



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

| | |
|---------------------------------------|---|
| Ciclo Formativo: | CFGM ACEITES Y VINOS |
| Módulo Profesional: | SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| Grupo: | 1º |
| Horas del Módulo: | N.º horas: 64 ANUALES HORAS SEMANALES; 2 |
| Ud. Competencia asociadas | UC0546_ Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. |
| Normativa que regula el título | <ul style="list-style-type: none"> REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas. ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 15-10-2010) |
| Profesora | Especialidad:116 Nombre: Aurelia M.ª Martín Serrano |

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

| | |
|----|--|
| 9 | Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje, relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación |
| 10 | Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje |
| 12 | Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

| | |
|----|---|
| 16 | Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados |
| 17 | Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental. |
| 19 | Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción |

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- 11) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia
- 12) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad
- 14) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- 15) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- 16) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia
- 17) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa
- 18) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- 20) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) // CRITERIOS DE EVALUACIÓN *(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).*

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | CRITERIOS DE EVALUACION |
|--|--|
| RA1.Limpieza/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. | <p>1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>2. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los</p> |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

| | |
|--|--|
| | <p>consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.</p> <p>3. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).</p> <p>4. Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.</p> <p>5. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>6. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).</p> <p>7. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>8. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>9. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p> |
| <p>RA2.Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p> | <p>1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</p> <p>2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.</p> <p>3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</p> <p>4. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.</p> <p>6. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

| | |
|---|---|
| | <p>7. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador</p> |
| <p>RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p> | <p>1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</p> <p>2. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p> <p>3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</p> <p>4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</p> <p>5. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p> |
| <p>RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.</p> | <p>1. Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.</p> <p>2. Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).</p> <p>3. Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.</p> <p>4. Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.</p> |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

| | |
|--|---|
| | <p>5. Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.</p> <p>6. Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.</p> <p>7. Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.</p> <p>8. Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).</p> |
|--|---|

3.1.- Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación no adquiridos en el curso anterior.
No procede

4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

| | BLOQUE TEMÁTICO | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO | TEMPORALIZACIÓN |
|---------------------|-----------------|-------------------|---|-----------------|
| 1ª EVALUACIÓN | 1 | 1 | La higiene alimentaria. | 7 |
| | 1 | 2 | La contaminación de los alimentos | 15 |
| | 2 | | | |
| | PRÁCTICAS | | Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc | |
| 2ª EVALUACIÓN | 2 | 3 | Aplicación de sistemas de autocontrol | 8 |
| | 3 | 4 | Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos | 14 |
| | PRÁCTICAS | | Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc. | |
| 3ª EVALUACIÓN | 4 | 5 | Buenas prácticas en la limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios | 13 |
| | 4 | | Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia | 7 |
| | PRÁCTICAS | | Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc. | |
| TOTAL HORAS: | | | | 64 |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------------|-------------|------------------|
| NÚMERO: UT 1 | | | | |
| TÍTULO: LA HIGIENE ALIMENTARIA | | | | |
| Objetivos: 16, 19 | Competencias: 14,16,17,18 | RA2 RA4 | 10 % | CE: 1,2,1 |

| CONTENIDOS |
|--|
| 1.1. Seguridad e higiene alimentaria 1.1.1. La higiene alimentaria 1.1.2. Normativa de higiene alimentaria 1.1.3. Inspecciones de sanidad 1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos 1.2.1. Alimentos insalubres 1.2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria |

| | | | | |
|--|-------------------------|----------------|------------|--------------------|
| NÚMERO: UT 2 | | | | |
| TÍTULO: LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS | | | | |
| Objetivos: 9, 10 | Competencias: 11 | RA2 RA3 | 15% | CE: 2,2,4,5 |

