ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2024/2025

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	2024/2025	3	80	80
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	3	50	50
MP0501_22	Xestión da calidade	2024/2025	3	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA BEATRIZ LÓPEZ VIQUEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS do grupo Z.S. DIRECCIÓN DE COCIÑA, na modalidade DUAL; tomando como referencia o Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o curriculo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña e o RD 1529/2012, de 8 de novembro, polo que se desarrolla o contrato para a formación e o aprendizaxe e se establecen as bases da formación profesional dual. Así mesmo, se introducen as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno socio-cultural do centro, así como ás características do proxecto de FP dual coas empresas da ASOCIACIÓN GRUPO NOVE GASTRONÓMICO, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. O convenio de referencia para este curso 2024/2025 é o asinado entre a Consellería de Educación, Universitaria e Formación Profesional e a empresa antes indicada.

Este es un proceso experimental que combina a asistencia do alumnado no centro educativo coa súa formación e a súa actividade na empresa, integrando os tres alicerces que sustentan o proceso de formación dun profesional:
- Formación curricular específica do ciclo formativo
- Traballo na empresa
- Formación complementaria específica para os procesos produtivos da empresa

A formación curricular académica deste ciclo formativo desenvólvese enteiramente no CIFP Compostela.

Este módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE ALIMENTARIAS contén a formación necesaria para desempeñar a función de control da calidade e a seguridade alimentaria e ambiental. Dada que unha das claves do éxito dun establemento de restauración está baseado na oferta de produto e servizo de calidade, así como no mantemento dunhas boas prácticas na área de seguridade alimentaria, resulta imprescindible potenciar a capacidade actitudinal do alumnado como parte fundamental da súa profesionalidade, indo asociada a unha serie de coñecementos necesarios que son contidos conceptuais e procedimientais.

A formación do módulo contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais e competencias profesionais, persoais e sociais:

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.

As COMPETENCIAS PROFESIONAIS, PERSOAIS E SOCIAIS deste título son as que se relacionan:
a) Definir os produtos 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) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de 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 e supervisar os procesos de preservizos, 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 achegando solución aos conflictos 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 empresa.

ñ) 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.

ASOCIADO Á UNIDADE DE COMPETENCIA:

1. Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Xestión de procesos de servizo en restauración, HOT334_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

¿ UC1098_3: Definir e planificar procesos de servizo en restauración.

¿ UC1103_3: Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración.

¿ UC1104_3: Xestionar departamentos de servizo de restauración.

¿ UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

¿ UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.

¿ UC1105_3: Aplicar as normas de protocolo en restauración.

¿ UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

¿ UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración

b) Sommelier, HOT337_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro).

2. Cualificacións profesionais incompletas:

a) Dirección en restauración, HOT331_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro):

¿ UC1097_3: Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.

¿ UC1098_3: Definir e planificar procesos de servizo en restauración

¿ UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.

¿ UC1099_3: Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración.

¿ UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.

¿ UC1101_3: Deseñar e comercializar ofertas de restauración.

¿ UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.

b) Dirección e produción en cociña, HOT332_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro)

- UC1062_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostelería.
- UC1063_3: Deseñar ofertas gastronómicas

CONTORNA PROFESIONAL

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 e viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.

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 de bar-cafetería
- Xefe/a de banquetes
- Xefe/a de operacións de cátering.
- Sommelier.
- Responsable de compra de bebida.
- Encargado/a de economato e adega.

PROSPECTIVA DO TÍTULO NO SECTOR OU SECTORES

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafetarías, bares, hospitais, colectividades, cátering, 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 triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa-, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividades (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 cafetarías, 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 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 de internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.

Todo isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinacón con outros departamentos.

O módulo de XESTIÓN DA CALIDADE E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao superior desta familia, pero ten un carácter asociado ás Unidades de competencia:
UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.

A seguridade e a hixiene alimentarias conforman un dos pilares nos que se fundamenta a calidade nos nosos hoteis, restaurantes e comedores colectivos. Por iso, a posta en práctica de sistemas de xestión na producción e na manipulación de alimentos é un paso obligado para lograr a calidade en restauración.

