



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2024/2025	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NURIA MARTÍNEZ DE ALEGRÍA ALONSO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



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

Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar. Un dato cuantitativo de entre os moitos que apoian esta argumentación é que na actualidade case 7 de cada 10 españois xanta a diario fóra de casa, convertendo a España no país de Europa onde máis se come fóra do fogar.

En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos ou de neorrestauración, así como a cociña para colectividade constitúen o subsector que maior medra está a experimentar, e espérase que se manteña nos próximos anos. Na beira contraria, o mercado apunta a unha paraxe dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña de autor.

A necesidade de manexar grandes volumes de servizo, concentrado en lapsos curtos, tamén incide no aumento do risco de contaminación dos alimentos, xa que o manipulador pode caer facilmente en prácticas pouco hixiénicas ao dispor de pouco tempo para o manexo de grandes cantidades de produtos.

Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da restauración (cociña e sala), con máis formación e experiencia, pasando a ser imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente.

As ensinanzas deste módulo céntranse no estudo e coñecemento das normas hixiénico-sanitarias que se aplican no sector da restauración, na interpretación e descrición dos factores e as situacións de risco, co fin de poder garantir a salubridade dos produtos elaborados.

Tamén é importante a necesidade de identificar e caracterizar os niveis de limpeza e desinfección esixidos nos equipos e instalacións, así como seleccionar os produtos e aplicar as técnicas axeitadas para garantir a súa hixiene.

Trátase, en definitiva, de: manter a seguridade e a hixiene na manipulación dos alimentos que se elaboran no sector para asegurar a protección da saúde do consumidor. Así mesmo, de identificar os problemas ambientais asociados á actividade da hostalaría e restauración, e de recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección do medio ambiente.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
2	A seguridade alimentaria.	Conceptualización e caracterización da seguridade alimentaria segundo o Codex Alimentarius e outros organismos internacionais. Perigos derivados dos alimentos e enfermidades de transmisión alimentaria.	8	10
3	A contaminación dos alimentos	Identificar as principais vías de contaminación dos alimentos	8	15
4	Métodos de conservación de alimentos.	Conceptualización e caracterización de cada tipo de conservación de alimentos. Aplicacións de proceder en cada caso	5	10
5	A hixiene persoal.	Conceptualización e caracterización de hixiene persoal. Boas prácticas de hixiene. A GPCH	4	10
6	A manipulación de alimentos.	Boas prácticas de manipulación de alimentos e medidas preventivas.	7	15
7	Limpeza e desinfección.	Conceptualización e caracterización de limpeza, desinfección e desratización. Tipos de produtos aplicables e as súas características.	6	12
8	Residuos, vertidos e emisións.	Conceptualización, caracterización e tratamentos axeitados dos diversos residuos e vertidos derivados da manipulación.	4	9
9	Eficiencia na utilización dos recursos.	Conceptualización e caracterización do uso de materiais e materias primas dende un uso responsable e eficiente.	4	9
10	Sistemas de Autocontrol. O sistema APPCC.	Conceptualización e caracterización do autocontrol na manipulación de alimentos. Os diagramas de procesos. Conceptualización, caracterización, implantación e seguimento dun sistema APPCC como medida de prevención e control.	7	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A seguridade alimentaria.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA3.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.



Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícaronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A contaminación dos alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.



Criterios de avaliación
CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identifícaronse alerxias e intolerancias alimentarias.

4.3.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Métodos de conservación de alimentos.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO



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

Criterios de avaliación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valórouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Descríbironse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Descríbironse os métodos de conservación de alimentos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Métodos de conservación dos alimentos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A hixiene persoal.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI



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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

4.5.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A manipulación de alimentos.	7



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Recoñécronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñécronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñécronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.



4.6.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Limpeza e desinfección.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).



Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

4.7.e) Contidos

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

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Residuos, vertidos e emisións.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.



Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícaronse e clasifícaronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identifícaronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

4.8.e) Contidos

Contidos
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Eficiencia na utilización dos recursos.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI



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

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

4.9.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Sistemas de Autocontrol. O sistema APPCC.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	SI



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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

4.10.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.



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

Os mínimos exixibles para superar o módulo son os descritos como tal en cada unha das unidades didácticas desta programación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

As cualificacións obtidas polo alumnado expresaranse en cifras de 1 a 10, sen decimais. Obterá unha avaliación positiva o/a alumna/o que acade unha cualificación igual ou superior a 5 segundo os seguintes criterios:

* Probas escritas teórico - prácticas suporán o 25% do total da nota: Farase 1 proba escrita por avaliación de obrigado cumprimento valoradas de 1 a 10 puntos por cada unidade didáctica. No caso de que a proba conste dunha parte teórica e outra práctica, cada parte será valorada de 0 a 5 puntos e será preciso acadar a metade da nota en cada unha das partes para obter unha avaliación positiva. Asemade será preciso obter unha calificación de a lo menos un 5 para os contidos de cada unidade didáctica.

Todos aqueles que non poidan presentarse a estas probas por motivos alleos ao centro escolar, deberán recuperar nas probas que a docente e o colectivo do alumnado consensúen ao respecto e que terán lugar no mes de xuño.

* Actividades didácticas desenvolvidas ao longo do curso académico suporán o 75% do total da nota: Estas actividades son de obrigado cumprimento. Valorarase tanto o contido da mesma como a exposición segundo os criterios presentados na aula pola profesora. Igualmente esíxese e valorarase que as actividades se presenten cos requisitos, valores, actitudes, aptitudes e destrezas profesionais que correspondan en cada caso. Non se aceptarán nin avaliarán actividades fóra da data marcada como límite na aula nin tampouco aquelas que non reúnan os requisitos de entrega establecidos previamente pola docente. Estas actividades serán valoradas de 0 a 10 puntos cada unha delas, sendo preciso unha puntuación de 5 para acadar a valoración positiva.

O alumnado que non acuda a clase cando se programan as actividades terán a responsabilidade por sí mesmos de informarse ao respecto sobre os contidos das actividades ou as datas de entrega.

Aqueles alumnos que non presenten unha determinada actividade poderán ser avaliados da mesma no momento que a profesora considere oportuno, previo consenso co alumno/a e de xeito oral e/ou escrito.

CÁLCULO DA NOTA TRIMESTRAL E FINAL:

a nota trimestral e final do alumnado será o resultado de aplicar a media ponderada en relación cos pesos asignados a cada unha das unidades didácticas desta programación.

OUTROS DATOS A TER EN CONTA:

Sen prexuízo das medidas disciplinarias aplicables segundo a normativa vixente e as Normas de Organización e funcionamento do centro (publicadas na páxina web), o alumnado que incorra en calquera tipo de fraude nas probas escritas, así como o que cometa irregularidades tal como copiar os contidos dos traballos/tarefas por exemplo, serán calificados como "non apto" nesa proba/traballo/tarefa.



Asimesmo, no desenvolvemento das probas queda expresamente prohibido o uso do teléfono móbil ou calquer outro dispositivo dixital de comunicación non autorizado previamente pola docente.

Todo o alumnado debe estar matriculado no espazo do módulo habilitado na aula virtual do CIFP Manuel Antonio na primeira semana do curso. A vía oficial de comunicación é a aula virtual, sendo responsabilidade do alumnado consultala coa frecuencia necesaria.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada unidade didáctica non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso, o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no seu momento. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada: a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento. Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ao longo do curso.

Establecerase unha/s proba/s de recuperación escrita que avalíe a consecución dos mínimos esixibles para o alumnado que non haxa superado as probas ordinarias.

Cabe engadir que unha recuperación non é un procedemento para, en ningún caso, poder mellorar a súa nota inicial (sempre e cando esta fora aprobada), senón só para recuperar aqueles coñecementos mínimos que non se conseguiron acadar.