| CONTENIDOS |
|---|
| 2.1. Agentes causantes de la contaminación 2.2. Contaminación por agentes físicos 2.2.1. Por mala higiene del personal 2.2.2. Por manipulación incorrecta de los alimentos 2.2.3. Por accidentes o descuidos 2.3. Contaminación por agentes químicos 2.3.1. Agentes químicos abióticos 2.3.2. Agentes químicos bióticos 2.4. Contaminación por agentes biológicos 2.4.1. La cadena epidemiológica 2.4.2. Contaminación por bacterias 2.4.3. Contaminación por virus 2.4.4. Contaminación por parásitos 2.4.5. Contaminación por priones 2.5. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos 2.5.1. La temperatura 2.5.2. El tiempo 2.5.3. El pH 2.5.4. La actividad del agua (Aw) 2.5.5. Los nutrientes 2.5.6. El oxígeno 2.6. Métodos de conservación 2.6.1. Métodos de conservación asociados a la temperatura y el tiempo 2.6.2. Métodos de conservación asociados al pH |



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

- 2.6.3. Métodos de conservación asociados a la actividad del agua
- 2.6.4. Métodos de conservación asociados a la ausencia de oxígeno

NÚMERO: UT 3

TÍTULO: APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Objetivos: 11,14,16 Competencias: 12,14 RA 4 15% CE: 1,2,3,4,5,6,7,8

CONTENIDOS

3.1. Los sistemas de autocontrol

- 3.1.1. La metodología APPCC
- 3.1.2. Documentación del sistema de autocontrol

3.2. Aspectos generales

- 3.2.1. La creación del equipo de trabajo
- 3.2.2. Descripción de las actividades y de los productos.
- 3.2.3. Elaboración del diagrama de flujo

3.3. Los prerrequisitos

- 3.3.1. Planes de higiene o prerrequisitos
- 3.3.2. Los registros

3.4. El plan APPCC

- 3.4.1. Principio 1. Análisis de peligros
- 3.4.2. Principio 2. Determinación de los puntos de control crítico
- 3.4.3. Principio 3. Fijación de los límites críticos
- 3.4.4. Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia
- 3.4.5. Principio 5. Formulación de las medidas correctoras
- 3.4.6. Principio 6. Verificación del sistema
- 3.4.7. Principio 7. Documentación y registro

3.5. La trazabilidad

- 3.5.1. Tipos de trazabilidad
- 3.5.2. El plan de trazabilidad



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

NÚMERO: UT 4

TÍTULO: MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Objetivos: 16,18 Competencias:11,16,17,18 RA2 RA3 30 % CE: 1,2,3,4,5,6,7, 1,3,6

CONTENIDOS

- 4.1. El manipulador o manipuladora de alimentos
- 4.2. El Plan de formación de manipuladores
 - 4.2.1. Elaboración del Plan de formación
 - 4.2.2. Documentación del Plan de formación de manipuladores
- 4.3. La higiene personal
 - 4.3.1. La higiene corporal
 - 4.3.2. El uniforme de trabajo
 - 4.3.3. Hábitos adecuados de higiene personal
- 4.4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 4.5. Recepción de materias primas
 - 4.5.1. Lista actualizada de las empresas proveedoras
 - 4.5.2. Especificaciones de compra para cada producto
 - 4.5.3. Acciones en caso de incumplimiento de las especificaciones
- 4.6. Almacenamiento de alimentos
 - 4.6.1. Almacenaje en seco
 - 4.6.2. Almacenaje en refrigeración y congelación
- 4.7. Procesado de los alimentos
 - 4.7.1. Pautas generales de elaboración culinaria
 - 4.7.2. Procesos específicos de elaboración culinaria
- 4.8. Buenas prácticas en otras operaciones culinarias
 - 4.8.1. Emplatado y servicio directo
 - 4.8.2. Abatimiento de temperatura y regeneración
 - 4.8.3. Envasado, etiquetado y distribución

NÚMERO: UT 5

TÍTULO: BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Objetivos: 12,13 Competencias: 11,12,16,17 RA1 20% CE: 1,2,3,4,5,6,7,8,9

