los ciclos formativos de formación profesional específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- R.D. 1128/2003 por el que se regula el CNCP, modificado por el R.D. 1416/2005
- Ley 5/2002 de 19 de junio de cualificación y F.P
- RD 1147 29 de julio por el que se establece la ordenación general de la FP
- L.O. 2 /2006 de 3 mayo de Educación
- Ley 17/2007 de 10 de diciembre de Educación de Andalucía
- Ley de FP 3/2022 del 31 de marzo
- RD 289/2023 del 18 de julio



Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el



entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta:

### El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de **"tienda de gastronomía artesana"** respectivamente.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintos niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Como la mayoría de los/as alumnos/as, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los elementos de la programación tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

### Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.



El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención al alumnado así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

### Las necesidades específicas del alumnado

#### Descripción del grupo de la Tarde

El grupo del curso 2023-2024 lo forman 18 alumnos y alumnas, es un grupo que se caracteriza por ser heterogéneo con diferentes edades y nivel. Algunos de estos alumnos/as están compaginando sus estudios con alguna actividad laboral dentro del sector hotelero, fundamentalmente en fines de semana y periodos no lectivos.

#### Descripción del grupo de la mañana

El grupo está formado por 17 alumnos/as, los cuales se han ido incorporando en diferentes adjudicaciones, por lo tanto, se ha tenido una especial sensibilización para adaptarlos a la marcha del curso. Los alumnos son de diferentes edades y de diferentes procedencias académicas.

En ambos cursos se ha hecho una evaluación inicial escrita, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son bajos en algunos alumnos y en otros de nivel intermedio bajo, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos, pero teniendo en cuenta las circunstancias del resto del alumnado.



### Duración y distribución horaria del Módulo

El módulo tiene una duración de 64 horas (2 horas semanales) y se divide en IV bloques principales, comprendiendo estos el total de los temas a tratar.

### 3. Organización del departamento de coordinación didáctica

a. Módulos relacionados al título de Técnico Cocina y Gastronomía

La duración del Ciclo Formativo es de 2.000 horas repartidas en diferentes módulos profesionales, los cuales se impartirán a lo largo de dos cursos académicos (2023/2024 y 2024/2025) están estructurados de la siguiente forma:

Módulos Profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
<b>Módulos asociados a U.C.</b>				
<b>0045.</b> Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	<b>288</b>	<b>9</b>		
<b>0047.</b> Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7		
<b>0028.</b> Postres en restauración			147	7
<b>0048.</b> Productos culinarios			252	12
<b>0031.</b> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
<b>Otros Módulos Profesionales</b>				
<b>0049.</b> Formación y orientación laboral	96	3		
<b>0050.</b> Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
<b>0051.</b> Formación en centros de trabajo			410	
Horas de libre configuración			63	3
<b>Totales:</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>



b. Miembros del departamento y relación con los módulos que imparten

<b>Fernando Bonilla Leal</b>
<b>2º C y G</b>
Ofertas Gastronómicas
Postres en Restauración
Libre Configuración
<b>Manuel Ángel Campos González</b>
<b>1º P.E.F.P.B.</b>
Técnicas elementales de preelaboración
Procesos básicos de producción culinaria
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
<b>Francisco Javier Martín Rebollo</b>
<b>1º C. y G ( Mañana y Tarde)</b>
Procesos básicos de pastelería y repostería
Seguridad e higiene
<b>Outman Ben Saddik Achach</b>
<b>1º C. y G.</b>
Técnicas culinarias
Preelaboración y conservación de alimentos
<b>Manuel Puertas de Tena</b>
<b>1º FPB</b>
Técnicas Elementales de preelaboración.
Procesos Básicos de producción.
<b>Francisco Rey Bautista</b>
<b>2º P.E.F.P.B.</b>
Técnicas elementales de servicio
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
Atención al cliente
Formación en centro de trabajo
<b>Rafael Cristóbal Rubio Fernández</b>
<b>1º C. y G.</b>
Técnicas culinarias
Preelaboración y conservación de alimentos





<b>Emilio José Rumbado Martín</b>		
<b>2º C y G.</b>		
Produ.ctos culinarios.		
<b>1º F.P.B.</b>		
Aprovisionamiento y conservación de alimentos.		
<b>Marta Alonso Fagunde</b>		
<b>2º C.F.G.B.</b>		
Técnicas elementales de servicio		
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		
Atención al cliente		
Formación en centro de trabajo		
a. Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten		
<b>DOCENTE</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>CURSO</b>
Antonio Jesús Vegas Sánchez	Formación y orientación laboral	
Isabel María Moreno Moreno María del Mar Fernández Giles	Empresa e iniciativa emprendedora	2º M. 2º T.
Fernando González López	Comunicación y Sociedad II	2º P.E.F.P.B.: C y R
Virginia Hijosa González	Inglés	“
Lidia M <sup>a</sup> Sandoval Martín	Ciencias Aplicadas II	“



Mar López de Ahumada	Comunicación y Sociedad II	2º C.F.G.B.: C y R
Laura Mª Sánchez Hidalgo	Inglés	“
Raúl Sergio González Ruiz	Ciencias Aplicadas II	“
Mª Isabel Mateo Guerrero	Comunicación y Sociedad I	1º P.E.F.P.B.: C y R
Mª del Carmen Galiano Entrena	Inglés	“
Mª Isabel Mateo Guerrero	Ciencias Aplicadas I	“
María Soria Montañez	Comunicación y Sociedad I	1º C.F.G.B.: C y R
Laura Mª Sánchez Hidalgo	Inglés	“
Diego Lobato Doblaz	Ciencias Aplicadas I	“

#### 4. Competencias Profesionales, Personales y Sociales a los que contribuye el módulo de Seguridad e Higiene

- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.



