



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	2018/2019	3	117	117

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEJANDRO RODRÍGUEZ LOIS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A competencia xeral deste título consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sencillas no ámbito de produción na cociña i nas operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de forma oral e escrita en lingua Galega, así como en algunha lingua estranxeira con responsabilidade e iniciativa persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.

**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	Materias primas, recepción, conservación e almacenaxe.	Recepción e identificación de diferentes produtos ou materias primas e a súa conservación e almacenaxe.	20	15
2	Conceptos e niveis de limpeza. Produtos de limpeza. Lexislación.	Identificar a limpeza en maquinaria, útiles e ferramentas. Coñecementos dos distintos produtos básicos de limpeza.	10	10
3	Seguridade nas zonas de produción e servizo de alimentos e bebidas.	Normativa de seguridade nos locais de preparación de alimentos e bebidas.	10	10
4	Condicións e normas de seguranza de locais, equipamento, maquinaria e materiais.	Normativa de seguridade xeral en locais, maquinaria e ferramentas.	11	10
5	Manipulación de alimentos: Normativa xeral.	Normativa legal de manipuladores de alimentos.	14	10
6	Normativa xeral de hixiene. Guías prácticas. Uniformes de traballo.	Guías prácticas de hixiene e uniformidade establecida.	10	10
7	Riscos e fontes de contaminación. Contaminación cruzada. Autocontrol.	Conceptos de contaminación: riscos e fontes. Normas a ter en conta para evitar a contaminación cruzada.	20	15
8	Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe.	Optimización de recursos para a redución, reutilización e reciclaxe de materiais.	11	10
9	Lexislación ambiental. Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos.	Lexislación ambiental española e europea aplicable ós residuos.	11	10



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Materias primas, recepción, conservación e almacenaxe.	20

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

##### 4.1.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 que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.5 Caracterízanse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA7.1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo

##### 4.1.e) Contidos



Contidos

Conceptos e niveis de limpeza.

Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos,

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Limpeza e desinfección.

Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.

Lexislación ambiental.

Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.

Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

Sistemas e métodos.

Equipamentos asociados a cada método.

Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.

Materias primas.

Descrición, características, clasificacións e aplicacións.

Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Conceptos e niveis de limpeza. Produtos de limpeza. Lexislación.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforo de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos



Crterios de avaliación
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.
Materias primas.
Categorías comerciais e etiquetaxes.
Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Seguridade nas zonas de produción e servizo de alimentos e bebidas.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos alimentos
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA5.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método





Crterios de avaliación
CA6.4 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos, Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características. Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). Normativa xeral de manipulación de alimentos. Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos. Lexislación ambiental. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación. Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación. Descrición, características, clasificacións e aplicacións. Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Condições e normas de seguraza de locais, equipamento, maquinaria e materiais.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.5 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.7 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
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
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA4.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.5 Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza



#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Limpeza e desinfección.
Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
Lexislación ambiental.
Equipamentos asociados a cada método.
Descrición, características, clasificacións e aplicacións.
Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Manipulación de alimentos: Normativa xeral.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA5.4 Recoñécense os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos,



Contidos

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Limpeza e desinfección.

Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.

Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.

Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.

Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.

Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Normativa xeral de hixiene. Guías prácticas. Uniformes de traballo.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.5 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.4 Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA3.1 Recoñecéronse 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
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA5.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.4 Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos



Crterios de avaliación
CA7.4 Comproboase a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.5 Identifícanse as necesidades de conservación das materias primas
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
Sistemas e métodos.
Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.
Categorías comerciais e etiquetaxes.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.



#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Riscos e fontes de contaminación. Contaminación cruzada. Autocontrol.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpia e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

#### 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 que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos 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 posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
CA4.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñécense as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos





Criterios de avaliación
CA5.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.4 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
<p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos, Limpeza e desinfección.</p> <p>Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.</p> <p>Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.</p> <p>Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.</p> <p>Lexislación ambiental.</p> <p>Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.</p> <p>Equipamentos asociados a cada método.</p> <p>Categorías comerciais e etiquetaxes.</p> <p>Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.</p>



#### 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpia e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.7 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións 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 Descríbense as principais alteracións dos alimentos
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos



Crterios de avaliación
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
Sistemas e métodos.
Equipamentos asociados a cada método.
Categorías comerciais e etiquetaxes.
Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.
Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.



#### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Lexislación ambiental. Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpia e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	NO
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	NO
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.9 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
CA4.2 Defínense as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.4 Recoñécense as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA5.2 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA5.4 Recoñécense os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións



Criterios de avaliación
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
CA7.2 Recoñécóronse as materias primas e as súas características
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
<p>Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.</p> <p>Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos,          Limpeza e desinfección.</p> <p>Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).</p> <p>Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).</p> <p>Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.</p> <p>Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.</p> <p>Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</p> <p>Sistemas e métodos.</p> <p>Equipamentos asociados a cada método.</p> <p>Materias primas.</p> <p>Descrición, características, clasificacións e aplicacións.</p> <p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p>



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

- 1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
- 2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
- 3 Caracterízanse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- 4 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
- 5 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
- 6 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
- 7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
- 8 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
- 9 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final.
- 10 Recoñécéronse as materias primas e as súas características
- 11 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
- 12 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
- 13 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
- 14 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
- 15 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
- 16 Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
- 17 Describíronse os métodos de conservación de alimentos
- 18 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
- 19 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
- 20 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
- 21 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
- 22 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
- 23 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
- 24 Describíronse as principais alteracións dos alimentos
- 25 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
- 26 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiiñfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
- 27 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
- 28 Caracterízanse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 80% da

cualificación final do módulo (8 puntos)

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 10 % da cualificación do módulo. (1 punto)

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 10% da cualificación final do módulo (1 punto).

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Según a ORDE do 12 de xullo de 2011 .

Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes.

Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos de primeiro curso. Non obstante, nos módulos superados a cualificación final coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial.

No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado deberá ser informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial prevista no artigo 31.3 desta orde. Nestes módulos pendentes de primeiro curso non será de aplicación a perda do dereito á avaliación continua a que se refire o artigo 25.3 desta orde.

O informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01) a que se refire o artigo 39 desta orde conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non alcanzados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe.

Estando en segundo curso con módulos pendentes de primeiro o alumno ou a alumna deberán realizar as actividades de recuperación que lles propoña o equipo docente, coincidindo co período ordinario de realización do módulo de formación en centros de traballo (FCT) previsto na súa normativa reguladora.

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

Según la RESOLUCIÓN do 24 de xullo de 2018: 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 % respecto da súa duración total. O centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inustificadas, superen o 6 % respecto da súa duración total. E perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de



asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.

Este alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente.

A perda do dereito á avaliación continua non lle será de aplicación ao alumnado en idade de escolarización obrigatoria. En ese caso, según o NOF do CIFP Compostela:

1- Para aquel alumnado que supere o 15 % de faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo, con respecto a duración total do mesmo:

Outorgarlle unha cualificación final cun peso diferente ao do resto do alumnado, sendo este peso dun 30 % menos sobre a cualificación final obtida.

Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais, debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado, segundo programación, ao longo do curso. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos.

2- Para aquel alumnado no que a súa falta de asistencia non supere o 5% de horas do módulo por trimestre descontárselle na avaliación parcial de módulos, no apartado correspondente á cualificación actitudinal, ata un total de 0,5 puntos; podendo seguir sendo avaliado de forma parcial ao longo do curso, sempre e cando non incorra no establecido no apartado 1.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse a plataforma Xade.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO nº1 a esta programación.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.





Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispoñen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiáns do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visitar un Mercado Mayorista como Mercagalicia.  
Visitar un mercado minorista (unha Plaza de Abastos)  
Plan Proxecta