

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

SERVICIO EN RESTAURACION

CURSO: 1º

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre
Decreto 16/2009, de 26 febrero (BOCM 10/03/2009),
modificado por el decreto 155/2017, de 19 de diciembre
(BOCM 21/12/17)

Profesor:

LORENA CARABIAS MUÑOZ

CURSO 2019/20



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

A continuación, se exponen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que se van a dar en este tercer trimestre siguiendo el orden al que llegábamos antes del estado de alarma.

1. Limpia/ desinfecta utillaje, equipos y utillaje e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénica-sanitaria de los productos.

Criterios de Evaluación

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuentes y equipos de limpieza y desinfección (L+D)
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación, y Desinfección (DDD)
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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.

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

Se verán modificadas algunas de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre por el propio ritmo que se ha llevado durante el curso (hemos ido un poco más

lento de los esperado) a su vez también se verán modificados elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología.

5	Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento
6	Aplicación de sistemas de autocontrol
7	Utilización eficaz de recursos

UT5.- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios

- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales
- Qué limpiar y desinfectar
- Quién y cuándo
- Productos de limpieza y desinfección
- Realización de los procesos de limpieza y desinfección
- Control de plagas

UT6.- Aplicación de sistemas de autocontrol

- Los sistemas de autocontrol
- Equipo de trabajo y diagrama de flujo
- Prerrequisitos
- El plan APPCC
- Trazabilidad

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

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 en base a libro de seguridad e higiene, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras. La metodología comenzó con solo actividades, luego se pasó a colgar videos en el classroom donde se explicaban los temas y finalmente se han establecido clases online los lunes y miércoles de 17 a 18 horas.

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.

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

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.

La evaluación de los aprendizajes es continua y al ser alumnado de primer curso y haber cursado prácticamente dos terceras partes del curso, dispongo de información de las unidades formativas para evaluarlas.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno@.

Por ello, se calificarán todas las actividades, pero para poder superar este tercer trimestre tendrán que haber presentado al menos el 60% de las actividades requeridas durante todo el trimestre y que la media de todas ellas de una nota mínima de 5.

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.

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación y evaluación. Teniendo que tener una nota media de 5 en cada tipo de actividad.

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.

7.1 Primera convocatoria extraordinaria

7.1.1.: Si el módulo es de primer curso: Cada profesor 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. 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.

7.2.2 Si el módulo es de segundo o tercer curso: En este caso, tal y como establece la norma (Orden 2694/2009), entre ambas sesiones, siempre que la organización de las enseñanzas lo permita, se llevarán a cabo actividades de recuperación. 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

- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo
- Mail de grupo, google drive, google classroom y formularios google.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional carabiasml@ieshotelescuola.es y en las clases que se han establecido por videoconferencias.

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**GRUPO: 1º****MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE MARZO 2020****UT5.- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios**

- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales
- Qué limpiar y desinfectar
- Quién y cuándo
- Productos de limpieza y desinfección

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se trabajará con las actividades de libro. Cada semana se irán solicitando actividades y el periodo de entrega será a la semana siguiente</p> <p>SEMANA DEL 16 AL 20 *Pag. 87 Eje 7 y 8</p> <p>SEMANA DEL 23 AL 27 * Pag 91 eje 9 al 13</p> <p>Corrección de actividades</p> <p>SEMANA DEL 30 AL 2 Escucha de los videos grabados por la profesora y colgados en el classroom</p> <p>*Resumen de las páginas 92 a la 96</p> <p>Corrección de actividades</p>	<p>Email</p> <p>Classroom</p> <p>Classroom</p>	<p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p> <p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p> <p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p>

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**GRUPO: 1º****MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE. ABRIL 2020****UT5.- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios**

- Realización de los procesos de limpieza y desinfección
- Control de plagas

UT6.- Aplicación de sistemas de autocontrol

- Los sistemas de autocontrol
- Equipo de trabajo y diagrama de flujo
- Prerrequisitos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se trabajará con las actividades de libro. Cada semana se irán solicitando actividades y el periodo de entrega será a la semana siguiente SEMANA DEL 14 AL 17 Escucha de los videos correspondiente a los dos últimos apartados de la unidad 5. Aclaración de dudas *Actividad de repaso de la unidad 5</p> <p>SEMANA DEL 20 AL 24 Comienzo unidad 6 Clases online lunes y miércoles * Pag 120 eje 1 y 2</p> <p>SEMANA DEL 27 AL 30 Clases online lunes y miércoles Corrección de actividades *Pag 125 eje 6 y 7</p>	<p>Classroom</p> <p>Questionario de autoevaluación a través de google unidad 5</p> <p>Classroom</p>	<p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p> <p>Calificación del 1 al 10</p> <p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p>

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**GRUPO: 1º****MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE. MAYO 2020****UT6.- Aplicación de sistemas de autocontrol**

- El plan APPCC
- Trazabilidad

UT7.- Buenas prácticas en la utilización de recursos

- Buenas prácticas ambientales
- Uso eficiente de recursos
- Metodología de la reducción de consumos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se trabajará con las actividades de libro. Cada semana se irán solicitando actividades y el periodo de entrega será a la semana siguiente</p> <p>SEMANA DEL 4 AL 8 Se termina con los dos últimos apartados del tema 6 Aclaración de dudas Corrección de ejercicios Terminamos unidad *Actividad de repaso de la unidad 6</p> <p>SEMANA DEL 11 AL 15 Comienzo unidad 7 Clases online lunes y miércoles * Pag 139 ej del 1 al 4</p> <p>SEMANA DEL 18 AL 22 Clases online lunes y miércoles Corrección de actividades *Pag 142 eje del 5 al 8</p> <p>SEMANA DEL 25 AL 29 Clases online lunes y miércoles Corrección de actividades Terminamos unidad *Cuestionario de repaso unidad 7</p>	<p>Cuestionario de autoevaluación google unidad 6</p> <p>Classroom</p> <p>Cuestionario de autoevaluación google unidad 7</p>	<p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p> <p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma Calificación del 1 al 10</p> <p>Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10</p>

