



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

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA
SEGURIDAD E HIGIENE
ALIMENTARIAS***

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 type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input 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 checked="" 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 FRIAS ALCANTARILLA

Módulo Profesional

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

**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE
ALIMENTARIAS**

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: 1HOTS45DD, 1HOTS45VD
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

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

1. EVA C. GARCÍA GONZÁLEZ
2. BEATRIZ CALERO GÓMEZ
- 3.

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

Según señala la normativa que regula este ciclo, este módulo contribuye a alcanzar el objetivo general:

- a) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- b) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- c) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

UT 1.- Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general referida a la seguridad alimentaria: "Códex Alimentarius" de la OMS. Normativa europea, estatal, autonómica y municipal de aplicación.
- Toxiinfecciones Alimentarias más frecuentes (TIAS).
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal. La vestimenta profesional exclusiva de trabajo en restauración.

UT 2.- 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.

— Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

— Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

UT 3.- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

— Conceptos y niveles de limpieza. Autocontrol visual, comprobación de su eficacia:

Análisis microbiológicos de superficies, equipos y del medio ambiente.

— Plan de limpieza y desinfección, registros y verificación.

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

— Procesos y productos de limpieza y desinfección utilizados. Características, dosificación y condiciones de empleo.

— Tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización (DDD):
Características, productos utilizados, dosificación y condiciones de empleo.

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

— Procedimientos para la recogida selectiva y retirada de residuos. SRR (Separación,

Reducción, Reutilización). Isletas ecológicas

UT 4 Plan APPCC. Pasos preliminares para su desarrollo:

- Reunión del Equipo APPCC.
- Descripción del producto. Uso y consumidores potenciales.
- Diagrama de flujo.

— Desarrollo del plan APPCC.

— Procesos susceptibles de estandarización:

- Garantías sanitarias.
- Cálculo de costes del producto elaborado.
- Cálculo del valor nutricional.
- Mantenimiento de un estándar de calidad.
- Información obligatoria del etiquetado.
- Desarrollo de nuevas recetas.

— Documentos de estandarización de procesos:

- Ficha del producto. Registro informatizado de cada elaboración.
- Ficha técnica.
- Control de trazabilidad, propiedades y medición de la trazabilidad.

UT 5- Gestión Medioambiental:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Ahorro de energía y agua.
- Productos de limpieza y desinfección no agresivos con el medio ambiente. Utilización correcta de estos productos. Dosificación automática. Prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC. Bases para una aplicación eficaz del APPCC relativas a:
 - La infraestructura y el equipo.
 - Las materias primas (transporte, recepción y almacenamiento).
 - El control y evaluación de proveedores.
 - La manipulación segura de los alimentos (incluido el envasado y el transporte).
 - La manipulación de los residuos de alimentos, circuito de retirada de desechos de toda naturaleza.
 - Los procedimientos de control de plagas.
 - Los procedimientos de limpieza y desinfección.
 - La calidad del agua.
 - El mantenimiento de la cadena del frío.
 - La salud del personal.
 - La higiene del personal.
 - La formación.

UT 6.- Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios. Política de calidad en las empresas de hostelería.
- Responsabilidad de la Dirección.
- La calidad total y la gestión de los recursos humanos.
- Realización del producto: Procesos relacionados con el cliente y compras. Diseño y desarrollo.
- Planificación y operaciones de producción y servicio. Control de los dispositivos de seguimiento.
- Medición, análisis y mejora. Control del producto no conforme. Acciones correctivas y preventivas. Auditoría interna.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Métodos para conseguir, mantener y mejorar la calidad total.

— Control de la calidad. Mejora de la calidad. Aseguramiento de la calidad.

— Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

— Grupos de mejora.

— Aspectos económicos de la calidad. Costes de la calidad y de la no calidad.

UT 7.- Control de la aplicación de las normas de calidad:

— Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.

— Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.

