



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distanci
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

MARTA DE FRÍAS ALCANTARILLA

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1HOTM01DA_1HOTM01VA_1HOTM01VB_1HOTM02DA_1HOTM02VA
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. ALBERTO MÁRQUEZ BARRAGÁN
2. EVA CRISTINA GARCÍA GONZÁLEZ
3. VICENTE MORENO FERNÁNDEZ

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

Los objetivos generales del Ciclo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía que el módulo contribuye a alcanzar son los siguientes:

- 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.

Por otra parte, el objetivo del Ciclo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración que el módulo contribuye a alcanzar es el siguiente:

- h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

Por último los objetivos específicos del módulo de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, que se concretan en Resultados de Aprendizaje son:

- 1) Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- 2) Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- 3) Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- 4) Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- 5) Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- 6) Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

T1.- La higiene alimentaria:

- Introducción.
- Normativa en higiene alimentaria.
- La cadena alimentaria.
- Peligros asociados al consumo de alimentos.
- Sistemas de autocontrol.
- Consecuencias de las buenas o malas prácticas en higiene alimentaria.

T2.- La contaminación de los alimentos:

- Contaminación por agentes físicos.
- Contaminación por agentes químicos.
- Contaminación por agentes biológicos.
- Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos.

T3.- Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- La higiene personal, hábitos y salud.

- Sanidad: Reconocimiento médico.
- Peligros asociados a la manipulación de alimentos.
- Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados.
- Tipos de peligros.
- Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos: almacenamiento y conservación, manipulación, elaboración en frío y elaboración en caliente.

T4.- Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.

T5.- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios:

- Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.
- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.
- Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección.
- Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

T6.- Buenas prácticas en el control de alérgenos:

- Alérgenos y reacciones alérgicas.
- Alergias alimentarias.
- Intolerancias alimentarias.
- El plan de control de alérgenos.

T7.- Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria.
- Legislación.

- Implantación y desarrollo del sistema.
- Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos.
- Prerrequisitos del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Normas implantadas en el sector alimentario.

T8.- Buenas prácticas en la utilización de los recursos:

- Impactos ambientales en la hostelería.
- Concepto y filosofía de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

T9.- Buenas prácticas en la gestión de los residuos:

- Legislación ambiental.
- 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 alimentos..

Tratamiento de los temas transversales

Se trabajarán en el aula, en relación con contenidos conceptuales y procedimentales, los siguientes elementos transversales:

- Fomento de la igualdad de oportunidades para todas las personas y rechazo de todo tipo de discriminación racial, sexual o cualquier otra.
- Educación en el respeto al medio ambiente y concienciación de los principales problemas medioambientales así como educación en consumo responsable y fomento en el empleo de técnicas de reutilización y reciclado de materiales.
- Incidencia en la importancia del respeto social, y educación para la convivencia en el pluralismo, la empatía, la tolerancia y el respeto hacia los demás.
- Educación para la paz, la colaboración, la cooperación, el compañerismo y el rechazo a toda forma de violencia.
- Educación para la integración de personas con discapacidad de cualquier tipo y para la concienciación de las dificultades de este colectivo.
- Fomento de la cultura y del pensamiento analítico y crítico que permita el desarrollo intelectual y moral de la persona, siempre respetando las opiniones de los demás.
- Respeto a las normas en aspectos como la disciplina, la puntualidad, etc.

Temporalización de los contenidos

Primer trimestre: UT 1, 2, 3

Segundo trimestre: UT 4, 5, 6

Tercer trimestre: UT 7, 8, 9

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

En la medida de lo posible y si las circunstancias sanitarias lo permiten, se relizarán las siguientes actividades extraescolares:

- Visita a empresa de catering.
- Visita a obrador.
- Visita a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros para conocer método de puesta en marcha de plan APPCC.
- Visita a ferias relacionadas con el sector.

Complementarias

En la medida de lo posible y si las circunstancias sanitarias lo permiten, se relizarán las siguientes actividades extraescolares:

- Charlas de antiguos alumnos del módulo en situación de empleo en el sector.
- Charla de empresa de control de plagas y/o veterinarios.
- Role playing en las instalaciones del centro.

