
 Gobierno de Canarias		<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
		<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
		Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 26



# IES SAN MARCOS



**MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**  
**1º CFGM Cocina y Gastronomía**  
**CURSO: 16/17**

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>CENTRO</b>	IES SAN MARCOS
<b>FAMILIA</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>GRADO/CICLO</b>	1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA (LOE)  RD 1396/2007 de 29 de octubre (BOE 18/01/2007) <b>ORDEN ESD/3408/2008</b> , de 3 de noviembre (BOE 28/11/2008) Concreción Canaria del currículo en lo referente a la distribución horaria del ciclo formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía Horas: 2000
<b>MÓDULO</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (SGH)</b> Código: 0031      Horas semanales: 2  <b>“Estas enseñanzas están cofinanciadas por el <u>Fondo Social Europeo</u>”</b>
<b>CURSO</b>	2016/17
<b>REFERENTE EUROPEO</b>	CINE-3 (Clasificación Internacional normalizada de la Educación)

## **1. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS AL MÓDULO**

### **COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO:**

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- 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.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- 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.

## **2. OBJETIVOS DEL MÓDULO**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

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.

**La formación del módulo contribuye a alcanzar el objetivo general h) del ciclo formativo y las competencias h), j) y k) del título.**

### **3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

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

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

## **2. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD ).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

## **3. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

## **4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.**

### Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- 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.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- 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).

### **5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.**

#### Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- 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.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

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

#### Criterios de evaluación:

- 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.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 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.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

## **4. ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO**

En este grupo no se dan casos de alumnos con necesidades específicas de apoyo.

Si tras una primera valoración hecha conjuntamente por el departamento de orientación y el tutor se prevé la necesidad de realizar adaptaciones de acceso al currículo a algún alumno/a será necesaria su valoración psicopedagógica, realizada por el departamento de orientación y tendrá carácter eminentemente contextual para lo que es necesaria la implicación de otros agentes como profesores, tutores y padres.

En caso de necesidad de realizar adaptaciones curriculares se valorará la adecuación de actividades de enseñanza/aprendizaje, metodología, recursos e instrumentos de evaluación planificados en la programación del módulo, modificándose lo que fuese necesario. Toda modificación que se realice en la programación del módulo deberá estar desarrollada y señalada como adaptación curricular personalizada. No podrán desaparecer objetivos relacionados con los resultados de aprendizaje, necesarios y obligados para el logro de la competencia general a la que se hace referencia en el Título que establece las correspondientes enseñanzas mínimas. Con la periodicidad que se estime oportuna el tutor/a realizará el seguimiento de la Adaptación. Además, en las sesiones de evaluación, también el equipo educativo realizará el seguimiento.

Las adaptaciones curriculares para alumnado de Formación Profesional están recogidas en la Orden de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias, ( BOC n.º 150, de 22 de diciembre de 2010).

En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio)

Según la norma anterior, en la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del **Decreto 156/1996, de 20 de junio** (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la **Orden de 7 de julio de 2008** de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

De acuerdo con lo establecido en la **Orden de 3 de diciembre de 2003**, por la que se modifica y amplía la **Orden de 20 de octubre de 2000**, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, se autoriza a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad, a cursar en régimen presencial las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces, y a presentarse a la evaluación y calificación final, incluidas las ordinarias y las extraordinarias, un máximo de seis veces.

## **5. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS: CONTENIDO ORGANIZADOR Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS.**

### **CONTENIDOS**

#### **Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:**

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.

Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

**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.  
Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.  
Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

**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. Procedimientos de eliminación de los alérgenos.  
Implicaciones.  
Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

**Aplicación de sistemas de autocontrol:**

Gestión de la calidad. Conceptos. Plan de calidad. Manual de calidad. Documentación.  
Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.  
Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.  
Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.  
Trazabilidad. 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.

**Utilización de recursos eficazmente:**

Impacto ambiental provocado por el uso.  
Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.  
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.  
No conformidades y acciones relacionadas con el consumo de los recursos. Concepto y aplicaciones prácticas.