— Herramientas de organización.

— Herramientas de planificación.

— Datos. Proceso y medición.

— La autoevaluación.

— Descripción de los diferentes modelos de calidad. Tipos y características. Modelo Deming, Modelo Malcolm Baldrige, Modelo EFQM de Excelencia (European Foundation for Quality Management).

— Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.

— El plan de calidad, su implantación.

— Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Organismos Certificadores en España. Las Certificaciones: Proceso para su obtención.

— Principales normas voluntarias en el sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, ITQ 2000 y otras.

— Medición, análisis, interpretación y mejora.

Tratamiento de los temas transversales

- Educación medioambiental, para adquirir experiencias, conocimientos y concienciación de los principales problemas medioambientales.

- Educación de respeto social, desarrollo moral de la persona y educar para la convivencia en el pluralismo, las actitudes de respeto hacia los demás.

- Educación para el consumo responsable, fomentando en el módulo las actitudes de reflexión ante las necesidades reales de consumo y crear una conciencia de consumidor responsable que se sitúa críticamente ante el consumismo y la publicidad. Haremos énfasis en el respeto al material existente, y en el uso de materiales reutilizables.

- Educación para la igualdad de oportunidades, planteada expresamente por la necesidad de crear desde la escuela hábitos no discriminatorios.

- Educación para la paz, pretendemos el desarrollo de la educación para la comprensión internacional, la tolerancia, la no violencia, el desarrollo y la cooperación.

- Educación para la integración de personas discapacitadas, que pretende la concienciación de todos ante problemas que tienen los discapacitados, y de las consecuencias negativas que nuestros actos involuntarios pueden traer a este colectivo.

Temporalización de los contenidos

1ª Evaluación: Unidades 1 y 2

2ª Evaluación: Unidades 3 y 4

3ª Evaluación: Unidades 5 y 6

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

Complementarias

En un marco donde se puede asegurar su desarrollo, se plantearían actividades relacionadas con los bloques temáticos impartidos, como charlas, debates, visitas a ferias, etc

Recursos

Metodológicos

La metodología será eminentemente participativa, evitando siempre que sea posible las exposiciones prolongadas del profesor.

Utilizaremos la plataforma GSUITE y dentro del espacio destinado para cada clase se subirán explicaciones detalladas de los procedimientos a seguir en cada caso, plazos de entrega, resolución de dudas en foro común y correcciones simultáneas en línea.

El/los trabajo/ejercicios en grupo serán la base para desarrollar las actividades de enseñanza-aprendizaje. En el desarrollo de éstas, se combinarán el método demostrativo y el de descubrimiento. El primero se utilizará siempre que la falta de conocimientos de los alumnos sobre la materia a tratar sea importante, pero prevalecerá, siempre que sea posible, el de descubrimiento. Los trabajos/ejercicios en grupo serán expuestos y sometidos a la crítica y evaluación del resto de los alumnos.

A parte de todo ello, también se desarrollarán:

- Exposiciones a cargo del profesor utilizando recursos materiales y/o tecnológicos.
- Exposición de diferentes cuestiones o trabajos por parte de los alumnos.
- Proyección de vídeos, artículos y otros materiales que refuercen o vertebren las explicaciones del profesor; provocando además la reflexión y el intercambio de opiniones.
- Utilización de la sala de ordenadores.
- Realización de escenificaciones de tipo role play, debates, tormenta de ideas y otros recursos metodológicos.
- Investigación de conceptos relacionados con la materia mediante el uso de las TIC.

Materiales

Libro de texto (el convenido por el Departamento):

-Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. Equipo Técnico de SAIA SL. 2016, Edt. Altamar

-Apuntes

-Internet.

Instrumentales:

- Aula polivalente dotada de ordenador, cañón y pantalla.