Recursos

Metodológicos

La metodología empleada se caracterizará por la utilización de recursos de diferente tipo que permitan potenciar las diferentes capacidades y motivaciones de los alumnos y alumnas basándose en una enseñanza activa y participativa, individualizada y a la vez colectiva y cooperativa, variada y continua. Se potenciará el uso de nuevas tecnologías en el aula, tanto por parte del docente en técnicas expositivas como por parte del alumno en la elaboración de producciones y actividades varias. En definitiva, se emplearán, a criterio del docente:

- Exposiciones orales con y sin el apoyo de material audiovisual como diapositivas, vídeos, etc., tanto por parte del docente, como por parte de los alumnos y alumnas para favorecer su participación en el proceso, no sólo de aprendizaje, sino también de enseñanza.
- Producciones escritas y realización de supuestos prácticos de forma individual para el desarrollo de la reflexión personal y la autonomía y toma de decisiones, así como la asunción de responsabilidades propias en el proceso de enseñanza y aprendizaje por parte del alumnado.
- Producciones escritas y realización de supuestos prácticos de forma grupal que favorezcan el trabajo cooperativo y colaborativo, la toma conjunta de decisiones y que faciliten la integración, empatía y tolerancia en el aula.

- Debates, confrontación de opiniones, foros, escenificaciones de tipo role play, tormenta de ideas y similares entre el alumnado.
- Lecturas de artículos de diversos medios digitales y en papel para fomentar la actitud y el pensamiento crítico y facilitar debates en el aula.

Se propondrá además un libro de texto para el seguimiento de los contenidos del módulo que serán ampliados por parte del docente y, al mismo tiempo, se propondrá al alumnado la consulta de diferentes fuentes de información digitales y en papel para complementar los contenidos desarrollados a lo largo del curso.

Materiales

DIDÁCTICOS:

- Equipo técnico de SAIA S.L. (2020). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. L'Hospitalet de Llobregat: Altamar.
- Apuntes y otros materiales elaborados y facilitados por el docente.
- Artículos de prensa, revistas especializadas, normativa y portales on-line del sector.

RECURSOS EN EL AULA:

- Pizarra
- Retroproyector
- Cañón
- Internet
- Videos
- Dispositivos electrónicos (ordenadores portátiles, tablets, etc.)

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

Independientemente de la presencialidad o no del curso, al comienzo del mismo se utilizará, dentro del paquete Google Workspace, la plataforma Google Classroom para crear espacios personalizados (clases) en la que se colgará información, tareas, etc. por parte del docente y en la que los alumnos podrán resolver sus dudas, entregar tareas y contactar directamente con el docente a través del chat o correo. Para ello, los alumnos y alumnas deberán estar incluidos dentro de cada grupo de clase virtual desde el inicio de curso para facilitar la familiarización con dicha plataforma y su uso.

Si la situación sanitaria así lo requiriera, se abordaría la actividad docente de forma telemática o semi-presencial, lo cual implica una planificación específica que se desarrollaría según la siguiente estrategia, y siempre teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias:

Ante una situación de semi-presencialidad se establecerían dos grupos, metodología conocida en cursos anteriores como "3+2". En este supuesto se dividiría el aula en dos grupos que no serían coincidentes mientras durara esta situación. Ambos grupos asistirían, respectivamente, lunes, miércoles y viernes de una semana y martes y jueves de la siguiente, alternándose con el otro grupo.

Ante esta situación, se desarrollarían estrategias docentes que aseguraran el aprendizaje y la adaptación a la misma para cada alumno y alumna teniendo en cuenta sus ritmos y del mismo modo se utilizarían plataformas digitales para hacer llegar contenidos y materiales de trabajo al alumnado, debiéndosele notificar correctamente la vía de comunicación en este sentido.

Si tal situación se produjera, el alumnado continuaría con la realización de exámenes, trabajos, debates, preguntas abiertas, etc. así como todas aquellas tareas que le fueran encomendadas por el docente debiéndolas entregar por los medios digitales indicados en la fecha señalada. La no realización de estas tareas o su entrega fuera de plazo podría implicar la no superación de los contenidos del módulo en la correspondiente evaluación.

Ante una situación de confinamiento (total) la estrategia pasaría por desarrollar clases on-line a través de la plataforma Google Meet y la utilización de Google Classroom, como ya se ha comentado. En este caso las actividades dentro de la metodología de trabajo colaborativo se desarrollarían a través de la plataforma Google Drive.

