

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2018/2019	3	80	80
MPMP05_01	Seguridade e hixiene alimentarias	2018/2019	3	50	50
MPMP05_01	Xestión da calidade	2018/2019	3	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	PAULA CAO BREY, NAZARETH FERNÁNDEZ SUMAVIELLE (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

O título de técnico superior en dirección de servizos en restauración identifícase polos seguintes elementos:

Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Definir os produtos e os servizos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e servizo e determinar a súa estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de servizos de alimentos e bebidas, realizando as fichas técnicas de produción, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo.
- g) Realizar ou supervisar os procesos de preservizo, servizo e postservizo de alimentos e bebidas, e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- h) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción e/ou servizo, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- j) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- k) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- l) Organizar e coordinar equipos de traballo, e supervisar o seu desenvolvemento, con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e propondo solucións para os conflitos grupais que se presenten.
- m) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información ou os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- n) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo propio e do do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e cos obxectivos da empresañ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- o) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa, e ter iniciativa na actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- p) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas que se derivan da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, e participar activamente na vida económica, social e cultural.



Contorno profesional.

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado. Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente.

Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa ben na distribución ou na asesoría.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Director/ora de alimentos e bebidas.

Supervisor/ora de restauración moderna.

Maître.

Xefe/a de sala.

Encargado/a de bar-cafetaría.

Xefe/a de banquetes.

Xefe/a de operacións de catering.

Sommelier.

Responsable de compra de bebidas.

Encargado/a de economato e adega.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafeterías, bares, hospitais, colectividade, catering, discotecas, pubs etc., o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán. Trátase, xa que logo, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.

2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados «de autor» -en España existe o tripo de restaurantes por persoa que no resto de Europa-, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividade (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou de «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.

Outros establecementos, como cafeterías, cervexarías, pubs, discotecas, bares etc., seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.

3. Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría e, máis concretamente, no subsector de restauración, faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos.

4. As funcións que desempeñarán estas persoas tituladas relaciónanse coa dirección, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción etc. A evolución profesional relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas técnicas e novos sistemas de atención e servizo á clientela, programas informáticos para a xestión e o control de establecementos e servizos, e o uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinaria adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.

**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	Introdución a seguridade alimentaria	Coñecer os conceptos básicos sobre a seguridade alimentaria	8	5
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAS), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	8	10
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación de alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas do manipulador	9	10
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Coñecer o plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Perigos sanitarios	9	10
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	Analizar os sistemas de autocontrol como medidas de protección de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos.	8	10
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Analizar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.	8	5
7	Identificación dos sistemas de xestión de calidade	Identifica os sistemas de xestión de calidade e os pasos para o seu deseño e posta en marcha	20	30
8	Control da aplicación das normas de calidade	Definir os métodos e as ferramentas para a medición da calidade.	10	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na 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
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiánicos.	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 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
CA2.1.1 Recoñeceuse e adquiriuse a capacidade de implementar o establecido no regulamento 1169/2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor no ámbito profesional.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.2.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Normativa hixiénico-sanitaria: a información alimentaria facilitada ao consumidor no regulamento (UE) 1169/2011
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiánicos.	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 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiánicas e de manipulación.
CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
CA2.5 Recoñécéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

4.3.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.
Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	SI

4.4.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.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.3.1 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD) mediante a elaboración dun plan de LD e os seus rexistros.
CA1.4 Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 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 desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	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 e de manipulación.
CA2.1.1 Recoñeceuse e adquiriuse a capacidade de implementar o establecido no regulamento 1169/2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor no ámbito profesional.
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

4.5.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Normativa hixiénico-sanitaria: a información alimentaria facilitada ao consumidor no regulamento (UE) 1169/2011
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Concepto xeral do sistema de APPCC.
Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.



Contidos

Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.

Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

Análise e interpretación.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

4.6.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.
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
CA4.2 Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.4 Recoñécéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Identificación dos sistemas de xestión de calidade	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	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 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

4.7.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Concepto de calidade: evolución
Características da calidade no sector de servizos.
Xestión da calidade: principios e obxectivos.
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Expectativas e percepcións da clientela.
Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Control da aplicación das normas de calidade	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.
Plans de mellora.
Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinzas presenciais o alumno/ deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, no que atinxe ás faltas inxustificadas e tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº136/2011 do 15 de xullo); a estas poderán sumárselle un 5% de faltas xustificadas, tal e como establece o RRI.

Os mínimos para este módulo son :

UD1

CA1.1 - Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

UD2

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

CA2.1.1 Recoñeceuse e adquiriuse a capacidade de implementar o establecido no regulamento 1169/2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor no ámbito profesional.

CA2.3 - Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

CA2.6 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

UD3

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

CA2.4 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora

CA2.5 - Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos

UD 4

CA1.1 - Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.3 - Descríronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

CA1.3.1 - Descríronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD) mediante a elaboración dun plan de LD e os seus rexistros.

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

UD5

CA3.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA3.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

CA3.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e



medidas correctivas.

CA3.4 - Defíníronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

CA3.5 - Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

CA3.6 - Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

CA3.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

UD 6

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA4.1 - Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

CA4.2 - Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

CA4.3 - Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

CA4.8 - Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

UD7

CA1.1 - Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .

CA1.2 - Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

CA1.3 - Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade

CA1.4 - Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

CA1.5 - Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

CA1.6 - Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

UD 8

CA2.1 - Defíníronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade

CA2.2 - Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

CA2.3 - Identifícanse e recoñécóronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade

CA2.5 - Recoñécóronse os métodos para a autoavaliación.

CA2.6 - Recoñécóronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumno con perda de avaliación continua e guiaran o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Cráterios de cualificación

Ao longo de todo o modulo levarase a cabo un proceso de avaliacion continua e integral do alumno que proporcionara informacion 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. Se o alumno/a non acada o 5 terá que recuperar todas as partes. A proba escrita suporá un 70 % da cualificación final de avaliación.



As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e /ou en grupo servirannos 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 20% da cualificación do módulo. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible probar, nin sequera cos exames de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.

Formarán parte da cualificación demais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formaran parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia as clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesoraado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese , a presentación axeitada dos distintos materias solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e o 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, restando un punto sobre 10 sobre cada falta ou incidencia rexistrada.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no periodo estipulado. Non superará o modulo o alumnado que non teña aprobadas todas as avaliacións.

A nota do 3º trimestre suporá unha media aritmética dos tres trimestres.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto. O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente acadando para iso como mínimo a cualificación de 5.

De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas unidades pendentes no periodo estipulado. Se o alumno ten unha UNICA avaliación suspensa poderá recuperar esa avaliación no exame de recuperación previo o exame final de recuperación . De ter mais de unha avaliación suspensa deberá ir ao exame de recuperación final con todos os contidos do curso.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Atendendo ao establecido na "Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regula a avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas de formación profesional inicial" para os módulos de ciclo formativo en réxime modular, faise constar o seguinte:

Sección 3.^a Avaliacións parciais e finais no réxime para as persoas adultas

Artigo 34. Avaliacións parciais de módulos.

1. A acta de avaliación parcial de módulos axustarase ao modelo do anexo oficial recollido na orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regula a avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas de formación profesional inicial..



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

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

Artigo 35. Avaliación final de módulos.

1. A sesión de avaliación final de módulos corresponderase sempre co remate do período formativo dos módulos no centro educativo.

2. Na sesión de avaliación final de módulos, o equipo docente proporalle a realización da FCT ao alumnado que superase todos os módulos profesionais de formación no centro educativo do ciclo formativo, agás o módulo de proxecto no caso de ciclos formativos de grao superior. Este alumnado deberá formalizar unha nova matrícula para cursar o módulo de FCT e o módulo de proxecto, no caso de ciclos formativos de grao superior.