**Recogida selectiva de residuos:**

Legislación ambiental. Normativa europea, nacional y autonómica.  
Descripción de los residuos generados 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 con la gestión de residuos.

**6. METODOLOGÍA U ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS A APLICAR****ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS:**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental. La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:



- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos de la cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales b), c), d), e), f), g), h) e i)** del ciclo formativo y **las competencias b), c), d), e), f), g), h) e i)** del título

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.
- 

El módulo profesional “**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**” está asociado a la unidad de competencia profesional:

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración

UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria

## METODOLOGÍA

La metodología a emplear en este módulo será activa, orientada a promover la participación de los alumnos/as en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que desarrollen su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, a la par que aprendan los contenidos de la programación y sepan aplicarlos en un puesto de trabajo.

En este apartado se recogen algunos principios metodológicos y metodología empleada. La metodología activa o interactiva se refiere a que el alumno/a “aprenda haciendo” y “aplicando los conocimientos” a las situaciones que se le plantean.

- Alguno de los principios generales de actuación metodológica que se van a tener en cuenta son:
  - Partir de un conocimiento previo del grupo, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes. Durante la primera semana del curso y, siempre al comenzar a tratar una unidad de trabajo nueva, se realizará un "brainstorming" o tormenta de ideas para detectar los conocimientos previos de los alumnos.
  - Utilización de recursos didácticos y materiales, en la medida de lo posible, variados y adecuados.
  - Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad del entorno social y profesional con el fin de conseguir aprendizajes competenciales.

- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
  - Fomentar la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
  - Utilización de las Tics como recurso educativo docente y como medio de búsqueda de información y actualización de conocimientos.
  - “Aprender a aprender”, ayudando a que el alumno/a busque la información, ser su guía.
  - Enfoque globalizador, la idea es que desde este módulo se proyecte al alumnado hacia los demás módulos. Creando relaciones o colaboraciones entre los diferentes módulos. El alumno debe ver que existe esa relación. Esto sería el enfoque globalizador.
  - La metodología en Formación Profesional debe estar orientada a **favorecer en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, hacia la capacidad de autoaprender y al trabajo en equipo**, que podrá ser colaborativo (nota única para todos) o cooperativo (cada uno su tarea, cada uno su nota, pero también una nota en equipo).
- En cuanto al tipo de agrupamiento para la realización de actividades:
    - Gran grupo: el grupo completo.
    - Pequeño grupo: 3-4 alumnos
    - Trabajo individual: el alumno afronta las situaciones y actividades de forma individual.
  - En cuanto a la distribución horaria de este módulo:
    - Este modulo tiene una carga horaria de 2 horas semanales, lo ideal serían dos sesiones de 1 hora. Y el aula idónea sería aquella que estuviera dotada de ordenadores con acceso internet, para la puesta en práctica de las actividades con la coherencia necesaria indicada en la metodología.
  - En cuanto al modelo de metodología a utilizar:
    - Exposición introductoria breve del tema, empleando medios materiales y técnicos del aula, apoyado con una presentación digital de los principales contenidos del tema. Empleando una metodología activa que permita al alumno participar en el proceso de aprendizaje.
    - Entrega de apuntes y documentación elaborados por el profesor, necesarios para la consulta del alumnado. Además, se le recomendará bibliografía de consulta.
    - Se creará un correo electrónico de uso exclusivo para el grupo de alumnos, a través del cual se le enviarán apuntes y documentación necesaria para el desarrollo de las clases, y al que el alumno podrá enviar sus actividades o ejercicios realizados.
    - Proposición de actividades: individuales o en grupo, orientadas a afianzar lo explicado.