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

En relación a lo comentado y para seguir con la metodología indicada, sobre todo si la situación requiere de un proceso de enseñanza de forma telemática, se utilizará el paquete Google Workspace, lo que requerirá, tanto por parte del docente como de los alumnos, de los siguientes recursos:

1. Cuenta de correo "Gmail" de uso exclusivo para las clases con nombre reconocible.
2. Ordenador con cámara y micrófono y conexión a Internet con capacidad suficiente para soportar el volumen de conexión y datos.
3. Manejo de las plataformas Google Classroom y Google Meet.
4. Manejo de Google Drive para fomentar el trabajo colaborativo.

En este caso, el desarrollo de las clases será igual que en modalidad presencial, sin divisiones en grupos de alumnos, sino con el grupo completo en los horarios marcados.

Las pruebas escritas calificables se desarrollarán a través de la plataforma Google Classroom, dentro del espacio "Trabajo de Clase -->Tareas", con un tiempo limitado para su realización. La no presentación a las pruebas de evaluación por causas de avería en el ordenador o error de conexión no darán derecho a recuperación de dicha prueba.

En el caso de pruebas orales, puestas en común y presentaciones calificables se realizarán a través de la plataforma Google Meet si la actividad lectiva es telemática.

Las producciones grupales en metodología de aprendizaje colaborativo se realizarán a través de Google Drive.

Tic e innovaciones a aplicar. (¿Qué herramientas voy a utilizar?)

Como se ha comentado anteriormente, debido a la sencillez de aplicación se utilizarán los siguientes recursos TIC, incluidos en el paquete Google Workspace:

- Gmail para contacto entre profesor y alumnos.
- Google Classroom para compartir información y documentación y recursos entre profesor y alumnos y para llevar a cabo las tareas por parte de éstos últimos.
- Google Meet para el desarrollo de la docencia telemática a través de clases en streaming.
- Google Drive para el trabajo colaborativo por parte del alumnado.
- Ordenadores o tablets con cámara, micrófono y conexión a Internet.

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

Se evaluará en función de los siguientes criterios de evaluación:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- 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.

- 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.
- 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.

Criterios de Calificación Ordinaria *(Actividad lectiva presencial en el centro.)*

En primer lugar, los alumnos que, tal y como indica la normativa legal vigente, pierdan la evaluación continua, (15% de faltas justificadas o no justificadas o 10 periodos lectivos u horas de clase), deberán presentarse con toda la materia del módulo a una prueba específica de conocimiento escrita individual en evaluación ordinaria en junio que se calificará de 1 a 10 y que representa el 100% de la calificación. Dicha prueba podrá constar de preguntas de desarrollo, de respuesta corta, tipo test o ejercicios prácticos a criterio del docente.

Para los alumnos que sigan la evaluación continua en el presente módulo, se establecen los siguientes instrumentos de evaluación y se indican, para los mismos, los criterios de calificación ordinaria:

1º. Producciones escritas, trabajos de investigación, exposiciones orales, ejercicios prácticos e informes, individuales o en grupo, que el docente podrá solicitar y que estarán asociados a los contenidos de distintas unidades de trabajo suponiendo el 30% de la calificación final trimestral. Estos instrumentos se calificarán de 1 a 10 y para la evaluación de las mismas se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Aplicación de contenidos trabajados.
- Corrección ortográfica y de puntuación (cada error grave de ortografía restará 0,10 puntos a la calificación final de la producción).
- Presentación, limpieza y formato indicado.
- Inclusión de encabezado (Título de la actividad y nombre de componente/s) y pie de página (numeración centrada).

- Uso de las TIC.
- Cumplimiento en el plazo de entrega. No se admitirá la entrega de trabajos fuera de la fecha marcada por lo que el alumno perderá el derecho a ser calificado en este instrumento.
- Corrección en la expresión y riqueza léxica.
- Capacidad de síntesis.
- No aceptación de plagios de documentos, manuales o webs.
- Introducción de bibliografía
- Se tendrá en cuenta cualquier error en cuanto a estructura de contenidos y presentación en la calificación de la producción.

2º. Pruebas escritas de conocimiento. En cada trimestre, se realizará una prueba escrita de conocimiento individual al finalizar el trimestre asociada a los contenidos de distintas unidades de trabajo del mismo que podrá consistir en ejercicios prácticos, preguntas de desarrollo y/o tipo test, a criterio del docente. Esta prueba se valorarán de 1 a 10 puntos y supondrán el 60% de la calificación final trimestral.