- h)** Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i)** Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j)** Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k)** Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

## 5. Objetivos específicos del módulo

- i)** Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j)** Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k)** Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l)** Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m)** Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n)** Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.



## 6. Temporalización

Evaluación	Unidad didáctica	% de la horas destinadas
1º eval.	UD 1. La higiene alimentaria--4h	5
	UD 2. La contaminación de los alimentos--9h	14
	UD 3. Aplicación de sistemas de autocontrol--8h	13
2º eval.	UD 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos--13h	20
	UD 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios--10h	16
3º eval.	UD 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias--6h	10
	UD 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos--8h	12
	UD 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos--6h	10

## 7. Contenido y secuenciación

### Contenido básico

#### 1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.



- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

## **2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.
- Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

## **3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

## **4. Aplicación de sistemas de autocontrol:**

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.



- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario
- (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Análisis e interpretación.

#### **5. Utilización de recursos eficazmente:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

#### **6. Recogida selectiva de residuos:**

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.



## 2. Desarrollo de las Unidades Didácticas:

### Unidad didáctica 1. La higiene alimentaria

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p><b>2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.</li> <li>- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</li> </ul>	<p><b>1.1. Seguridad e higiene alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. La higiene alimentaria</li> <li>1.1.2. Normativa de higiene alimentaria</li> <li>1.1.3. Inspecciones de sanidad</li> </ul> <p><b>1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. Alimentos insalubres</li> <li>1.2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria</li> </ul>

### Unidad didáctica 2. La contaminación de los alimentos

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p><b>2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados</li> </ul>	<p><b>2.1. Agentes causantes de la contaminación</b></p> <p><b>2.2. Contaminación por agentes físicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1. Por mala higiene del personal</li> <li>2.2.2. Por manipulación incorrecta de los alimentos</li> <li>2.2.3. Por accidentes o descuidos</li> </ul>



<p>de los manipuladores.</p> <p><b>3.</b> Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</li><li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li><li>- Métodos de conservación de los alimentos.</li></ul>	<p><b>2.3.</b> Contaminación por agentes químicos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.3.1. Agentes químicos abióticos</li><li>2.3.2. Agentes químicos bióticos</li></ul> <p><b>2.4.</b> Contaminación por agentes biológicos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.4.1. La cadena epidemiológica</li><li>2.4.2. Contaminación por bacterias</li><li>2.4.3. Contaminación por virus</li><li>2.4.4. Contaminación por parásitos</li><li>2.4.5. Contaminación por priones</li></ul> <p><b>2.5.</b> Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.5.1. La temperatura</li><li>2.5.2. El tiempo</li><li>2.5.3. El pH</li><li>2.5.4. La actividad del agua (Aw)</li><li>2.5.5. Los nutrientes</li><li>2.5.6. El oxígeno</li></ul> <p><b>2.6.</b> Métodos de conservación</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.6.1. Métodos de conservación asociados a la temperatura y el tiempo</li><li>2.6.2. Métodos de conservación asociados al pH</li><li>2.6.3. Métodos de conservación asociados a la actividad del agua</li><li>2.6.4. Métodos de conservación asociados a la ausencia de oxígeno</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





**Unidad didáctica 3. Aplicación de sistemas de autocontrol**

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>4.</b> Aplicación de sistemas de autocontrol:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.</li><li>- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.</li><li>- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.</li><li>- Trazabilidad.</li></ul>	<p><b>3.1.</b> Los sistemas de autocontrol</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1.1. La metodología APPCC</li><li>3.1.2. Documentación del sistema de autocontrol</li></ul> <p><b>3.2.</b> Aspectos generales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1. La creación del equipo de trabajo</li><li>3.2.2. Descripción de las actividades y de los productos.</li><li>3.2.3. Elaboración del diagrama de flujo</li></ul> <p><b>3.3.</b> Los prerrequisitos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.3.1 Planes de higiene o prerrequisitos</li><li>3.3.2. Los registros</li></ul> <p><b>3.4.</b> El plan APPCC</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.4.1. Principio 1. Análisis de peligros</li><li>3.4.2. Principio 2. Determinación de los puntos de control crítico</li><li>3.4.3. Principio 3. Fijación de los límites críticos</li><li>3.4.4. Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia</li><li>3.4.5. Principio 5. Formulación de las medidas correctoras</li><li>3.4.6. Principio 6. Verificación del sistema</li><li>3.4.7. Principio 7. Documentación y registro</li></ul> <p><b>3.5.</b> La trazabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.5.1. Tipos de trazabilidad</li><li>3.5.2. El plan de trazabilidad</li></ul>