- Desarrollo de ejercicios de carácter práctico donde el alumno deberá resolver mediante consulta de bibliografía y/o material propio, o utilizando webgrafía, en ocasiones individuales y en otras en trabajos de pequeño grupo.
- Corrección y autocorrección de los desarrollos planteados en el aula y realizados por los alumnos.
- Realización de ejercicios de carácter globalizado o acumulativo que permitan la visión global de los procesos y el repaso de los aspectos más relevantes.
- Como actividades de consolidación se realizarán pruebas objetivas escritas de cada una de las unidades didácticas. De lo cual se deduce, y teniendo en cuenta la temporalización de las unidades que en cada uno de los trimestres se realizarán tres pruebas objetivas,
- En cuanto a las actividades de recuperación, estarán orientadas a recuperar los aprendizajes no conseguidos. Se fijarán actividades y pruebas objetivas de recuperación de los contenidos no alcanzados. Se realizarán al finalizar cada trimestre.

## **7. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN CON CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Normativa aplicable a las enseñanzas **LOE**.

**Orden 20 octubre de 2000**, que regula los procesos de evaluación de las Enseñanzas de Formación Profesional específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

**Orden 3 diciembre de 2003** por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000.

*Artículo 2.- 1. La evaluación en la Formación Profesional Específica se realizará a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, teniendo, por ello, un carácter continuo. Con este fin, la programación de cada módulo profesional deberá considerar que las actividades de enseñanza-aprendizaje lo sean también de evaluación*

*“La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.”*

*“Artículo 11. Las calificaciones.*

*1. Los resultados de la evaluación y, en su caso, las calificaciones de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo, excepto el de FCT, se realizará en forma de calificaciones numéricas comprendidas entre 1 y 10, sin decimales en el caso de la evaluación final de cada módulo profesional y con una sola cifra decimal en la nota media del ciclo formativo. Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco puntos y negativas las restantes.*

El procedimiento por excelencia será la **observación**.

Se realizará de modo continuo y sistemático una observación directa del funcionamiento en la clase, de las aportaciones de los alumnos realizadas durante las clases, de su participación en la dinámica del aula, de la constancia en sus tareas, de la asistencia con puntualidad y

regularidad tanto a clase como a las diferentes visitas que se hayan programado, así como de todas las tareas que se ejecuten.

La evaluación será continua, y cada una de las evaluaciones constará de al menos tres pruebas escritas y cuantos trabajos y actividades sean marcados. Se tendrá en cuenta:

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- **Actividades en el aula:** observación directa y corrección de las mismas (30%)
- **Pruebas específicas:** escritas y orales (60%)
- **Observación directa:** asistencia y puntualidad, interés y comportamiento. (10%)

Las **herramientas de evaluación** serán:

- **Diario del profesor:** donde anotará día a día cómo se van desarrollando las unidades de trabajo, incidencias...
- **Cuaderno de aula:** donde quedarán reflejadas las calificaciones de los alumnos, el seguimiento programación, actividades programadas y resultados de la evaluación.

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La nota del módulo (para cada evaluación) vendrá determinada por los siguientes aspectos:

- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados.
- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los

mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.
- El aprobado se considera a partir de un “5”.
- El alumnado que suspenda cualquiera de las evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. Dicha prueba de recuperación se realizará antes de la evaluación correspondiente a ese trimestre. El alumno se examinará de los contenidos no superados.
- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica a estos efectos). El Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en una o varios exámenes, y la entrega de actividades realizadas durante el curso. El periodo para realizarlo será al finalizar el tercer trimestre, en el que el alumno será evaluado del temario integro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.
- Las pruebas objetivas sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo items que se puntuarán del 0 al 10.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

*Normativa aplicable a las enseñanzas LOE.*

*Orden 20 octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las Enseñanzas de Formación Profesional específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.*

*Orden 3 diciembre de 2003 por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000.*

**La evaluación extraordinaria** consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo.

- Realización de actividades donde se recojan los contenidos organizadores: procedimientos y actitudes, básicos de cada unidad de trabajo.