Asemade, a calidade debe ser sempre un obxectivo fundamental en calquera empresa. Trátase de cumprir as expectativas dun cliente ao respecto de un produto ou servizo e, ao mesmo tempo, evitar fallos na cade productiva o de servucción que permita os establecementos de hostalaría ofrecer un produto / servizo de calidade.

Para o Centro Educativo este módulo supón afondar sobre o seu compromiso coa formación de profesionias da Hostalaría nun entorno empresarial de gran demanda e necesidade de profesionais comprometidos e con capacidade de adaptación.

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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	7	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
2	A seguridade e a hixiene alimentarias	Xestión da seguridade alimentaria e contaminación dos alimentos	6	7
3	Supervisión de limpeza e desinfeción de equipamentos e instalacións	Plan de limpeza e desinfeción e mantenemento e instalacións	6	8
4	Mantemento de boas prácticas de hixiene persoal	Plan de formación dos manipuladores de alimentos en hixiene persoal	6	8
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Prácticas correctas durante a recepción de alimentos, almacenamento, elaboración e servicio.	6	8
6	Boas prácticas en materia de alerxias e intolerancias alimentarias	Plan de control de alérxenos e intolerancias alimentarias	6	8
7	Aplicación de sistemas de autocontrol	Análisis dos sistemas de autocontrol, trazabilidade e Alertas Alimentarias	6	6
8	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Análisis do impacto ambiental provocado pola industria alimentaria, xestión de recursos residuos	7	5
9	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	7	10
10	O sector da calidade na restauración	Concepto de calidade, modelos e normas	11	15
11	Implementación dun sistema de medición da calidade en restauración	Fases dun sistema de xestión da calidade e ferramentas para a medición da calidade.	12	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	7

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
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.	NO
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	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 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.4 Identificáronse 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.
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.
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.
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
CA4.3 Identificáronse 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 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

Criterios de avaliación
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.
0Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Normativa hixiénico-sanitaria
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
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.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.
Determinación dos recursos máis eficientes en hostalaría
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A seguridade e a hixiene alimentarias	6

4.2.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
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse 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.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
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.

4.2.e) Contidos

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Supervisión de limpeza e desinfeción de equipamentos e instalacións	6

4.3.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

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.8 Clasificáronse 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.

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Mantemento de boas prácticas de hixiene persoal	6

4.4.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

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Identificáronse 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.
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.

4.4.e) Contidos

Contidos
0Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
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.
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	6

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

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.
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
0CA2.10 Identificáronse a boas prácticas na manipulación de alimentos: recepción e almacenamento
CA2.11 Identificáronse a boas prácticas na manipulación de alimentos: elaboración e servicio

4.5.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene. Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Boas prácticas en materia de alerxias e intolerancias alimentarias	6

4.6.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

4.6.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.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

4.6.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias con máis incidencia na actualidade Alerxias alimentarias máis comúns Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Aplicación de sistemas de autocontrol	6

4.7.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
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.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.7.e) Contidos

Contidos
Concepto xeral do sistema de APPCC. Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.

Contidos
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.
Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.
Análise e interpretación.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Aplicación de boas prácticas medioambientais	7

4.8.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
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.	NO
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

Criterios de avaliación
CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
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 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.8.e) Contidos

Contidos
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.
Determinación dos recursos máis eficientes en hostalaría
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Formación en empresa.	7

4.9.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.	NO
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión 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.

4.9.e) Contidos

Contidos
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.
Plans de mellora.
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	O sector da calidade na restauración	11

4.10.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.	NO

4.10.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 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
CA1.5 Identificáronse 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.

4.10.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade. 0Determinación 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.

Contidos
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.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Implementación dun sistema de medición da calidade en restauración	12

4.11.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

4.11.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.

