

# **ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN  
DE COCINA**

**CURSO: 1º  
VESPERTINO**

Real Decreto 697/2010 de 20 de mayo y corrección con real decreto 687/2010 de 20 de mayo .  
Decreto 18/2011 modificado por decreto 152/2017 de 19 de diciembre

Departamento/Profesores: Hostelería y Turismo  
Francisco Vindel Sanchez

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

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para el tercer trimestre se mantienen.

Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

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 clave 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 a la evaluación de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha 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 (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilizaciónes menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.
- d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.
- e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

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

No se verán modificadas ninguna de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, pero si los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología.

8	SISTEMA DE AUTOCONTROL
9	UTILIZACIÓN EFICAZ DE LOS RECURSOS
10	RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS

U .T.8-

#### SISTEMA DE AUTOCONTROL

- APPCC
- Principios del APPCC
- Diseño de un plan
- Guía de practicas correctas
- Cuadro de gestión

#### U.T. 9 UTILIZACIÓN EFICAZ DE LOS RECURSOS

- Guía de hostelería
- Actividad hostelería
- Recursos materiales
- Conservación
- Residuos
- Iluminación
- Climatizacion y ventilación
- Tipos de residuos
- Practicas correctas
- Practicas incorrectas

## U.T. 10 RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS

- Legislación ambiental
- Residuos
- Clasificación
- Desperdicios de productos alimentario
- Gestión de residuos

**4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, tareas significativas y motivadoras.

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.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, google drive, google classroom y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

**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.

**6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

Al ser alumnado de primer curso y haber cursado dos terceras partes del curso, existe información de las unidades formativas para evaluarlas, y los resultados de las unidades de la tercera que no se hayan podido lograr se deberán tener en cuenta en la planificación de los contenidos en la empresa, en su periodo de prácticas.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Por ello, se calificarán todas las actividades online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso. La entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

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.**

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

## **7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN**

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

**Si el módulo es de primer curso:** la convocatoria extraordinaria de este módulo será en el curso 2021-22. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno.

## **8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. Edit paraninfo
- Mail del grupo y herramientas google.

## **9. ANEXOS**

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional [vindelsf@ieshotelescuola.es](mailto:vindelsf@ieshotelescuola.es) y otros medios que sean necesarios

**CICLO: DIRECCIÓN DE COCINA**

**GRUPO: 1º**

**MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE MARZO 2020**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

**U.T. 8 SISTEMA DE AUTOCONTROL**

- APPCC
- Principios

<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
<b>Marzo 2020</b> <b>REALIZACIÓN DE TEST Y CUESTIONARIOS.</b> <b>TRABAJOS Y ACTIVIDADES BASADAS EN LOS</b> <b>CONTENIDOS.</b> <b>ACLARACIÓN DE DUDAS DE FORMA</b> <b>INDIVIDUALIZADA SOBRE LOS CONTENIDOS</b>	Mail y consulta individualizada telematica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se ha caracterizado los sistemas de autocontrol</li><li>- Se ha analizado el APPCC</li><li>- Se han asimilado los principios</li></ul> Nota numérica del 1 al 10 dependiendo del grado adecuación a la actividad solicitada.

**CICLO FORMATIVO DIRECCIÓN DE COCINA**

**GRUPO: 1**

**MÓDULO GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE . ABRIL 2020**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: U.T. 8 SISTEMA DE AUTOCONTROL**

- Diseño de un plan
- Guía de practicas correctas
- Cuadro de gestión
- Guía de hostelería

<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
--	-------------------------	--

<p><b>Abril 2020</b></p> <p><b>TEST Y CUESTIONARIOS SOBRE LOS CONTENIDOS TRABAJOS Y ACTIVIDADES ESPECÍFICOS Y DE CONSOLIDACIÓN</b></p> <p><b>ACLARACIÓN INDIVIDUALIZADA DE DUDAS</b></p> <p><b>ENTREGA SEMAMAL</b></p>	<p>Mail y aclaración de dudas de forma telemática</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las características del diseño de un plan</li> <li>- Se ha valorado la importancia de la guía de practicas correctas</li> <li>- Se han analizado los cuadros de gestión</li> </ul> <p>Puntuación de 1 a 10 en base s la adecuación a lo solicitado</p>
--	---	---



**CICLO FORMATIVO. DIRECCIÓN DE COCINA****GRUPO: 1º****MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE JUNIO 2020****RELACION CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: SU UTILIZACIÓN EFICAZ DE LOS RECURSOS**

- Actividad hostelería
- Recursos materiales
- Conservación
- Residuos
- Climatización y ventilación
- Emisiones y residuos
- Tipos de residuos
- Practicas incorrectas
- Practicas correctas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<b>Mayo 2020</b> <b>Cuestionarios teóricos y prácticos</b> <b>Trabajos y actividades de consolidación</b> <b>Entrega final de cada semana</b> <b>Aclaración individualizada de dudas</b>	Mail y aclaración fe dudas de forma telemática	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han conceptualizado la actividad de hostelería</li> <li>- Se ha clasificado los diferentes recursos materiales</li> <li>- Se han descrito los recursos</li> <li>- Se han analizado las emisiones y residuos</li> <li>- Se han descrito los tipos de residuos</li> <li>- Se han conceptualizado las practicas correctas e incorrectas</li> </ul> <p>Nota numérica del 1 al 10</p>

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: U.T.10 RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS**

- Legislación ambiental
- Residuos
- Clasificación
- Gestión de residuos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p><b>Junio 2020</b>  <b>Test y cuestionarios sobre los contenidos</b>  <b>Actividades y trabajos de ampliación consolidación</b>  <b>Entrega a final de cada semana</b></p>	<p>Mail y consulta individualizada telematica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han clasificado los residuos</li> <li>- Se ha identificado la legislación ambiental</li> <li>- Se ha analizado la gestión de residuos</li> </ul> <p>Nota numérica del 1 al 10</p>