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

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

Si la actividad lectiva es telemática se realizarán clases por la plataforma GSUITE MEET donde se desarrollaran las clases de la misma manera que en presencial, pero no habrá grupos sino que será el grupo al completo en el horario marcado en las clases presenciales.

Las clases telemáticas se completarán con Actividades de enseñanza - aprendizaje a través de la plataforma GSUITE.

Si la actividad lectiva es telemática las pruebas escritas o exámenes planificadas se realizarán a través de la plataforma Classroom dentro del espacio "Tareas". Los exámenes o pruebas tendrán un tiempo limitado cerrado y 2 respuestas mal restaran una bien. 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.

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

El trabajo colaborativo se realizará a través de Google Drive.

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

A través de paquete Gsuite institucional el profesor y los alumnos deberán de tener:

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 Meet
4. Manejo de Google Drive para fomentar el trabajo colaborativo.

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

Debido a su carácter sencillo e intuitivo se va a utilizar las herramientas incluidas en el paquete Gsuite.

Como se ha expresado anteriormente, se hará uso de G. Classroom como aula virtual, manteniendo el contacto con los alumnos, y pudiendo evaluar y calificar sus trabajos y prácticas.

Además de, en caso necesario, poder impartir clase en streaming a través "google meet"

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.
 - a. Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término calidad.

- b. Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
 - c. Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
 - d. Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
 - e. Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
 - f. Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.
- a. Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
 - b. Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
 - c. Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
 - d. Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
 - e. Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
 - f. Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.
3. Supervisa la limpieza y desinfección del 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 comprobado 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.
4. Verifica las 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 y de manipulación.
 - b. Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los

malos hábitos.

c. Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

e. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

f. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

h. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

i. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

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 Críticos (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 a la evaluación 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).

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

a. Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c. Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d. Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e. Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f. Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g. Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección

ambiental.

h. 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.*)

Dado que el presente Módulo se ubica dentro del marco de la F.P. Dual, hemos de señalar que el mismo se califica finalmente junto al de la empresa; por lo que se informa:

Si un alumno suspende en el ámbito de la evaluación en el Centro EDUCATIVO con una calificación igual o inferior a 3 puntos, no se hace la media con la calificación de la empresa, por muy alta que esta fuera; en cuyo caso, habría que volver al Centro educativo para examinarse de nuevo de todo el Módulo.

En cuanto a los criterios de calificación en el Centro Educativo:

- Se aplicará la pérdida de evaluación continua con un 15% de faltas justificadas o no justificadas (15 periodos lectivos). El alumno deberá presentarse con TODA la materia al examen final ordinario, y realizar los trabajos que el/la profesor/a considere oportunos.

- No se realizarán exámenes de recuperación de las evaluaciones por trimestre. Se realizará un examen en JUNIO de la evaluación/es pendientes, que corresponderá a la convocatoria ordinaria de junio.

- Las pruebas versarán sobre preguntas cortas y/o test y/o desarrollo sobre los temas programados y los trabajos presentados por los alumnos, o en exposiciones orales sobre los contenidos programados.

- Se tendrá en cuenta fundamentalmente la asistencia, puntualidad, interés, motivación, compañerismo, integración en el aula, relación con los otros alumnos y con el profesor y el comportamiento del alumnado en clase, valorándose positivamente una asistencia activa y participativa.

- Si debido al SARS-COVID-19 nos viésemos obligados a trabajar por medio de Internet: se valorará el pronto recibo de los trabajos; calificándose los mismos según las normas dadas por el profesor en sus enunciados.

- Si un alumno copiara en un ejercicio o examen, cualquiera que fuera el procedimiento, automáticamente suspenderá todo el trimestre.

Para obtener la calificación positiva del módulo es necesario tener aprobadas cada una de las tres evaluaciones. La nota global del curso se obtendrá por la media aritmética de las tres evaluaciones.

- Aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación se examinarán en junio en las fechas establecidas por Jefatura de Estudios. Dichos exámenes podrían integrar todos los contenidos del Módulo.