4.11.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 Baldrixe, TQM; ISO, etc.).
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

5. Mínimos exixibles 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.

MÍNIMO ESIXIBLES

Os mínimos para este módulo son os que se sinalan como tales en cada unidade didáctica, e que se recollen a seguir:

- Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
- Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
- Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
- Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
- Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
- Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
- Identificáronse a boas prácticas na manipulación de alimentos: recepción e almacenamento.
- Identificáronse a boas prácticas na manipulación de alimentos: elaboración e servicio.
- Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
- Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
- Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
- Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

- Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
- Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
- Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
- Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
- Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
- Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.
- Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade.
- Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
- Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
- Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
- Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
- Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN do periodo de FORMACIÓN NO CENTRO EDUCATIVO

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de AVALIACIÓN CONTINUA E INTEGRAL do alumno, que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente, tanto de xeito individualizado, como nas relacións interpersoais e de traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 a 10 e a súa cualificación se comporá do seguinte xeito:

A) PROBA ESCRITA. Consistirá nun único exame por cada avaliación que se cualificará de 0 a 10. A proba será tipo test e/ou de resposta con redacción breve (en función da materia a avaliar), cun total de 10 preguntas que valerán 1 punto cada unha respectivamente. A proba escrita suporá un 80% da cualificación final da avaliación.

B) As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán-nos para avaliar procedementos; traballos individuais e grupais nos que se valora a estructura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas. 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 aprobar. Puntuarán un 20% da cualificación final da avaliación.

En xeral, se avaliará: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións (capacidade crítica), creatividade, iniciativa, esforzo e autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada, capacidade comunicativa, organización na exposición, etc.

En caso de realización de varios traballos, se calculará a media aritmética. Non se fará media en caso de non acadar, en cada un deles, unha nota mínima de 5 puntos. Os traballos serán orixinais, é decir, aqueles nos que se detecte que son copias literais de textos ou plaxio de outros/as autores e/ou compañeiros/as, serán avaliados con 0 puntos.

Para determinar a NOTA de cada AVALICIÓN TRIMESTRAL e a PARCIAL (marzo), farase a media ponderada dos distintos traballos e probas. Para poder realizar esta media é preciso ter unha cualificación de 5 puntos, sobre 10, en cada un dos apartados descritos anteriormente.

Esta AVALIACIÓN no centro educativo, en relación a este módulo, SUPORÁ un 80% da CUALIFICACIÓN FINAL DO MÓDULO, que se aplicará na avaliación final. Redondearase cara o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o enteiro resultante de esa media

De non ter aprobadas todas as unidades didácticas, o alumnado deberá recuperar aquelas que teña suspensas, no periodo previo ao inicio das prácticas na empresa. É requisito imprescindible ter todas as unidades superadas para poder aprobar o módulo.

No caso do alumnado que non teña superado o módulo na avaliación parcial (marzo), a puntuación máxima que poderá asignarse nesa avaliación será de 4 puntos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN do periodo de FORMACIÓN na EMPRESA

Ao longo de todo o periodo de prácticas levarase a cabo un proceso de AVALIACIÓN CONTINUA E INTEGRAL do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe e consecución das competencias correspondentes ao módulo, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo as pautas establecidas pola empresa en cada establecemento de aloxamento, e os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

A avaliación terá unha cualificación de 0 a 10 e se realizará a través de:
.- INFORMES INDIVIDUALIZADOS que a empresa debe remitir ao final do periodo de formación o/a titor/a do centro educativo.
.- INFORMES DE SEGUEMENTO que a empresa debe remitir mensualmente o/a titor/a do centro educativo.

Esta AVALIACIÓN da empresa, en relación a este módulo, SUPORÁ un 20% da CUALIFICACIÓN FINAL DO MÓDULO. Redondearase cara o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o enteiro resultante de esa media

Polo tanto, para calcular a NOTA FINAL DO MÓDULO no que a cualificación é compartida entre o centro educativo e a empresa, procédese da seguinte maneira:
.- un 80% correspóndelle ao docente do CIFP
.- un 20% ao titor de empresa.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No caso de alumnado que non consiga superar o módulo antes da avaliación parcial (marzo), salvo circunstancias recollidas no Convenio que rexe para este curso, poderá acceder igualmente á formación na empresa no periodo estipulado.
En tal caso, realizarase un informe de avaliación individualizado segundo os modelos establecidos polo sistema de calidade dos Cifp.

PROCEDEMENTO E INSTRUMENTOS DE CUALIFICACIÓN.