3º Observación sistemática del alumno en el aula, que permitirá evaluar criterios como puntualidad, respeto, interés, participación, colaboración y trabajo en equipo, etc., calificándose éstos entre 1 y 5 puntos, utilizándose para ello fichas de observación y un diario de clase. La suma de estos criterios representará el 10% del total de cualificación final trimestral para los alumnos con evaluación continua. Los alumnos que consigan, de media en estos criterios, un valor de 5, añadirán 1 punto a su calificación media trimestral, 0,75 puntos los que tengan una media de 4 y 0,5 puntos los que tengan una media de 3. No sumarán los que tengan una media inferior a 3 en estos criterios y, en ningún caso, estos criterios restarán a la calificación final.

El alumno debe alcanzar una calificación mínima de 5 puntos sobre 10, de media, en cada uno de los dos primeros tipos de instrumentos de evaluación mencionados para que se le apliquen los porcentajes indicados.

La calificación final trimestral, al igual que la del módulo se situará entre 1 y 10. Si tras la suma de todas las partes que intervienen en la calificación, el resultado obtenido es decimal, quedará a criterio del profesor cerrar la calificación en el número directamente anterior o posterior.

El alumno que no alcance una calificación media trimestral superior o igual a 5, podrá presentarse a la prueba escrita de la evaluación ordinaria de junio sólo con los contenidos relacionados con el trimestre no superado, pues dicha prueba se dividirá en tres bloques y cada uno de ellos contendrá preguntas relacionadas con los contenidos de un trimestre en particular.

Para obtener la calificación positiva del módulo es necesario tener aprobadas cada una de las tres evaluaciones trimestrales (en cuyo caso la calificación global del curso se obtendrá por la media aritmética de las mismas) o bien, una calificación superior a 5 en la prueba final de convocatoria ordinaria o extraordinaria de junio.

Si un alumno copiara en un ejercicio o prueba de conocimiento escrita, cualquiera que fuera el procedimiento, automáticamente suspenderá el trimestre y deberá presentarse con todos los contenidos del mismo a la prueba escrita ordinaria de conocimiento individual de junio, que supondrá, en este caso, el 100% de la calificación de contenidos trimestrales.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

Los criterios de calificación serán los mismos que en caso de actividad presencial.

Crterios de Calificación Extraordinaria

El alumnado podrá presentarse a la convocatoria extraordinaria del mes de junio que consistirá en la realización de una prueba escrita de conocimiento individual que podrá incluir preguntas de desarrollo, con respuestas cortas, tipo test o supuestos prácticos o una combinación de ellos sobre los contenidos tratados en las diversas unidades de trabajo a lo largo del curso. Dicha prueba se evaluará de 1 a 10 y tendrá una calificación del 100%.

La prueba mencionada contendrá tres bloques y cada uno de ellos incluirá preguntas exclusivamente relacionadas con los contenidos de las unidades de trabajo de cada trimestre en que se divide el módulo. El alumno sólo deberá realizar la parte de la prueba (bloque) que corresponda con aquellos contenidos y criterios de evaluación trimestrales que no hayan sido superados. Si se trata de alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar la totalidad de la prueba.

Para superar la prueba escrita en su totalidad o en un determinado bloque, se deberá obtener, al menos, una calificación de 5 sobre 10.

Si por recomendaciones sanitarias se debiera realizar esta convocatoria extraordinaria de forma telemática, queda a criterio del docente realizar una prueba escrita de conocimiento individual como la indicada anteriormente o bien solicitar al alumnado la realización de una producción escrita que debería reunir y/o respetar todas las instrucciones solicitadas por el docente en su enunciado.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

Se consideran criterios de evaluación mínimos exigibles los siguientes:

1. 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.
2. 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.

3. 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.

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

- 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.
- 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.
- 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.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTOcarga parcial60 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....carga parcial10 % de la carga total
3. ACTITUDEScarga parcial % de la carga total
4. TRABAJOScarga parcial30 % de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

- Equipo técnico de SAIA S.L. (2020). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. L'Hospitalet de Llobregat: Altamar.
- Martínez, M^a del Carmen. (2014). Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Madrid: Síntesis.
- Equipo técnico de SAIA S.L. (2016). Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. L'Hospitalet de Llobregat: Altamar.