**Unidad didáctica 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos**

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>2.</b> Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.</li> <li>- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</li> </ul> <p><b>3.</b> Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de manipulación de alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> </ul>	<p><b>4.1.</b> El manipulador o manipuladora de</p> <p><b>4.2.</b> El Plan de formación de manipuladores</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.1. Elaboración del Plan de formación</li> <li>4.2.2. Documentación del Plan de formación de manipuladores</li> </ul> <p><b>4.3.</b> La higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.3.1. La higiene corporal</li> <li>4.3.2. El uniforme de trabajo</li> <li>4.3.3. Hábitos adecuados de higiene personal</li> </ul> <p><b>4.4.</b> Buenas prácticas en la manipulación de alimentos</p> <p><b>4.5.</b> Recepción de materias primas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.5.1. Lista actualizada de las empresas proveedoras</li> <li>4.5.2. Especificaciones de compra para cada producto</li> <li>4.5.3. Acciones en caso de incumplimiento de las especificaciones</li> </ul> <p><b>4.6.</b> Almacenamiento de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.6.1. Almacenaje en seco</li> <li>4.6.2. Almacenaje en refrigeración y congelación</li> </ul> <p><b>4.7.</b> Procesado de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.7.1. Pautas generales de elaboración culinaria</li> </ul>



	<p>4.7.2. Procesos específicos de elaboración culinaria</p> <p><b>4.8. Buenas prácticas en otras operaciones culinarias</b></p> <p>4.8.1. Emplatado y servicio directo</p> <p>4.8.2. Abatimiento de temperatura y regeneración</p> <p>4.8.3. Envasado, etiquetado y distribución</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Unidad didáctica 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios**

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>1.</b> Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos y niveles de limpieza.</li> <li>- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.</li> <li>- Procesos y productos de limpieza.</li> </ul>	<p><b>5.1.</b> Plan de limpieza y desinfección</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.1. Higienización</li> <li>5.1.2. El plan de limpieza y desinfección</li> </ul> <p><b>5.2.</b> ¿Qué debe higienizarse?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.2.1. Las instalaciones</li> <li>5.2.2. El mobiliario, los equipos y los utensilios</li> </ul> <p><b>5.3.</b> ¿Quién debe llevar a cabo la higienización?</p> <p><b>5.4.</b> ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?</p> <p><b>5.5.</b> ¿Con qué se limpia y desinfecta?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.5.1. Elección de los productos</li> <li>5.5.2. Consideraciones generales</li> <li>5.5.3. Utensilios de limpieza y desinfección</li> <li>5.5.4. Los detergentes</li> <li>5.5.5. Los desinfectantes</li> </ul>



	<p><b>5.6. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección?</b></p> <p>5.6.1. Procedimiento general de lavado manual</p> <p>5.6.2. Procedimientos de lavado específicos</p> <p>5.6.3. Procedimiento de lavado a máquina</p> <p><b>5.7. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios</b></p> <p>5.7.1. Mantenimiento preventivo</p> <p>5.7.2. Mantenimiento correctivo</p> <p><b>5.8. Plan de control de plagas</b></p> <p>5.8.1. Medidas preventivas</p> <p>5.8.2. Medidas correctivas</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Unidad didáctica 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias</b></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>3.</b> Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de manipulación de alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de Manipulación</li> </ul>	<p><b>6.1.</b> Reacciones alérgicas e intolerancias</p> <p><b>6.2.</b> Alergias alimentarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.2.1. Alérgenos alimentarios</li> <li>6.2.2. Trazas</li> <li>6.2.3. Alérgenos ocultos</li> <li>6.2.4. Alergias alimentarias más comunes</li> <li>6.2.5. Anafilaxia y primeros auxilios</li> </ul> <p><b>6.3.</b> Intolerancias alimentarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.3.1. Sensibilidad al gluten/trigo</li> <li>6.3.2. Intolerancia a la lactosa</li> </ul>



<p>inadecuadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Métodos de conservación de los alimentos.</li> </ul>	<p>6.3.3. Intolerancia a la fructosa</p> <p><b>6.4. El Plan de control de alérgenos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.4.1. Adquisición de materias primas libres de alérgenos</li> <li>6.4.2. Gestión del almacenamiento</li> <li>6.4.3. Preparación correcta de alimentos libres de alérgenos</li> <li>6.4.4. Servicio o venta</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Unidad didáctica 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos**

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>5. Utilización de recursos eficazmente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impacto ambiental provocado por el uso.</li> <li>- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.</li> <li>- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.</li> </ul>	<p><b>7.1. El medio ambiente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1.1. ¿Buenas prácticas ambientales</li> <li>7.1.2. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental</li> </ul> <p><b>7.2. El uso eficiente de los recursos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.2.1. Buenas prácticas generales</li> <li>7.2.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos</li> <li>7.2.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos</li> <li>7.2.4. Buenas prácticas en el procesado de productos</li> <li>7.2.5. Buenas prácticas en las operaciones de limpieza</li> <li>7.2.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de instalaciones y equipos</li> </ul> <p><b>7.3. Modelos de alimentación sostenibles</b></p>



