

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: 1º VESPERTINO

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores: HOSTELERÍA Y TURISMO/Manuel José
González Rodríguez

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para este tercer trimestre, se mantienen los Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación contemplados en la Programación:

1. Aplica buenas prácticas higiénicas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de Evaluación

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

2. Aplica sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de Evaluación

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- c) Se han definido conceptos claves para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentando los registros los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se han documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BCR, IFS, UNE-EN, ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras)

3. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de Evaluación

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

4. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de Evaluación

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración y tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

TRIMESTRE	UT DENOMINACION	HORAS
	Presentación del módulo	1
3	Utilización eficaz de recursos	8
	Recogida selectiva de residuos	8
	Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia	4
	Prueba de evaluación	2

UT7.- Buenas prácticas en la utilización de recursos

- Buenas prácticas ambientales
- Uso eficiente de recursos
- Metodología de la reducción de consumos
 - o Almacenamiento
 - o Procesado
 - o Operaciones de limpieza
 - o Mantenimiento de instalaciones

UT8.- Buenas prácticas en la gestión de los residuos

- Los residuos y el medio ambiente
- Gestión de residuos
- Buenas prácticas en la gestión de residuos: recogida selectiva

UT9.- Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia

- Alérgenos y reacciones alérgicas
- Alergias alimentarias
- Intolerancias alimentarias
 - o Enfermedad celiaca
 - o Intolerancia a la lactosa
- El plan de control de alérgenos

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del curso.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto. En concreto, el mail de grupo, google drive y google classroom serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

No obstante, algunos conocimientos de carácter conceptual o actitudinal, aun cuando se aplican simultáneamente con los procedimientos y se organizan según la secuencia que estos determinan, deberán trabajarse con actividades propias (núcleo central de las Unidades de Trabajo). Así, se proponen actividades como la lectura de documentos, visualización de vídeos, búsqueda de contenidos complementarios etc, obviando, lógicamente aquellas actividades cuya naturaleza las hacían presenciales.

Se prestará especial atención a las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse y se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Quedan regulados por el Decreto 63/2019 DE 16 DE JULIO.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los Criterios de Calificación se explicarán a los alumnos a través de correo electrónico.

La evaluación tendrá por objetivo valorar los avances de los alumnos en relación con la competencia general del título y con los objetivos generales del ciclo formativo.

Para aplicarla se tendrán en cuenta los **resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación** especificados en los Reales Decretos que establecen los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas y los contenidos curriculares aplicables en la Comunidad de Madrid para cada Ciclo Formativo.

Sin embargo, para este último trimestre, a la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial.

Qué evaluamos

En el proceso de evaluación se evaluarán **los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y la propia práctica docente del profesor** teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, así como los objetivos generales del ciclo establecidos en los módulos profesionales.

Cómo se evalúa

- **CONTENIDOS CONCEPTUALES:** **65%**

Se evaluará con una prueba de carácter teórico-práctica sobre los contenidos proporcionados.

La calificación de estas pruebas será de 0 a 10. Será necesario alcanzar un 5 en este apartado para poder hacer media con los contenidos procedimentales y actitudinales.

- **CONTENIDOS PROCEDIMENTALES:** **25%**

La parte procedimental se valorará siempre y cuando se **entregue en las fechas marcadas por el profesor**. Está compuesta por la realización de ejercicios enviados por el profesor, para asentar contenidos y trabajos. Se tendrá en cuenta la presentación, redacción, organización, interés mostrado y por supuesto el contenido en si del propio trabajo y/o ejercicios.

- **CONTENIDOS ACTITUDINALES:** **10%**

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Para poder superar este tercer trimestre se debe obtener un mínimo de cinco puntos entre las tres partes evaluadas (contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales)
- Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo, supondrá un peso en la calificación final de 40% la primera y segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación. Aquellos alumnos que hayan presentado actividades en este tercer trimestre y tenga aprobado los dos primeros trimestres, tendrá una nota mínima de 5.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación no presenciales.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Las unidades se enviarán en formato power point, y se reforzarán o enriquecerán ciertos contenidos con vídeos y otros recursos TIC. Como aplicación preferente se utilizará el *mail de grupo*, *google drive* y *google classroom*

9. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º COG (Vespertino)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La Competencia General de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación, y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El módulo Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos acredita la siguiente unidad de competencia:

UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Durante estas dos semanas, y de acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 9 (4 horas) “Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia”** con los siguientes contenidos:

- Alérgenos y reacciones alérgicas
- Alergias alimentarias
- Intolerancias alimentarias
 - o Enfermedad celiaca
 - o Intolerancia a la lactosa
- El plan de control de alérgenos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Viernes 13 de marzo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (Miércoles 18 de marzo) - Envío (y recogida) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (20 de marzo) - Envío (y recogida) de Ejercicio Tipo Test con cuestiones Teóricas y Prácticas sobre el Tema. (Del 23 al 25 de marzo) 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento y las prácticas de manipulación. b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se han descrito las principales alteraciones en alimentos. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible

		<p>presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>
--	--	--

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º COG (Vespertino)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La Competencia General de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación, y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El módulo Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos acredita la siguiente unidad de competencia:

UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

De acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 7(8 horas)** **“UTILIZACIÓN EFICAZ DE RECURSOS”** con los siguientes contenidos:

- Buenas prácticas ambientales
- Uso eficiente de recursos
- Metodología de la reducción de consumos
 - o Almacenamiento
 - o Procesado
 - o Operaciones de limpieza
 - o Mantenimiento de instalaciones

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío de la primera parte del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Viernes 26 de marzo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas

<p>como con ordenador. (Miércoles 2 de abril)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envío (y recogida) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (viernes 17 de abril) - Envío de la segunda parte del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Miércoles 22 de abril). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (Miércoles 29 de abril) 		<p>ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</p> <p>d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p> <p>e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>
---	--	---

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1º COG (Vespertino)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La Competencia General de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación, y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El módulo Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos acredita la siguiente unidad de competencia:

UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

De acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 8(8 horas)**

“BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS” con los siguientes contenidos:

- Los residuos y el medio ambiente
- Gestión de residuos
- Buenas prácticas en la gestión de residuos: recogida selectiva

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío de la primera parte del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Miércoles 6 de mayo). - Envío del enlace a tutoriales 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <p>a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso provoca.</p>

<p>relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (Miércoles 13 de mayo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envío (y recogida) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (jueves 21 de mayo) - Envío de la segunda parte del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Miércoles 27 de mayo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (Jueves 4 de junio) 		<ul style="list-style-type: none"> b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.
--	--	--

Fdo.: Manuel José González Rodríguez