- Realización de pruebas objetivas donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el trabajo individual y en equipo y durante las pruebas objetivas, y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

## **8. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR DESARROLLO Y RESULTADOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula y en los Informes trimestrales. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

- Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
- Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
- Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
- Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

## **9. SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO POR EVALUACIÓN**

<b>RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO</b>				
<b>Nº.</b>	<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN (Horas)</b>	<b>%</b>	<b>TRIMESTRE</b>
1	La Higiene Alimentaria	8	10	1º
2	La contaminación de los alimentos	8	15	1º
3	Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	8	10	1º
4	Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos	6	10	2º
5	Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.	6	10	2º
6	Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia.	8	10	2º
7	Aplicación de sistemas de autocontrol	8	15	3º
8	Buenas prácticas en la utilización de los recursos	6	10	3º

9	Buenas prácticas en la gestión de residuos	6	10	3°
	<b>TOTALES</b>	64	100%	

## **10. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES RELACIONADAS CON EL MÓDULO**

Los alumnos de este grupo realizarán las actividades extraescolares propuestas por el Departamento de Hostelería y Turismo en los diferentes módulos y que guardan relación con este módulo.

## **11. TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES**

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

En este módulo se realizan las siguientes actividades vinculadas a los diferentes planes o programas del Proyecto Educativo del centro:

- Analizar etiquetado de diferentes alimentos preelaborados e identificar posibles alérgenos
- Explicar que es un sistema de Gestión Ambiental y su desarrollo en una empresa alimentaria
- Sobre un mapa de Canarias, localiza los Puntos limpios existentes
- Realizar listado de Buenas prácticas destinadas a evitar la generación de residuos y su manejo pueda ocasionar contaminaciones cruzadas.
- Hacer tabla con los diferentes tipos de residuos generados por la actividad de una empresa alimentaria, definiendo su categoría y qué gestión se debe seguir con ellos.

**12. UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO**

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
1	La higiene alimentaria	10	8
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
1. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identificación de la Normativa general de manipulación de alimentos</li> <li>Reconocimiento de alteraciones y contaminaciones de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas</li> <li>Aplicación de normas higienico-sanitarias para evitar peligros asociados a la manipulación de alimentos.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Actuar con iniciativa para resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo.</li> <li>Respetar otras opiniones, ideas o conductas</li> <li>Participar activamente en las tareas colectivas integrándose en un grupo de trabajo y aportando ideas propias, con el resto de las ajenas</li> <li>Valorar la importancia que tiene la industria hotelera en nuestro país</li> <li>Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Seguridad e higiene alimentaria                     <ul style="list-style-type: none"> <li>La higiene alimentaria</li> <li>Buenas prácticas de higiene alimentaria</li> <li>Normativa de higiene alimentaria</li> </ul> </li> <li>Peligros asociados al consumo de alimentos                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Enfermedades de transmisión alimentaria</li> <li>Alteración y contaminación de los alimentos</li> <li>Agentes causantes de contaminación</li> </ul> </li> <li>Los sistemas de autocontrol</li> <li>Consecuencias de las buenas o malas prácticas en higiene alimentaria.</li> </ol>

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación</b>



<p>1. Búsqueda de noticias sobre contaminación alimentaria. Hacer resumen de las mismas.</p> <p>2. Elaborar cuadro resumen principales contaminaciones de los alimentos.</p>	<p>1. Hacer análisis de noticias sobre contaminación alimentaria.</p> <p>2. Resolución de actividades propuestas.</p> <p>3 .Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad.</p>	<p><b>1. a,b, c,d.</b></p>
--	---	--------------------------------

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
<b>2</b>	<b>La contaminación de los alimentos</b>	15	8

<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>
<b>1. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos</b>

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <p>1. Reconocimiento de alteraciones y contaminaciones de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas</p> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actuar con iniciativa para resolver situaciones imprevistas el desarrollo del trabajo.</li> <li>• Respetar otras opiniones, ideas o conductas</li> <li>• Participar activamente en las tareas colectivas integrándose en un grupo de trabajo y aportando ideas propias, con el resto de las ajenas</li> <li>• Valorar la importancia que tiene la industria hotelera en nuestro país</li> <li>• Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente</li> </ul>	<p>2.1 Contaminación por agentes físicos</p> <p>2.2 Contaminación por agentes químicos</p> <p>2.3 Contaminación por agentes biológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cadena epidemiológica</li> <li>- Contaminación por bacterias</li> <li>- Contaminación por virus</li> <li>- Contaminación por parásitos</li> <li>- Contaminación por priones</li> <li>- Contaminación por hongos y levaduras.</li> </ul> <p>2.4 Factores que favorecen el desarrollo de microorganismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Temperatura</li> <li>- El Tiempo</li> <li>- El pH</li> <li>- La actividad del agua (A<sub>w</sub>)</li> <li>- Los nutrientes</li> <li>- El oxígeno</li> </ul>