	7.3.1. Alimentación ecológica 7.3.2. Alimentación saludable 7.3.3. Alimentación de proximidad
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Unidad didáctica 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos</b>
---------------------------------------------------------------------------

<b>Contenidos formativos</b>	
<b>Contenidos básicos curriculares</b>	<b>Contenidos propuestos</b>
<p><b>6.</b> Recogida selectiva de residuos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislación ambiental.</li> <li>- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.</li> <li>- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> <li>- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.</li> </ul>	<p><b>8.1.</b> Los residuos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.1.1. Clasificación general de los residuos</li> <li>8.1.2. Clasificación de los residuos en las empresas alimentarias</li> </ul> <p><b>8.2.</b> Plan de gestión de residuos</p> <p><b>8.3.</b> Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada</p> <p><b>8.4.</b> Buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.4.1. Minimizar la generación de residuos</li> <li>8.4.2. Seleccionar y tratar los residuos</li> <li>8.4.3. Evitar vertidos y emisiones</li> </ul>

### 8. Educación en valores y temas transversales

El Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía, que se insta a los centros y profesores a incluir en sus programaciones didácticas la educación en valores a través de los temas transversales anteriormente mencionados, y en la propia **Ley 17/2007 de Educación Andaluza (LEA)** que dice textualmente en su artículo 39 sobre educación en valores:



1. *Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.*
2. *Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.*
3. *Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.*
4. *El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.*
5. *Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.*

La inclusión de los valores y temas transversales en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, y sin ellos no sería posible la adquisición de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título y así queda de manifiesto tanto en el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía (Art. 2 sobre finalidades) como en el Art. 3.1. del RD 1147/2011 de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, donde se establecen los principios y objetivos generales de la Formación profesional, recogiendo textualmente entre otros los siguientes:

- c) *Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.*
- d) *Establecer relaciones interpersonales y sociales, en la actividad profesional y personal, basadas en la resolución pacífica de los conflictos, el respeto a los*



*demás y el rechazo a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los comportamientos sexistas.*

*e) Prevenir los riesgos laborales y medioambientales y adoptar medidas para trabajar en condiciones de seguridad y salud.*

La inclusión de los **valores y temas transversales** en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, y **sin ellos no sería posible la adquisición de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título.**

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente nuestro Ciclo Formativo y más concretamente en el módulo: ***la educación para la convivencia, la coeducación e igualdad entre los sexos, la educación medioambiental, la educación para la salud, la educación del consumidor y la CULTURA ANDALUZA.***

Estos temas, que atienden al valor integral de los alumnos y alumnas, se desarrollarán, fundamentalmente, a través de la organización del aula, de la adopción de determinadas estrategias metodológicas y el desarrollo de los contenidos actitudinales programados en las diferentes unidades didácticas.

## **9. IGUALDAD DE GÉNERO**

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual. Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y





sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general y la sordera y sordoceguera en particular.

- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

Otros temas transversales que se tendrán en cuenta:

Educación para la salud. Está incluida además dentro de los contenidos actitudinales, ya que los profesionales de la salud son una pieza clave en este campo.

- Cultura andaluza.
- Hábitos de higiene saludables.
- Nuevas tecnologías de la información y comunicación.
- Valores cívicos.
- No discriminación negativa a otras culturas, etnias,...
- Hábitos de comportamiento democrático, contribución de la mujer en el progreso de la sociedad.
- Diversidad cultural.
- Desarrollo sostenible.
- Cultura de paz y no violencia.
- Tiempo de ocio y tiempo libre.
- Hábitos de consumo.

## **10. Medidas de atención a la diversidad.**

El tipo de medidas que es posible programar y adoptar para atender a los alumno/as con necesidades educativas específicas que cursen las enseñanzas para obtener el Título de Técnico en Cocina, o cualquier otro Título de la Formación Profesional, está determinado por el carácter profesionalizador de estas enseñanzas.

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son las capacidades terminales de cada módulo. Por tanto, es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo



profesional y obtener la titulación.

En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumno/as con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer,



en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo. Dicho en términos de metodología didáctica, los alumno/as con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación. Por ejemplo, la exención de un determinado módulo para un alumno/a sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno/a ciego, etc.

Nosotros desde el Departamento presentamos la posibilidad de alargar el proceso de enseñanza-aprendizaje en varios cursos hasta que el alumno/a alcance los mínimos exigibles dentro de las convocatorias establecidas.

### 11. Metodología didáctica

Los contenidos que deben trabajarse en este módulo, y en general en toda la formación profesional, parten de las competencias que deberá tener el profesional, razón por la cual, la relación entre la formación y la realidad laboral debe ser muy estrecha. Estos contenidos deben proporcionar al alumnado los conceptos teóricos y procedimentales necesarios y al mismo tiempo fomentar las actitudes asociadas a la cualificación profesional correspondiente.