- Los alumnos que no se presenten al examen fijado en una fecha determinada, cualquiera que fuere la causa, justificada o no, deberán ya presentarse en la convocatoria de recuperación fijada para ello por Jefatura de Estudios.

Trabajos/actividades.

Se podrá exigir a los alumnos que presenten uno o más trabajos a lo largo del curso. La no presentación de estos trabajos en los plazos señalados por la profesora puede suponer la no superación del Módulo.

- No se admitirá la entrega de trabajos fuera de la fecha marcada (no se corregirán), por lo que perderá el derecho a ser calificado en este apartado.

- Para que se realice la media de la evaluación, se deberán haber presentado todos los ejercicios/actividades/trabajos.

- En los ejercicios/actividades/trabajos además del desarrollo de las mismas, se valorarán aspectos como la presentación, la ortografía, el orden, etc.

- Para la evaluación de dichos trabajos, se les dará a los alumnos las siguientes pautas:

La presentación escrita deberá:

- Incluir corrección ortográfica y de puntuación.
- Formato justificado.
- Incluir encabezado (Título de la actividad) y pie de página (numeración a la derecha)
- Los epígrafes y/o sub-epígrafes no deberán comenzar al final de la página.
- No repetir palabras y/o frases en el mismo párrafo (buscar sinónimos).
- Ser muy esquemático.
- No copiar literalmente (plagiar) definiciones, o fotografías, sin citar su origen.
- Incluir bibliografía

*Cualquier error en cuanto a estructura de contenidos y presentación, también se tendrá en cuenta en la nota del trabajo.

*Los errores graves de ortografía también se tendrán en cuenta en la nota del trabajo (0,10 puntos cada falta).

-Se hará una PRUEBA ESCRITA U ORAL al final del trimestre, al igual que se valorará la REALIZACIÓN de las diferentes ACTIVIDADES Y CASOS PRÁCTICOS planteados por el profesor a lo largo del trimestre.

-Si debido al SARS-COVID 19 nos viésemos obligados a trabajar exclusivamente por Internet, la prueba de evaluación consistirá en un trabajo sobre los contenidos expresados en el Libro de texto del Módulo. Asimismo, si se redujera la presencialidad de algún modo, el alumno deberá realizar aquellas tareas que le sean encomendadas por el profesor. La no realización de las referidas tareas implica el suspenso automático en la evaluación correspondiente.

-Los criterios de calificación, que incluirán al menos un trabajo y/o actividad por evaluación serán:

Conceptos: 70%

Procedimientos: 30 %

Estos mismo porcentajes se utilizarán en la evaluación de los trabajos realizados durante el desarrollo del módulo, no aceptándose trabajos o actividades entregadas fuera de fecha.

- Para ser aplicados estos porcentajes el alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 en cada una de las partes (contenidos y procedimientos). Esto quiere decir que si un alumno suspende alguno de dichos apartados, independientemente de la calificación que obtenga en los restantes, estará suspenso.

- La calificación final 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 el cerrar la calificación en el número directamente anterior o posterior.

LAS PRUEBAS FINALES ORDINARIAS

-El examen consistirá en preguntas cortas y/o test y/o desarrollo sobre los temas tratados en clase. La calificación mínima deberá ser 5 para superar el módulo.

-Asimismo deberán presentar o haber presentado todos aquellos trabajos que se hayan ido exigiendo a lo largo del curso para que se les pueda evaluar en apartado de trabajos y se les pueda aplicar la nota media de los tres trimestres del curso pertenecientes al módulo.

- -Si debido al SARS-COVID 19 nos viésemos obligados a trabajar exclusivamente por Internet: la forma de

recuperar será mediante la presentación de un trabajo que ha de cumplir todos los requisitos expresados por el profesor en el enunciado del mismo.

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

En caso de confinamiento, se realizará un "trabajo de evaluación" (independientemente de aquellos ejercicios o actividades que se puedan pedir a lo largo del trimestre).