CONTENIDOS

- 5.1. Plan de limpieza y desinfección
 - 5.1.1. Higienización
 - 5.1.2. El plan de limpieza y desinfección
- 5.2. ¿Qué debe higienizarse?
 - 5.2.1. Las instalaciones
 - 5.2.2. El mobiliario, los equipos y los utensilios
- 5.3. ¿Quién debe llevar a cabo la higienización?
- 5.4. ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?
- 5.5. ¿Con qué se limpia y desinfecta?
 - 5.5.1. Elección de los productos



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

- 5.5.2. Consideraciones generales
- 5.5.3. Utensilios de limpieza y desinfección
- 5.5.4. Los detergentes
- 5.5.5. Los desinfectantes
- 5.6. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección?
 - 5.6.1. Procedimiento general de lavado manual
 - 5.6.2. Procedimientos de lavado específicos
 - 5.6.3. Procedimiento de lavado a máquina
- 5.7. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
 - 5.7.1. Mantenimiento preventivo
 - 5.7.2. Mantenimiento correctivo
- 5.8. Plan de control de plagas
 - 5.8.1. Medidas preventivas
 - 5.8.2. Medidas correctivas

| |
|--|
| NÚMERO: UT 6 |
| TÍTULO: BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONTROL DE ALERGENOS Y OTRAS SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA |
| Objetivos: 16 Competencias: 8 RA3 10% CE: 4,7,8 |
| CONTENIDOS |
| <ul style="list-style-type: none"> 6.1. Reacciones alérgicas e intolerancias 6.2. Alergias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> 6.2.1. Alérgenos alimentarios 6.2.2. Trazas 6.2.3. Alérgenos ocultos 6.2.4. Alergias alimentarias más comunes 6.2.5. Anafilaxia y primeros auxilios 6.3. Intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> 6.3.1. Sensibilidad al gluten/trigo 6.3.2. Intolerancia a la lactosa 6.3.3. Intolerancia a la fructosa 6.4. El Plan de control de alérgenos <ul style="list-style-type: none"> 6.4.1. Adquisición de materias primas libres de alérgenos 6.4.2. Gestión del almacenamiento 6.4.3. Preparación correcta de alimentos libres de alérgenos 6.4.4. Servicio o venta |

6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados al módulo. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.

Una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Así mismo se fomentará la lectura de noticias de actualidad relacionadas con el tema que estemos desarrollando.

6.2.- Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, por lo que se intenta que el alumno sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste va descubriendo cómo los hechos descritos van a ser parte de su futura práctica profesional.

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo los apuntes facilitados por la profesora, así como en la visualización de videos, trabajos realizados por los alumnos y otro material obtenido de páginas web especializadas.

El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como visitas virtuales.

Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.

Se realiza trabajo en grupo con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.

Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando.

Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Así mismo se fomentará la lectura de artículos de la actualidad vitivinícola, nuevos avances, investigaciones, concursos, otros eventos relacionados con el tema que estemos desarrollando.

Para que el alumnado adquiera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a los epígrafes. Caso de confinamiento se hará por videoconferencia.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas a la profesora para su revisión y control.
- Alguna de las actividades se puede realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante búsquedas en diferentes páginas webs, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

Instrumentos de evaluación (Qué se va a utilizar en el proceso evaluador)

- **Pruebas objetivas de cada unidad**

Pruebas escritas y/u orales.

- **Actividades y trabajos**

Realización de las actividades seleccionadas por la profesora de todas las que aparecen en cada cada unidad. Trabajos de investigación. Exposiciones.

- **Comportamiento y participación**

Grado de cumplimiento de las normas de convivencia y trabajo en el aula, grado de participación en las actividades de clase y en las extraescolares, cumplimiento de las normas de seguridad.

Los principales instrumentos de evaluación serán:

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrá la realización de actividades.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo, (excepto las dos primeras unidades)
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos (manteniendo la distancia de seguridad y el uso de mascarilla).
- Trabajos en casa.