En cuanto a la concepción pedagógica se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conceptos deben trabajarse para fomentar la elaboración progresiva de los conocimientos por parte de cada alumno/a. Por esta razón es necesario que los contenidos que se tratan se consoliden adecuadamente antes de avanzar en la adquisición de otros nuevos. Así mismo, deben establecerse cuáles son los conocimientos clave y profundizar en ellos, tanto desde el punto de vista conceptual como procedimental, para garantizar una formación adecuada.

El desarrollo de las diferentes Unidades de Trabajo se basa en los siguientes aspectos:



1. Para la explicación de cada Unidad se realizará una exposición teórica de los contenidos de la misma, por parte del docente, respetando el esquema de dicha unidad.
2. Posteriormente se realizarán actividades teóricas y prácticas propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad. El objetivo es llevar a la práctica los contenidos. Las actividades serán resueltas y corregidas en su caso.
3. El docente resolverá las dudas que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la unidad de trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas. Se pueden realizar actividades de refuerzo en los conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.
4. En cada trimestre y correspondiendo con la evaluación se propondrán ejercicios finales, que engloben los contenidos de las Unidades impartidas, utilizaremos en gran parte de las tareas planificadas las nuevas tecnologías TIC.

### **La propuesta de actividades**

Paralelamente a la explicación de los contenidos se seleccionarán, de las actividades planteadas en cada una de las unidades didácticas, las más adecuadas en función de la intencionalidad de la actividad, de los conocimientos del alumnado y de los recursos del centro. También se pueden adaptar algunas de estas actividades o plantear actividades nuevas.

Creemos interesante llevar a cabo diferentes tipos de actividades, unas de carácter individual, otras en parejas o grupos pequeños y otras en gran grupo. También es conveniente utilizar diferentes recursos didácticos como trabajos de búsqueda de recursos, visionado de vídeos, etc. Todas las actividades deberán ser corregidas y discutidas en clase.

### **El trabajo de las actitudes**

La educación de las actitudes es un objetivo fundamental en el alumnado que va a trabajar directamente con personas, y especialmente si estas se encuentran en situación de vulnerabilidad. En este contexto la profesionalidad, el respeto, la comprensión y la empatía deberán presidir todas las actuaciones. Por esta razón hay que promover todas estas actitudes en clase y en todas las prácticas o procedimientos que se pongan en marcha.

Resulta difícil realizar una planificación completa de enseñanza de actitudes pues, como hemos apuntado, es algo que debe potenciarse día a día. El



profesorado deberá tener presentes los temas fundamentales e incidir en ellos cuando la situación en el aula lo justifique. Algunos momentos en los que se pueden trabajar y potenciar las actitudes en el alumnado son:

- En las orientaciones que se den en el momento de plantear diferentes ejercicios y actividades. Se incidirá en la importancia del trabajo bien hecho, el aprovechamiento del tiempo, la presentación cuidada, la entrega dentro de los plazos indicados, etc.
- En las actividades prácticas se incidirá en la importancia de respetar las normas de seguridad, así como las referentes a eliminación de residuos y respeto al medio ambiente.
- En las actividades o trabajos en grupo, incentivando a la participación y la colaboración entre los componentes, a la toma colegiada y consensuada de decisiones, a la organización del grupo y reparto de tareas, etc.
- En el comportamiento en el aula, llamando la atención siempre que sea necesario.

### 11. Materiales y recursos didácticos

El material y los recursos que se utilizarán para llevar a cabo esta metodología, según las diferentes unidades didácticas son:

- Libro de texto de la editorial Altamar.
- Pizarra para la exposición oral
- Prensa diaria y especializada  
Medios audiovisuales: video, proyector, cañón, etc.
- Ambientales: recursos del entorno.
- Internet

El libro de apoyo para la explicación de los temas es:

- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. De Equipo técnico de SAIA SL. Editorial Altamar.



## 12. Evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo es la de estimar en qué medida se han adquirido los resultados de aprendizaje previstos en el currículum a partir de la valoración de los criterios de evaluación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado y sus posibilidades de inserción en el sector productivo.

Cada profesor o profesora, en función de la opción metodológica que elija y utilizando como referencia la programación, elegirá los métodos e instrumentos que considere más adecuados para valorar el grado de adquisición de las competencias profesionales alcanzadas por sus alumnos y alumnas.

Por lo que respecta a la opción metodológica que mostramos en este documento, proponemos una serie de orientaciones para la evaluación de los diferentes contenidos, partiendo de la concepción de la **evaluación continua**.

La idea de evaluación continua aparece ligada al principio constructivista del aprendizaje, en el sentido que han de proponerse, a lo largo del curso y con cierta frecuencia, actividades evaluables que faciliten la asimilación progresiva de los contenidos propuestos y las competencias a alcanzar. Y será esta evaluación continua la que va a determinar la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado a la conclusión del proceso de aprendizaje. Se considerarán aspectos evaluables:

- Las pruebas escritas, orales o procedimentales.
- El trabajo diario en el aula o taller de prácticas.
- Las actividades y trabajos individuales.
- Las actividades y trabajos en grupo.
- La actitud del alumno/a, valorándose positivamente el esfuerzo y afán de superación.