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización cuadro resumen principales contaminantes de los alimentos.</li> <li>2. Realización cuadro resumen factores que favorecen el desarrollo de microorganismos.</li> <li>3. De manera individual cada alumno hará un análisis del correspondiente contaminante que afecta a los alimentos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. .Resolución de actividades propuestas</li> <li>2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad</li> </ol>	<p><b>1.</b></p> <p><b>b, c, d,</b></p> <p><b>e, f.</b></p>
--	---	---

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
3	<b>Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal</b>	10	8
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<b>3. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos</b>			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <p>Identificación de la Normativa general de higiene aplicable a la actividad</p> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceptar las normas de comportamiento y trabajo</li> <li>• Participar activamente en las tareas colectivas integrándose en un grupo de trabajo y aportando ideas propias, con el resto de las ajenas.</li> <li>• Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades.</li> <li>• Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente</li> <li>• Respetar e interesarse por la salud laboral, personal y colectiva</li> </ul>	<p>3.1. Los manipuladores de alimentos.</p> <p>3.2. La higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La higiene corporal</li> <li>- El lavado y la protección de las manos</li> <li>- La higiene y protección del cabello</li> <li>- El uniforme de trabajo</li> <li>- La adopción de hábitos adecuados</li> <li>- Protección de heridas o lesiones</li> <li>- La declaración de enfermedades conocidas</li> </ul> <p>3.3. Formación en manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de formación</li> <li>- Documentación del plan de formación</li> </ul>

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación</b>
	1. Elaborar un díptico o una pieza	

<p>1. Realizar cuadro resumen de medidas preventivas que se consideren adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos.</p> <p>2. Elaborar un decálogo de buenas prácticas del manipulador de alimentos.</p>	<p>Promocional para promocionar las buenas prácticas de higiene personal en el trabajo.</p> <p>2. Resolución actividades propuestas</p> <p>3. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>a, b, c, d, e, f, g.</b></p>
--	--	--

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
4	<b>Aplicación de buenas prácticas en la Manipulación de alimentos</b>	10	6
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<p><b>1. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos</b></p> <p><b>3. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos</b></p>			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de la Normativa general de manipulación de alimentos</li> <li>- Reconocimiento de alteraciones y contaminaciones de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas</li> <li>- Aplicación de normas higienico-sanitarias para peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación de alimentos.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente.</li> <li>- Respetar e interesarse por la salud laboral, personal y colectiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>4.2. Buenas prácticas en la recepción de materias primas.</li> <li>4.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de alimentos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenaje en seco</li> <li>- Almacenaje en refrigeración y congelación</li> </ul> </li> <li>4.4. Buenas prácticas en el procesado de los alimentos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pautas generales</li> <li>- Desinfección de vegetales</li> <li>- Elaboración de productos a base de huevos</li> <li>- Las frituras y el cambio de aceite</li> </ul> </li> <li>4.5. Buena prácticas en otras operaciones                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas en el abatimiento de temperatura</li> <li>- Buenas prácticas en la protección y etiquetado</li> <li>- Buenas prácticas en la regeneración de productos</li> <li>- Buenas prácticas de distribución y mantenimiento alimentos</li> <li>- Servicio al público del producto acabado</li> </ul> </li> <li>4.6. Métodos de conservación                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos físicos</li> <li>- Métodos químicos</li> <li>- Métodos biológicos</li> </ul> </li> </ul>