Dicho trabajo de evaluación supondrá un 90% del total siendo el 10% restante correspondiente a la actitud (pronto recibo del propio trabajo, celeridad en la entrega de otras actividades, acopio de los materiales establecidos por el profesor (en especial el libro de texto del Módulo), tono educado y pertinente en la comunicación por Internet con el profesor, ausencia de faltas de ortografía, presentación de un nivel adecuado de redacción, manifestación, por parte del alumno, de su interés por la cultura general así como por la adquisición de los conocimientos propios del Módulo, respeto por su propio trabajo, por el trabajo de sus compañeros y por el de su profesor.

Si, en ese trabajo, se detectara plagio de algún tipo, la pregunta (o preguntas) que hubieran sido copiadas, bien sea de documentos web, de algún manual o de otro compañero, serán calificadas con un 0.

Queda a elección del docente proponer ese trabajo, o alguna de las siguientes opciones:

- Trabajos (50% de la calificación) + examen (50% restante)
- Examen (100% de la nota)

Criterios de Calificación Extraordinaria

Los criterios de calificación extraordinaria serán los mismos que en la calificación ordinaria, una única prueba final sobre todo el contenido del curso realizada en el periodo final de la tercera evaluación.

En el caso de la FP Dual, dado que el presente módulo se califica finalmente junto al de la empresa, se informa:

Si un alumno suspende en el ámbito de la evaluación en el Centro EDUCATIVO con una calificación igual o inferior a 3 puntos, no se hace la media con la calificación de la empresa, por muy alta que esta fuera; en cuyo caso, habría que volver al Centro educativo para examinarse de nuevo de todo el Módulo.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad:
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad:
- El plan de calidad.
- Las certificaciones: pasos que se han de seguir.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
- Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.

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.
- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Análisis e interpretación.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: PRINCIPIOS DE JUNIO DE 2022
- Evaluación extraordinaria: FINALES DE JUNIO DE 2022

Valoración final del alumnado

- | | | |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1. CONCEPTO | carga parcial..... | 70 % de la carga total |
| 2. PROCEDIMIENTOS..... | carga parcial..... | 10 % de la carga total |
| 3. ACTITUDES | carga parcial..... | % de la carga total |
| 4. TRABAJOS | carga parcial..... | 20 % de la carga total |

Actividades formativas del módulo en la empresa

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

Las relacionadas con:

1- El cumplimiento de criterios de calidad, de seguridad e higiene en el ámbito del DEPARTAMENTO DE COCINA, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2-1- El cumplimiento de criterios de calidad, de seguridad e higiene en el ámbito de los departamentos de SALA, CAFETERÍA, BAR y cuantos sirvan al público comidas y bebidas; actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental, en cumplimiento de la planificación tanto de la misse en place como del servicio al cliente.

Resultados de aprendizaje

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

- a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- b) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- c) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada

una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

h) 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 de la empresa

i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

k) El debido conocimiento en Seguridad e higiene alimentaria, consecuencia de haber superado satisfactoriamente las enseñanzas del presente módulo

l) Las actitudes personales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

m) Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos alimentarios en la actividad profesional

n) Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional. (tanto en la ELABORACIÓN DE ALIMENTOS COMO EN SU SERVICIO A LOS CLIENTES

ñ) La aplicación de todos los estándares de calidad planificados, tanto para cocina como para su servicio al cliente.

o) La aplicación de los Prerrequisitos o, en su caso, de la planificación de APPCC establecida en la empresa.

Bibliografía

-Libro de texto: SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA. Equipo técnico de SAIA SL.2016. ALTAMAR

Ferrandis-García, G. Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria. Madrid: Editorial Síntesis 2014

Armendáriz, J.L.. Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias. Madrid: Editorial Paraninfo 2014

Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria. Madrid: Editorial Altamar 2019