Estas actividades evaluables que se realizan a lo largo de todo el proceso de aprendizaje se efectúan en tres fases: al inicio (*evaluación inicial*), durante (*evaluación formativa*) y al final (*evaluación sumativa*) de dicho proceso:

### **Evaluación inicial**

Como se puede ver en el esquema adjunto, se realiza al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, concretamente al inicio del módulo y de cada Unidad Didáctica. Tiene como finalidad detectar los conocimientos previos del alumnado que permitirá fijar el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos.



Proponemos realizar esta evaluación de manera informal y exploratoria a partir de las cuestionarios planteados al principio de la unidad, a través de ellas se establecerán los contenidos básicos que deberán aprender en ella. Además, esta evaluación se puede dotar de una función motivadora en la medida en que ayuda a conocer mejor las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

De manera similar se puede realizar la evaluación inicial del módulo a principio de curso, formulando algunas preguntas de carácter muy general, que den pie a la explicación de la programación del módulo, con la distribución de las unidades didácticas y la temporalización que se seguirá.

### **Evaluación formativa**

Es la que se va realizando durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, para averiguar si los objetivos de la enseñanza están siendo alcanzados o no. En base a ella se decidirá regular el ritmo del aprendizaje, tanto individual como del grupo.

Se propondrán una serie de **ACTIVIDADES** y el profesorado dispone de exámenes para realizar un cuestionario al final de la unidad, elementos que se pueden utilizar como evaluativos.

La evaluación de los contenidos de cada unidad se realizará tanto desde la vertiente teórica, como práctica y actitudinal, en la medida que los contenidos de la unidad lo permitan:

- **Evaluación de la teoría.** Entre las actividades planteadas se seleccionarán aquellas de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en cada unidad didáctica y la realización de exámenes tipo test.
- **Evaluación de la práctica.** En este caso se seleccionarán las ACTIVIDADES de corte más práctico. Es importante que al realizar los procedimientos prácticos el alumnado practique a la vez las actitudes.
- **Valoración de conductas y actitudes.** Las actitudes son esenciales en la realización de cualquier trabajo, por lo que se deberán trabajar de manera transversal e incorporarlas a la evaluación de cada una de las actividades evaluativas en la medida que lo requiera cada una de ellas.



## **Evaluación sumativa**

Corresponde a la forma mediante la cual se mide y juzga el aprendizaje con el fin de certificar la capacidad del alumno/a y asignarle la calificación definitiva. Habrá una evaluación sumativa de cada Unidad Didáctica y una definitiva del módulo formativo.

La evaluación sumativa de cada unidad didáctica determinará si esta se supera (en este caso se indicará la puntuación) o no. Si no se aprueba la Unidad Didáctica se arbitrarán las actividades (presentación de trabajos, supuestos prácticos...), o pruebas (exámenes de conceptos, pruebas procedimentales...) que podrán realizarse para su superación dentro de la convocatoria ordinaria. No hay que olvidar que la no superación de una Unidad Didáctica comporta la no superación del módulo en la convocatoria ordinaria, teniéndose que presentar a la convocatoria extraordinaria con todos los contenidos del módulo para poderla aprobar.

La nota final del módulo será la media ponderada de todas las unidades didácticas.

Para la superación del módulo formativo en la convocatoria ordinaria se consideran los requisitos imprescindibles:

- La realización de las diferentes pruebas o exámenes.
- La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos, incluidos los que correspondan a actividades que se propongan como obligatorias: salidas, charlas y conferencias, visitas a instituciones, etc.
- La superación de todas las Unidades Didácticas.





<b>R.A1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</b>				
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>%</b>	<b>Nota</b>
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	Sabe diferenciar entre limpieza, higiene y desinfección y sus distintos niveles	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.	Conoce la normativa de higiénico-sanitaria en la manipulación de los alimentos. Conoce el riesgo de una manipulación inadecuada sobre el consumidor	Actividades de deducción.	10%	1
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	Aplica el procedimiento de limpieza y las frecuencias	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	Conoce los productos de limpieza y su empleo en las tareas de limpieza.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	Sabe diferenciar entre desinfección, desratización y desinsectación. Aplica los procedimientos para el control de plagas	Pregunta de examen o prueba escrita	10%	1
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	Diferencia entre desratización, desinsectación y desinfección	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	Aplica las normas y procedimientos de recogida y retirada de residuos.	Caso práctico: diagrama de flujo de la cocina.	10%	11
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	Clasifica y aplica los productos de limpieza. Aplica y utiliza correctamente los tratamientos de DDD.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1



i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	Identifica el peligro asociado a la manipulación de los productos de limpieza. Sabe leer la ficha técnica de los productos de limpieza.	Trabajo: Búsqueda de fichas técnicas de productos de limpieza.	20%	2
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>