3. A acta de avaliación final de módulos axustarase ao modelo do anexo IV desta orde.

4. Na sesión de avaliación final de módulos, o equipo docente avaliará, para o alumnado que teña módulos suspensos, de ser o caso, as unidades formativas de menor duración nas cales se organizan os módulos segundo se establece no currículo correspondente. Neste caso, a acta de avaliación final de unidades formativas axustarase ao modelo do anexo V desta orde.

Artigo 36. Avaliación final extraordinaria de módulos.

1. O alumnado que, logo da avaliación final de módulos, teña pendente exclusivamente a FCT e/ou o módulo de proxecto poderá realizalos en calquera dos períodos establecidos na súa normativa reguladora. Ao remate de cada un destes períodos realizarase unha avaliación final extraordinaria de módulos, en que se avaliará unicamente o módulo de FCT e o módulo de proxecto, no caso de ciclos formativos de grao superior, e realizarase, de ser o caso, a proposta de título correspondente.

2. A acta de avaliación final extraordinaria de módulos axustarase ao modelo do anexo VI desta orde.

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

1. RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

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. 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 interior do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, consonte o anterior, nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indícase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total, e un 5% de xustificadas. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación.

2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignárase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignárase na avaliación final de módulos do curso correspondente

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

* Nunha proba teórica-conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: " O número de faltas que implica a perda de dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total". A estas poderánselle sumar un 5% de faltas xustificadas tal e como establece o regulamento de réxime interno.

A estes efectos e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indícase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias inxustificadas e/ou un 5% de inasistencias xustificadas con respecto aa súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua , cando supere o número de faltas equivalente a :

Apercibemento superada a perda do 6% da duración do módulo : 5 faltas de asistencia

Perda do dereito á avaliación continua, superado o 10% da duración do módulo : 8 faltas de asistencia.

Perda de dereito a avaliación continua superado o 15% da duración do módulo:12 faltas

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.

A presente programación será presentada ao alumnado na primeira semana de clase, garantindo que tódolos puntos da mesma foron comprendidos. Este feito quedará recollido no primeiro seguemento do inicio do curso. Outro xeito de contribuir ao seguemento da programación ven dado establecemento dun protocolo persoal ao iniciar cada unha das unidades lembrando os contidos e criterios de avaliación para cada nova unidade didáctica.

No referido ao seguemento mensual empregárase a plataforma informática, con independencia do emprego dun caderno de aula diario, no que se irán anotando as actividades realizadas.

A memoria final debe redactarse no 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 , pasase 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.

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 de que non sexa posible de 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.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Os contidos transversais non figuran nomeados de forma explícita na regulamentación do currículo do ciclo pero combinarase a formación intelectual co desenvolvemento duns contidos actitudinais e de valores co obxectivo de que o alumnado tome conciencia e poña en práctica valores como a responsabilidade, cidadanía democrática, solidariedade, tolerancia, igualdade, respecto, xustiza, evitar situacións de discriminación e resolver problemas de forma pacífica. Neste senso, é posible distinguir:

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

Educación ambiental: Resulta fundamental mentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen 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 cotiás do seu emprego.

Educación para a paz: 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 exames, 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,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo, as súas gastronomías e culturas; entendendo isto como un enriquecemento.

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará a educación en valores abordando todas aquelas cuestións imprescindibles para formar cidadáns capaces de asumir novos retos e comprometerse activamente xogando un papel determinante na construción dun mundo máis xusto, inclusivo, equitativo e intercultural. Así, a través da programación en valores tratarase de potenciar o respecto cara aos demais, a inclusión e as ideas democráticas e solidarias. No afianzamento da programación en valores xogarán un papel determinante aquelas cuestións formuladas na aula como son preguntas abertas e grupos de debate

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

-Actividades complementarias: charlas especializadas que permitan conectar os contidos teóricos coa súa aplicación práctica.

-Actividades extraescolares: visitas que propicien o interese do alumnado e contribúan á toma de contacto e coñecemento de empresas que teñan implementados con éxito sistemas de calidade e APPCC.