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>Resultados Aprendizaje</b>



Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación	
1. En pequeños grupos, elaborar un esquema de los ocho pasos del proceso de lavado, acompañando cada acción con dibujos o fotografías. 2. Analizar productos limpieza utilizados en el aula-taller consultando su etiqueta completar una tabla con sus características.	1.Resolución de actividades propuestas 2. Realizar un inventario de todos los productos de limpieza de la cocina del centro. 3.Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad	2. <b>a, b c, d, e, f, g, h, i,.</b>	
Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
6	Buenas prácticas en el control de alérgenos y Otras sustancias que provocan intolerancia.	10	8
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<b>1. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</b>			

<b>CONTENIDOS</b>	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de la Normativa general de manipulación de alimentos</li> <li>- Aplicación de normas higienico-sanitarias para evitar peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación de alimentos</li> <li>- Identificación de los principales alérgenos y reacciones alérgicas.</li> <li>- Diferenciación entre alergia e intolerancia alimentaria</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actuar con iniciativa para resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo.</li> <li>- Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades</li> <li>- Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente.</li> <li>- Respetar e interesarse por la salud laboral, personal y colectiva</li> </ul>	6.1. Alérgenos y reacciones alérgicas 6.2. Alergias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué son las alergias alimentarias?</li> <li>- Alergias alimentarias mas comunes</li> <li>- Anafilaxia primeros auxilios</li> </ul> 6.3. Intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfermedad celiaca</li> <li>- Intolerancia a la lactosa</li> </ul> 6.4. El plan de control de alérgenos

<b>ACTIVIDADES</b>
--------------------

Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	RA y CE
1. Analizar etiquetado de diferentes alimentos preelaborados e identificar posibles alérgenos. 2. Realizar cuadro resumen principales alergias, Alérgeno que la produce, y prevención y tratamiento	1. Resolución de actividades propuestas 2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad	<b>1</b> <b>a, c, f, g, h.</b>

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
7	Aplicación de sistemas de autocontrol	15	8
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<b>4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.</b>			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento del Manual de calidad y su documentación</li> <li>- Identificación de la trazabilidad y seguridad alimentaria</li> <li>- Reconocimiento de puntos críticos de control, medidas de control y medidas correctivas.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades.</li> <li>- Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad</li> <li>- Valorar la importancia, los beneficios y riesgos que comporta la industria hotelera para la sociedad</li> </ul>	7.1. Los sistemas de autocontrol - La metodología APPCC - Documentación del sistema autocontrol 7.2. Aspectos generales - La creación del equipo de trabajo - Descripción de las actividades y de los productos - Elaboración del diagrama de flujo 7.3. Los prerrequisitos - Planes de higiene o prerrequisitos - Los registros 7.4. El plan de APPCC 7.5. La trazabilidad - Tipos de trazabilidad - El plan de trazabilidad

<b>ACTIVIDADES</b>		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	RA y CE

<p>1. Realizar Diagrama de Flujo de la elaboración de un plato.</p> <p>2. Realizar tabla indicando en qué consiste cada uno de los principios del plan de APPCC, poniendo un ejemplo de cada uno.</p> <p>3. Hacer un resumen de los diferentes contenidos Que debe tener obligatoriamente una etiqueta, Siguiendo lo establecido en el Reglamento UE N° 1169/2011.</p>	<p>1.Resolución de actividades propuestas</p> <p>2. Actividad global de aplicación del Sistema de APPCC</p> <p>3. .Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad</p>	<p><b>4.</b></p> <p><b>a, b, c, d, f, g, h.</b></p>
--	---	---