6.3.- Modificaciones de la programación debido a la situación de emergencia sanitaria.

La experiencia vivida en el curso 2019-2020 me lleva a considerar que pueden impartirse los contenidos previstos, con la metodología adecuada a la situación, siempre y cuando el alumno siga interesado en continuar.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA EN DOCENCIA A DISTANCIA

En el caso de una situación de docencia online, esta acción constructiva y dinámica del alumno se hace aún si cabe más necesaria por parte del alumnado, debiendo existir un alto grado de responsabilidad por su parte debido a las carencias organizativas que esta situación puede ocasionar.

Así, si en algún momento del curso fuese necesario realizar dicha docencia de forma online, sería necesario alternar la docencia directa a distancia, a través de conexión directa con el alumnado mediante sistema de videoconferencia, con otras actividades que el alumnado pueda realizar de forma autónoma desde su propio domicilio sin necesidad de una interacción inmediata con el profesor.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

Se ha estimado dedicar una hora del horario semanal para videoconferencia y en la otra el alumno realizaría las actividades, trabajos, asignados por la profesora.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN EN DOCENCIA ONLINE

Al igual que en el caso de docencia presencial, tendremos diferentes Instrumentos de Evaluación asociados a cada criterio de evaluación y que serían:

A) Trabajo individual; realizado en el domicilio del alumnado, valorando tanto la corrección de las actividades como el cumplimiento de plazos de entrega definidos por parte del profesor.

B) Pruebas online, que tendrán carácter periódico y que puede constar de las siguientes partes:

- **Cuestiones de carácter teórico práctico;** consistentes en preguntas tipo test en las que solo una de ellas es correcta con penalización de las respuestas incorrectas (en función de la esperanza matemática a partir del número de opciones).
- **Resolución de ejercicios prácticos;** que versarán acerca de los contenidos de las unidades implicadas.
- **Pruebas orales, por videoconferencia.**

Estas pruebas se realizarán bien por bloques de contenidos, bien por unidades de trabajo, en función del grado de cumplimiento de la temporalización y del grado de asimilación por parte de los alumnos. Las anotaciones y calificaciones relativas al seguimiento de las actividades realizadas por el alumno se controlarán a través del cuaderno del profesor.

Además de los anteriores medios, en el caso de una enseñanza a distancia, se utilizarían, además:

- ✓ Plataforma Google Classroom.
- ✓ Plataformas de conexión por videoconferencia, tales como Google Meet o jitsi.

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Vamos a utilizar como libro de texto, que los alumnos deberán tener:

Título: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Editorial: Altamar.

ISBN 978-84-17872-36-6

Libros de consulta utilizados:

Título: El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la Industria del vino

Autor: J.E. Pardo González

Editorial: Mundi Prensa

Título: Ingeniería, Autocontrol y Auditoria de la Higiene en la Industria Alimentaria.

Autor: J.Puig- Durán Fresco

Editorial: Mundi Prensa

Edición: Mundi Prensa



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Además de los anteriores, pizarra, videos, guías de higiene, publicaciones, páginas webs relacionadas con los temas a tratar y revistas especializadas. Visitas a instalaciones

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

En su Artículo 2, esta Orden nombra las bases de la evaluación del alumnado:

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

8.1. Criterios de calificación (*Especificar rúbricas de evaluación*).

A la hora de calificar debemos atender a los resultados de aprendizaje que aparecen en la orden del ciclo formativo y que recogemos en nuestra programación, el nivel de logro alcanzado en cada uno de ellos determinará la adquisición de competencias y objetivos perseguidos y con ello la calificación del módulo.

Dichos resultados de aprendizaje se alcanzarán con los distintos criterios de evaluación, encontrándonos con los criterios de evaluación curriculares (específicos para cada resultado de aprendizaje) y con los criterios de evaluación comunes (exigidos en todos los resultados de aprendizaje), ambos son necesarios para la adquisición de las capacidades exigidas en la normativa. Los ponderaremos del siguiente modo para cada resultado de aprendizaje:

- Criterios de evaluación curriculares: 80% del total de la nota.
- Criterios de evaluación comunes a todos los contenidos trabajados: 20% de la nota.