Naqueles casos nos que o alumno promocióne ao 2º curso co módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos suspenso, deberá establecerse o seguinte procedemento de recuperación:

- Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumno de forma autónoma durante o período ordinario de recuperación, que será de outubro a marzo do 2º ano do ciclo. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso o/a alumno/a deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.
- Tamén se poderán realizar probas escritas baseadas nos contidos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo a preguntas curtas, cuestións a desenvolver ou probas tipo test ou a resolución de casos prácticos baseados nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o/a alumno/a demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.
- No caso de que o/a alumno/a non logre recuperar as partes non superadas no período descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo.



Durante este período as actividades de reforzo serán presenciais. Ao remate deste período o/a alumno/a deberá demostrar ter acadados os coñecementos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar mediante a presentación de traballos específicos e/ou a realización dunha proba escrita baseada nos contidos non superados.

- Se ao remate deste último período de recuperación o/a alumno/a non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo realizar unha nova matrícula do mesmo.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% do número total de sesións.

Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que terá o PD no módulo de acumular un 10% de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase o PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final.

No caso do módulo de SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo: 53 horas: 4 faltas de asistencia)
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo: 53 horas: 6 faltas de asistencia).

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Ademais, deberá presentar previamente ao examen todos aqueles traballos solicitados polo docente ao longo do curso ao resto do alumnado ordinario.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.



A ter en conta:

- Para acudir os exames, será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.
- Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, se foran precisas, salvo que o docente encargado do exame considere válido o seu uso.
- O alumnado presentárase puntualmente á proba, quedando fora da mesma aqueles alumnos que cheguen con máis de 15 minutos de retraso, quedando a criterio do docente se a causa que produce a demora é ou non xustificada.
- O alumnado que non poida acudir á proba na data establecida, non terán dereito á repetición da mesma.
- O alumnado non portará ningún elemento tecnolóxico, como móbiles, reloxos intelixentes o calquer outro aparello similar.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia no sector, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.



A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar ao docente información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos seus coñecementos iniciais.

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado.

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizará actividades de repaso e supostos prácticos co docente, incidindo nas necesidades propias de cada un deles.

- Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.
- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás súas necesidades.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, ao alumnado que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Valorarase a adaptación e colaboración entre compañeiros, tal e como queda recollido nos contidos actitudinais a acadar.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Ademais dos contidos desenvolvidos en cada unidade, hai outros contidos que se tratarán ao longo de todo o curso, e como tales non se poden adscribir a unha soa unidade ou bloque didáctico.

Os temas transversais preséntanse como un conxunto de contidos que interactúan en todas as áreas do currículo escolar, e o seu desenvolvemento afecta a súa globalidade; non se trata pois dun conxunto de ensinanzas autónomas, senón máis ben dunha serie de elementos da aprendizaxe sumamente globalizados.



Partimos do convencemento de que os temas transversais deben impregnar a actividade docente e estar presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Entre os temas transversais que teñen unha presenza máis relevante nesta materia destácanse:

- Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto, tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar críticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos e servizos que eles desenvollean, poñéndose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: apreciar a importancia de traballar, en calquera ámbito e sobre todo no sector turístico, de maneira ordenada, pulcra e precisa. Teranse en conta as normas básicas de hixiene.
- Educación ambiental: descubrir, apreciar e valorar a importancia da natureza e do medio, e colaborar na súa conservación mediante accións de reciclaxe e de consumo racional. Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e o consumo racional de obxectos, etc.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos
- Outros actos dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CFP con outras institucións ou organismos.
- Charlas e conferencias de profesionais do sector turístico.



Actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita ás feiras turísticas e as súas xornadas técnicas
- Asistencia a congresos e conferencias do sector turístico
- Visita a empresas galegas do sector da hostelería e do turismo

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10.Outros apartados

10.1) Coñecemento da programación por parte do alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.