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
8	<b>Buenas prácticas en la utilización de recursos.</b>	10	6
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<b>5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</b>			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación del impacto ambiental provocado por el uso</li> <li>- Reconocimiento del concepto de las 3 R-s: Reducción, reutilización y reciclado.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades.</li> <li>- Valorar la importancia que tiene la industria hotelera en nuestro país.</li> <li>- Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad.</li> <li>- Valorar la utilización racional de los recursos naturales.</li> <li>- Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente.</li> <li>- Respetar e interesarse por la salud laboral, personal y colectiva.</li> <li>- Contribuir y respetar las normas establecidas para la eliminación y reciclaje de productos residuales derivados de esta actividad, para preservar el medio ambiente.</li> <li>- Valorar la importancia, los beneficios y riesgos que comporta la industria hotelera para la sociedad.</li> </ul>	<p>8.1. Buenas prácticas ambientales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La protección del medio ambiente</li> <li>- Políticas y normativa medioambiental</li> <li>- La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental</li> <li>- El impacto ambiental de las actividades alimentarias</li> </ul> <p>8.2. El uso eficiente de los recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventajas del uso eficiente de los recursos</li> <li>- Estrategias en el uso eficiente de los recursos</li> <li>- No conformidades y medidas correctoras</li> </ul> <p>8.3. Metodología de la reducción de consumos</p>

--	--

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>RA y CE</b>
1. Hacer un resumen del “Impacto ambiental” e indicar qué relación tiene con la salud pública. 2. Explicar que es un sistema de Gestión Ambiental y su desarrollo en una empresa alimentaria. 3. Realizar listado de los beneficios que aporta a la Empresa, a la clientela y a la comunidad en general el uso eficiente de los recursos.	1. Resolución de actividades propuestas  2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad	<b>5.</b>  <b>a, b, c, d, e, f.</b>

<b>Nº</b>	<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO</b>	<b>%</b>	<b>TIEMPO ESTIMADO (Horas)</b>
<b>9</b>	<b>Buenas prácticas en la gestión de residuos</b>	10	6
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>			
<b>6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</b>			

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Organizadores: Procedimientos / Actitudes</b>	<b>Soporte: Conceptos</b>



<p style="text-align: center;"><b>Procedimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de la recogida selectiva de residuos</li> <li>- Identificación de la legislación ambiental. Normativa europea, nacional y autonómica.</li> <li>- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales</li> <li>- Reconocimiento de las técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Actitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad.</li> <li>- Valorar la utilización racional de los recursos naturales.</li> <li>- Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente.</li> <li>- Respetar e interesarse por la salud laboral, personal y colectiva.</li> <li>- Contribuir y respetar las normas establecidas para la eliminación y reciclaje de productos residuales derivados de esta actividad, para preservar el medio ambiente.</li> <li>- Valorar la importancia, los beneficios y riesgos que comporta la industria hotelera para la sociedad.</li> </ul>	<p>9.1. Los residuos y el medio ambiente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residuos según su estado físico</li> <li>- Residuos según su origen</li> <li>- Residuos según el riesgo potencial</li> </ul> <p>9.2. ¿Qué hacemos con los residuos?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestión de los residuos</li> <li>- El plan de gestión de residuos</li> <li>- Buenas prácticas en la gestión de residuos</li> </ul> <p>9.3. Buenas prácticas evitar contaminación cruzada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas generales de recogida eficiente</li> <li>- Recogida selectiva residuos convencionales</li> <li>- Puntos limpios o puntos verdes</li> <li>- Recogida de los residuos animales (SANDACH)</li> <li>- Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones</li> </ul>
---	--

<b>ACTIVIDADES</b>		
<b>Actividades Enseñanza-Aprendizaje</b>	<b>Actividades Evaluación</b>	<b>RA y CE</b>
<p>1. Realizar listado de Buenas prácticas destinadas a evitar la generación de residuos y su manejo pueda ocasionar contaminaciones cruzadas.</p> <p>2. . Hacer tabla con los diferentes tipos de residuos generados por la actividad de una empresa alimentaria, definiendo su categoría y qué gestión Se debe hacer con él.</p>	<p>1. Resolución de actividades propuestas</p> <p>2. Sobre un mapa de Canarias, localiza los Puntos limpios existentes.</p> <p>3. .Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad</p>	<p><b>6.</b></p> <p><b>a, b, c, d, e, f.</b></p>

**13. MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS, REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y ENLACES WEB.**

- Material elaborado por el Profesor, apuntes, esquemas.
- Libros de Texto recomendados para el alumno:
  - Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Altamar.
- Medios Audiovisuales: proyector, equipos informáticos con conexión a Internet.

- Pizarra