Los primeros de ellos han sido recogidos en esta programación en el apartado 3.

. Para obtener la calificación de los criterios de evaluación curriculares utilizaremos los diferentes instrumentos de evaluación que ya mencionamos en apartados anteriores:

- Pruebas objetivas de valoración de conocimientos,

Las pruebas objetivas contendrán preguntas cortas o de desarrollo en relación a los contenidos y actividades desarrollados.

Al final de cada Unidad de Trabajo o de cada dos se realizará una prueba objetiva, que se calificará del 0 al 10. Se considerarán adquiridos los contenidos al superar un 5.

- Trabajos de investigación, con su rúbrica correspondiente.
- Actividades relacionadas con los contenidos tratados en la unidad de trabajo o en visitas realizadas



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

Se valorará:

- Acaba y entrega a tiempo las actividades y trabajos
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica
- Usa el vocabulario adecuado.
- Presenta los documentos con orden y limpieza
- Resuelve correctamente las actividades propuestas
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras
- Capacidad de buscar, obtener y tratar información
- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina
- Capacidad para trabajar en equipo y compartir lo aprendido
- Capacidad de comunicarse de manera constructiva: con tolerancia, inspirando confianza y con empatía
- Capacidad para interactuar eficazmente en el aula, con solidaridad e interés por resolver los problemas del grupo
- Muestra destreza en el uso de las TICs

Haremos la nota media de todos aquellos instrumentos utilizados para un resultado de aprendizaje. Y la ponderaremos por el 80% que será el peso que tiene en la nota del RA.

Los segundos se vinculan a los objetivos y competencias especificados en la orden correspondiente y serán concretados en los siguientes criterios:

- Se han entregado las actividades con puntualidad.
- Se han cumplido los requisitos de forma y contenido.
- Se ha mostrado originalidad y creatividad.
- Se ha trabajado en equipo o de manera individual de forma óptima.
- Se ha mostrado interés e iniciativa.
- Se muestra destreza en el uso de las TICs propuestas.

Para obtener la calificación de los criterios de evaluación comunes utilizaremos la rúbrica general que ponga de manifiesto el nivel de logro de estos criterios. Se realizará, al menos, una rúbrica para cada unidad didáctica, de manera que si hemos realizado más de una para un RA, será necesario hacer la media entre ellas para luego ponderar la nota obtenida por 20% que es el peso que le hemos dado en la nota de cada resultado de aprendizaje.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores, que podríamos sintetizar así:

$$\text{Nota final} = ((\text{RA1} * 20\%) + (\text{RA2} * 30\%) + (\text{RA3} * 30\%) + (\text{RA4} * 20\%))$$



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

| Resultado Aprendizaje | Criterio de Evaluación Curricular (80%) | Criterios de Evaluación Comunes (20%) | Ponderación sobre la nota final | Unidades didácticas | Evaluación |
|-----------------------|---|---|---------------------------------|---------------------|------------|
| RA1 | 1,2,3,4,5,6,7,8,9 | Según rúbricas asociadas a objetivos generales y competencias | 20% | U.D.5 | 3ª Ev. |
| RA2 | 1 | | 5% | U.D.1 | 1ª Ev. |
| | 2 | | 5% | U.D.2 | 1ª Ev. |
| | 1,2,3,4,5,6,7 | | 20% | U.D.4 | 2ª Ev. |
| RA3 | 2,4,5 | | 10% | U.D.2 | 1ª Ev. |
| | 1,3,6 | 10% | U.D.4 | 2ª Ev. | |
| | 6,7,8,9 | 10% | U.D.6 | 3ª Ev. | |
| RA4 | 1 | | 5% | U.D.1 | 1ª Ev. |
| | 1,2,3,4,5,6,7,8 | | 15% | U.D. 3 | 2ª Ev. |

8.3- Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final durante el mes de junio. Los alumnos que tengan criterios no superados podrán recuperarlos al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y una prueba teórica. Para realizar ésta será necesario haber presentado TODAS las actividades correspondientes a dicha evaluación.