**R.A2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos**

Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	%	Nota
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	Conoce la normativa general de higiene.	Actividades de deducción	10%	1
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	Conoce el peligro de los hábitos inadecuados en la manipulación de los alimentos.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Aplica hábitos adecuados de higiene persona. Mantiene el uniforme personal limpio.	Elaboración de plan de GPCH de una cocina	25%	2,5
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos	Aplica hábitos de higiene personal. Aplica buenos hábitos en la manipulación de alimentos	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	Aplica las medidas de protección en caso de accidentes.	Trabajo de investigación	25%	2,5



f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	Conoce las normas de utilización del vestuario. Aplica las normas de higiene y limpieza en el vestuario.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Conoce las medidas de prevención. Sabe actuar en caso de accidente laborales. Sabe cómo actuar de manera correcta en caso de enfermedad.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>

**R.A3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	%	Nota
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	Conoce las normas generales de manipulación de alimentos.	Actividades de clase	10%	1
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	Conoce el peligro de alteración y contaminación de los alimentos. Conoce el peligro de los hábitos inadecuados en la manipulación de los alimentos.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1



c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	Conoce los peligros asociados a una mala manipulación.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	Conoce las distintas alteraciones que sufre el alimento.	Realización de una carta con sus alérgenos y ofrece alternativas	20%	1
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	Aplica correctamente los métodos de conservación	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	Aplica adecuadamente los métodos de conservación a cada producto	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	Identifica y diferencia entre alergias e intolerancias.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	Aplica el plan de control de alérgenos.	Actividades de deducción	10%	1
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias	Prepara correctamente los alimentos libres de alérgenos.	Actividades en el aula	10%	1
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>



<b>R.A4 Aplicación de sistemas de autocontrol</b>				
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>%</b>	<b>Nota</b>
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	Identifica y aplica medidas de de seguridad para controlar peligros sanitarios durante la manipulación. Buenos hábitos en la manipulación. Buenos hábitos en la higiene personal.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	Conoce los planes generales del sistema de APPCC.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.	Conoce los diferentes puntos críticos de conservación. Aplica medidas correctivas	Realización de un caso practico	20%	2
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	Aplica el sistema APPCC en el control de los puntos críticos. Utiliza documentación de registro.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	Utiliza documentación de registro y de seguridad	Actividades en el aula	10%	1
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	Relaciona la importancia de la trazabilidad con la seguridad de los alimentos. Aplica medidas correctivas.	Realización de un caso práctico	20%	2
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	Utiliza documentos adecuados en la trazabilidad.	Actividades en el aula	10%	1



h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).	Conoce y diferencia entre los diferentes sistemas ISO en la seguridad alimentaria.	Actividades de deducción	10%	1
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>

<b>R.A5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.</b>				
<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Descriptor del logro</b>	<b>Evidencia Presencial</b>	<b>%</b>	<b>Nota</b>
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	Relaciona el consumo de cada recurso con el impacto medioambiental. Clasifica los residuos.	Pregunta de examen o prueba escrita	10%	1
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	Utiliza eficazmente los recursos. Conoce el impacto medioambiental por su uso correcto	Pregunta de examen o prueba escrita	10%	1
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	Conoce las ventajas de utilización de las tres R.	Caso práctico en clase	20%	2
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	Conoce las energías sostenibles y menos perjudiciales.	Actividades de deducción. Actividades en clase.	10%	1



e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.	Aplica sistemas para el ahorro de energía. Utiliza de manera eficaz los diferentes recursos utilizados en la industria alimentaria. Alimentación ecológica, de sostenibilidad de aproximación.	Trabajo de investigación	40%	4
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	Realiza acciones correctivas para un consumo de recursos.	Pregunta examen o prueba escrita	10%	1
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>

**RA6. 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**

Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	%	Nota
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	Identifica y clasifica todos los tipos de residuos. Clasifica los residuos en las empresas alimentarias.	Pregunta de examen o prueba escrita	10%	1
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	Conoce los efectos negativos de una mala gestión de residuos. Contaminación e impacto medioambiental.	Actividades en clase y puesta en común.	10%	1
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Aplica el plan de recogida, selección y clasificación de residuos.	Pregunta de examen o prueba escrita	10%	1
d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	Minimiza el impacto ambiental durante la gestión de los residuos. Aplica buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada.	Elaboración de un organigrama de flujo de residuos	20%	2



e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	Toma medidas adecuadas durante la gestión de los residuos. Aplica buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada.	Caso práctico	25%	2,5
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	Aplica medidas correctivas durante la gestión de los residuos.	Caso práctico	25%	2,5
<b>Nota sobre 10</b>			<b>100%</b>	<b>10</b>

### Criterios de calificación

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

<b>Actitud respecto al trabajo y estudio</b>	<b>5%</b>
Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase	
Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.	
Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos	
<b>Convivencia y autonomía personal</b>	<b>5%</b>
Cumple las normas de convivencia del centro.	
Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros /as	
Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos	
Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir	
Se esfuerza por mejorar su rendimiento escolar.	
Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.	
Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible	
Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as	
<b>Expresión y comprensión oral y escrita</b>	<b>5%</b>
Se comprobará la capacidad para la expresión escrita,	
Es capaz de organizar ideas y conceptos correctamente	
Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.	