1) De non ter aprobadas todas as avaliacións, o alumnado deberá recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
3) As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito. Nas probas escritas (preguntas curtas, preguntas lungas, casos prácticos e exercicios) así como nos traballos (individuais e /ou en grupo) se avalía a claridade, dominio e adecuación dos contidos ao que se pide, redacción correcta (ortografía e sintaxis), presentación, estrutura, aportacións propias fundamentadas, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, bibliografía, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.
4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase tamén a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.

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 aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.
5)O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

É necesario obter unha puntuación mínima de 5 puntos para superar a avaliación. Tanto na proba escrita como nos traballos plantexados o alumnado deberá de obter unha puntuación mínima de 5 puntos en cada unha delas.

No caso da formación DUAL, o alumnado que teña NON SUPERADO o módulo na avaliación final (setembro), non pasará de curso (en caso de ser un modulo impartido no 1º ano de Dual) ou non titulará (en caso de ser un módulo impartido no 2º ano de Dual), e polo tanto, quedará fora da formación Dual non puidendo volverse a matricular nesta.

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

Na formación DUAL non se contempla a situación de alumnado con Perda da Avaliación Continua, e polo tanto, non existe a proba de avaliación extraordinaria asociada a dita situación.
Cabe mencionar aquí o recollido na Orde do 12 de xullo de 2011, artigo 10 - baixa de matrícula, e que será de aplicación para o alumnado de Formación Dual:
1. Logo de iniciadas as actividades lectivas, o centro realizará a baixa de oficio da matrícula cando un alumno ou unha alumna NON ASISTAN INXUSTIFICADAMENTE á clase durante o resto do curso académico de XEITO CONTINUADO por un período SUPERIOR A 15 DÍAS LECTIVOS ou, de XEITO DISCONTINUO, por un período SUPERIOR A 25 DÍAS LECTIVOS. Para tales efectos, deberá quedar constancia na secretaría do centro da comunicación ao alumno ou á alumna desta circunstancia administrativa.

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.

Para o seguimento mensual empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións, que se entregará á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

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 pasarase un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos en relación cos contidos do módulo, que se complementará cos datos persoais, os datos relativos a formación previa e experiencia laboral no sector proporcionados na ficha de seguemento do alumno, así como aquela información aportada 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 caracter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisicición 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 o analise 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 minimos propostos nesta programación didactica.

No caso en que non sexa posible que 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." De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010 , do 1 de Xullo , o alumnado con necesidades educativas especiais , consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen , para cursar os ciclos formativos en rexime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con caracter xeral".

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar 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 convivencia: 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 probas, 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,talleres,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se podan organizar no centro, alén doutras dentro ou fora do centro.

- Charlas de profesionais do sector
- Charlas sobre a situación do sector
- Talleres impartidos por diversos profesionais especializados en temáticas de interese para o módulo
- Outras que poidan ser de interese e que vaian surdindo ao longo do curso

10.Outros apartados

10.1) ANEXO II.-INFORMACIÓN PROGRAMACIÓN

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático) e na web do Cifp Compostela, non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

10.2) ANEXO III.-FERRAMENTAL OFIMÁTICAS E DIXITAIS

Neste curso 2024/2025, para este módulo de XCSHA, levarase a cabo a formación de xeito PRESENCIAL na súa totalidade e para todo o curso, sempre que as circunstancias sanitarias o permitan e non sexa de aplicación novos protocolos. A decisión tomouse logo de coñecer o número de alumnado e de indicarnos que as aulas cumpren cos requisitos mínimos para garantir a seguridade do alumnado e profesorado implicado.

Aínda así, tanto para a formación presencial, como unha futura posible formación a distancia, utilizarase a AULA VIRTUAL do Cifp Compostela para o acceso ao material relacionado co módulo, a entrega de tarefas e/ ou presentación de traballos, realización de probas escritas (se así o establece a docente), consulta de documentación complementarias, etc.

10.3) ANEXO IV.- BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

Neste curso 2024/2025 se utilizará, como recurso base para a formación neste módulo de XCSHA, o seguinte libro:

.- Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentarias. Editoral Altamar