La fecha para la prueba y entrega de actividades será puesta por el profesor para el final de la evaluación, o el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno. Si la evaluación suspensa fuese la tercera y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

En caso de no asistir un alumno a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. En cualquier caso, estos alumnos, también disponen de las recuperaciones correspondientes.

En la realización de una prueba específica por escrito, aquel alumno que sea sorprendido con tenencia de ayuda extraordinaria (chuletas, notas escritas en mano, en mesa, charla con compañero, copia del examen de otro compañero...), no superará ese trimestre, independientemente de las notas que tenga en otras pruebas y tendrá que superarlo en la convocatoria ordinaria fijada por el Centro.

Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua o hayan renunciado al mismo, conservarán las calificaciones obtenidas hasta ese momento, es decir, los Resultados de Aprendizajes que



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

haya adquirido durante el curso hasta ese momento, serán considerados como adquiridos y no formarán parte de la Convocatoria Extraordinaria de junio. Para poder realizar esta prueba el alumnado deberá realizar las actividades: de refuerzo/ampliación, trabajos, presentaciones, etc., que le sean solicitadas; en caso contrario, perderá el derecho a realizar dicha prueba. El tipo, número y características de estas actividades dependerá de los resultados y evolución del alumnado durante el curso.

En el caso, de un período excepcional para las recuperaciones se tendrá en cuenta:

- Para las recuperaciones se seguirá el mismo procedimiento que se ha establecido anteriormente y sólo se adaptará a las modificaciones que se realicen. Se realizarán exámenes individuales para que cada alumno obtenga un examen personalizado que permita aplicar medidas de atención a la diversidad y recuperar sólo los contenidos suspensos.
- Los criterios de calificación son conforme a la programación del módulo.
- Los criterios de evaluación conforme al currículo y a la programación.

9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

El Centro tiene establecidos indicadores de logro del proceso de enseñanza y aprendizaje que sirven para evaluar el funcionamiento de la asignatura como dice el RD 1105 de 2014 (Art. 20.4). Estos son:

Indicadores enseñanza:

Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.

- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).

Indicadores de la práctica docente: Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas*



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

y nuevas tecnologías en el aula). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs. En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.

Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, varias veces por trimestre.

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se realizarán actividades que relacionen los contenidos tratados en el aula con la realidad del sector, donde trabajarán en un futuro, por ejemplo planteando un debate sobre alguna visita que realicen, una noticia del sector, etc. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La mejor estrategia para la integración del alumnado con necesidades educativas de apoyo o con determinados problemas de aprendizaje, es implicarlos en las mismas tareas que al resto del grupo, con distintos métodos de apoyo y exigencias. El tratamiento debe ofrecer la posibilidad de retomar un contenido no asimilado en un momento posterior de trabajo, con lo cual evitamos ejercicios repetitivos que suelen incidir negativamente en el nivel de motivación.

Las actividades prácticas son todas susceptibles de trabajarse desde distintos niveles, ofreciendo en cada ocasión una posibilidad de desarrollo en función del nivel de partida.

La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Teniendo en cuenta el tipo de adaptaciones curriculares que se pueden llevar a cabo en los Ciclos Formativos y el perfil de alumnado con necesidades de apoyo educativo que lo cursa. Se pueden diferenciar dos tipos de tratamiento:

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Las actividades propuestas en libro recomendado permiten una mayor profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

- **Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales**

Este tipo de alumnado se abordará mediante la integración, implicándolos en las mismas tareas que al resto del grupo. Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIVEL: 1º CFGM ACEITES Y VINOS **CURSO: 2021/2022**

- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.

En el caso, de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas