

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

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	2018/2019	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 CASAL DABLANCA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

En Galicia existe unha alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar, o que incrementa a necesidade da intervención de profesionais no sector.

Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade. Os técnicos de panadería, repostería e confeitaría serán unha peza clave nesta evolución, xa que poderán asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Unha fonte de emprego crecente para esta ocupación é a hostalaría, cunha demanda notable de panadeiros e pasteleiros en hoteis de calidade e restaurantes tradicionais, e tendo en conta que Galicia ven de converterse nun importante destino turístico é evidente a necesidade da formación de profesionais de calidade que ocupen os postos que demanda o mercado.

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

Moi importante igualmente 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 da panadería, pastelería e repostería para asegurar a protección da saúde do consumidor. Así mesmo, tamén se identificarán os problemas ambientais asociados á actividade, e recoñeceranse e aplicaranse 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	Aspectos xerais da seguridade e hixiene alimentaria	Seguridade e hixiene alimentaria. Normativa.	15	20
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Conservación de alimentos. Boas prácticas de manipulación. GPCH.	10	20
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Normativa. Plan de LD. Control de pragas. Desinsectación e desratización.	10	20
4	Aplicación de sistemas de autocontrol	Os sistemas de autocontrol. Prerrequisitos e principios do APPCC. O control da rastrexabilidade. Normas voluntarias para a xestión da inocuidade dos alimentos.	8	20
5	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Incidencia ambiental no sector. Os residuos e a súa xestión. Utilización eficiente dos recursos.	10	20



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aspectos xerais da seguridade e hixiene alimentaria	15

4.1.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

4.1.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 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
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.
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.9 Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.1.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.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	10

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
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñécense todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.5 Descríbense os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

4.2.e) Contidos

Contidos
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Métodos de conservación dos alimentos.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

4.3.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

4.3.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).
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.

4.3.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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de sistemas de autocontrol	8

4.4.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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícase a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñécense os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Defínense conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Defínense 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 Recoñécense as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

4.4.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.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas medioambientais	10

4.5.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
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

4.5.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 Descríbóronse 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 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse 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 Descríbóronse 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 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

4.5.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.



Contidos

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.



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

Os mínimos exigibles para cada unha das unidades didácticas son os seguintes:

UD1"Aspectos xerais da seguridade e hixiene alimentaria".

Relacionado co RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

Relacionado co RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

CA3.2 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións 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.

CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

UD2" Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos"

Relacionados co RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

CA2.3 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.4 - Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

Relacionados co RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos procesos.

CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

UD3"Limpeza e desinfección de equipos e instalacións"

Relacionados co RA1. Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

CA1.1 - Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 - Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

UD4"Aplicación de sistemas de autocontrol"

Relacionados co RA4. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñécéronse 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.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

UD5"Aplicación de boas prácticas medioambientais".

Relacionado co RA5. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.



CA5.2 - Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 - Recoñécéronse 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.

Relacionados co RA6. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.

CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CA6.4 - Recoñécéronse 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.

Os criterios de cualificación que se aplicarán serán os seguintes:

CONTIDOS ACTITUDINAIS: 10% da cualificación (puntuación máxima: 1 punto)

- Elementos avaliábeis: Asistencia e comportamento

- Baremación dos contidos e observacións: neste apartado terase en conta a puntualidade, a motivación e o interese polos contidos do módulo e as actividades propostas, comportamento na aula, participación activa, e responsabilidade na realización e entrega de tarefas.

CONTIDOS CONCEPTUAIS/PROCEDIMENTAIS: 90% da cualificación

- Elementos avaliábeis: Exames e probas escritas; 70% da cualificación (puntuación máxima 7)

- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas incluírán preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia a algunha destas probas suporá a cualificación negativa da avaliación. Os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 4 puntos (valorada sobre un total de 10).

- Elementos avaliábeis: Traballos e exercicios; 20% da cualificación (puntuación máxima 2)

- Baremación dos contidos e observacións: Estes traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación.

A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas. Esta nota dividirase entre o número de traballos que se propoñan para cada avaliación. Cando en algunha avaliación non se realicen eses exercicios ou prácticas, o punto acumularase á puntuación da proba escrita.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así coma as anotacións feitas no caderno do profesorado.

- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación establecido no mes de xuño.

- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das tres avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. Para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.

- En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.

- O alumno que no módulo supere o 10% de faltas non xustificadas, perderá o dereito a avaliación continua, tendo que realiza-la proba

extraordinaria sinalada no Apartado 6b) desta programación.

- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Naqueles casos nos que o alumno promocióe 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 periodo 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 ou a resolución de casos prácticos baseados nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o/ 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 periodo descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o periodo de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo. Durante este periodo as actividades de reforzo serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do/a alumno/a dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

Ao remate deste periodo o/a alumno/a deberá demostrar ter acadados os coñecementos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar mediante a presentación de traballos específicos ou a realización dunha proba escrita baseada nos contidos non superados.

- Se ao remate deste último periodo 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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo, pero en todo caso sempre antes da última avaliación do curso. Esta proba terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación, e poderá estar formada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos. Nesta proba o/a alumno/a tamén deberá demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática.

Tamén se lle poderá propor ao alumno/a a realización de diferentes traballos escritos de carácter individual ou en grupo.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá acadar como mínimo un 5 para a superación do módulo.

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 enfrenta 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 á profesora 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

Dado que se pode presentar o caso de que a este tipo de estudos se achegue alumnado con necesidades educativas especiais, resulta conveniente establecer as medidas necesarias para permitir que estes estudantes poidan adaptarse con normalidade ao entorno habitual da aula. Estas necesidades educativas especiais poden ser debidas a presentaren carencias importantes na súa formación básica ou ben por tratárense de alumnos con características específicas (por exemplo, inmigrantes con pouco dominio do noso idioma, persoas con trastornos auditivos, deficiencias visuais, etc.), aos que se lles facilitará o apoio e o soporte necesario para que poidan acadar os obxectivos de aprendizaxe de xeito adecuado.

De forma xeral, tódolos alumnos que non conseqan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente aos obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e co orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos/as alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptarase as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
- En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia

xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparnos con alumnos que requiran de materiais e información máis ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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 o respecto aos compañeiros, docentes, talleres, e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades.

Nos contidos do módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos atopámonos valores e actitudes relacionados con estes aspectos transversais e estarán presentes na aula de forma permanente:

- 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 criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos tamén deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, pódose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: a alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta, ademais das normas básicas de hixiene e seguridade alimentaria, os requirimentos de determinados grupos de poboación e os novos hábitos alimentarios.
- Educación medioambiental: para fomentar o respecto ao medio ambiente que se volverá unha das actitudes máis relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. As boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Charla sobre a intolerancia ao glute a cargo da Asociación de Celíacos de Galicia (ACEGA).

Charlas-coloquios sobre Normas de Seguridade e Hixiene no sector.

As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, e sempre que sexan debidamente autorizadas.