<b>Tratamiento de la información y uso de las TIC</b>	<b>10%</b>
Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.	
<b>Realización de actividades en clase</b>	<b>10%</b>
<b>Casos prácticos</b>	<b>15%</b>
<b>Trabajos de investigación</b>	<b>20%</b>
<b>Pruebas teóricas.</b>	<b>30%</b>

### Actividades de recuperación

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los/as alumno/as, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumno/as que no hayan superado la evaluación correspondiente, así como la entrega de trabajos pendientes o no superados

Entre los días 1 y 30 de junio aprox. de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva para la recuperación del alumnado que requiera preparar la evaluación extraordinaria.

### Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria.

- Todo aquel alumno/a que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo:
  - Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada evaluación por separado con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba
  - Resolución de casos prácticos
  - Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos exámenes además de haber entregado todos los trabajos del curso según el formato establecido.
  - Se obtendrá nota máxima de un 10.

### Alumnado que no tiene evaluación continúa por ausencias justificadas y no justificadas.



- El alumno/a que haya perdido la evaluación continua por motivos justificados, y cuando hablamos de evaluación perdida estableceremos un periodo superior a dos semanas, ya que en ese período el alumno/a no ha podido asimilar los contenidos, ni desarrollar los procedimientos de las actividades realizadas y si no tenemos material suficiente para la evaluación de ese RA, el alumno/a tendrá que realizar un examen teórico-práctico para demostrar las destrezas que no demostró por las ausencias. En caso de no demostrarlas quedaran pendientes mientras no sea capaz de demostrarlas.
- Si llegado el momento de la evaluación final no disponemos de herramientas para la evaluación, el alumno/a tendrá que recuperar en período extraordinario.
- El alumno/a deberá entregar todos los ejercicios realizados teóricos para su evaluación, en caso contrario se le emplazará a entregarlos para la evaluación extraordinaria, siendo su entrega necesaria para una evaluación positiva.

### 13. Evaluación del profesorado

Se realizará una evaluación del profesorado a final de curso. El alumnado deberá evaluar al profesor mediante un cuestionario que se les proporcionará antes de final de curso.

### 14. Actividades extraescolares y complementarias

Se realizarán las actividades establecidas por el departamento de hostelería.

### 15. Bibliografía

#### Libros

FENNEMA, O. R. (2000). *Química de los alimentos*. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.

CHARLEY, H. (1987). *Tecnología de alimentos*. Ed Limusa. Noriega Editores. México.

ORDÓÑEZ J. A. (editor) (1999). *Tecnología de los alimentos*. Editorial Síntesis. Madrid.

DEPARTAMENT DE MEDI AMBIENT. *Els al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva. Manual de bones practiques*. Generalitat de Catalunya. 2009.



FUNDACIÓN BBVA y SEAIC. (2012). *Libro de las Enfermedades Alérgicas. Alergia a los Alimentos.*

FUNDACIÓ ALICIA; ASSOCIACIÓ DE CELÍACS DE CATALUNYA. (2010). *Restauración sin gluten.*

MORTIMORE, S. WALLACE, C. (1996). *HACCP Enfoque práctico.* Ed. Acribia. Zaragoza.

LARRAÑAGA I, CARBALLO J, RODRÍGUEZ M, FERNANDEZ J. (2000). *Control e Higiene de los Alimentos.* Ed. Mc Graw Hill. Madrid.

UN/FAO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. (1997). *HACCP System.*

CORLETT D. (1998). *HACCP User's Manual.* Gaithersburg, MD: Aspen Publishers, Inc.

FORSYTHE, S. J. HAYES, P. R. (1998). *Food Hygiene, microbiology and HACCP.* Third Edition. An Aspen Publication.

MONTES, E. LLORET, I. LÓPEZ, A. (2009). *Diseño y Gestión de Cocinas.* Diaz de Santos. Madrid.

JUNTA DE RESIDUS DE CATALUNYA. (1999). *Catàleg de residus de Catalunya.* Departament de Medi Ambient. Generalitat de Catalunya

AGENCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA. (2007). *Programa de gestió de residus municipals de Catalunya.* Progremic 2007- 2012.

AZTI-TECNALIA. (2005). *Buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria*

CÁMARA A CORUÑA. (2008). *Guía de buenas prácticas ambientales en industria alimentaria.* Departamento de Servicios Técnicos. Servicio de Medio Ambiente.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SERVICIOS SOCIALES. *Manual de buenas prácticas ambientales en la familia profesional: Industrias Alimentarias.*

MINISTERIO DE TRABAJO Y SERVICIOS SOCIALES. *Manual de buenas prácticas ambientales en la familia profesional: Hostelería y turismo.*

CONSEJERÍA DE SALUD. (2007). *Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol.* Junta de Andalucía.

CONSEJERÍA DE SALUD. (2010). *Requisitos simplificados de higiene.* Guía orientativa para la implantación del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios. Junta de Andalucía.