



**MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

NIVEL: MEDIO

CURSO: 24/25

**FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**CICLO FORMATIVO:
ACEITE DE OLIVA Y VINOS**

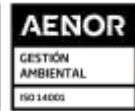
CURSO: 24/25



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

INDICE

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.
2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.
3. **OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*)
4. **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** (*Recoger en cada competencia sus iniciales*)
5. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).
6. RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN
7. **DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS.** (*Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan*). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL..
8. **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS** (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).
 - 8.1. *Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)*
 - 8.2. *Estrategias Metodológicas*
9. **MATERIALES DIDÁCTICOS.**
 - 9.1. **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**
10. **EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, RECUPERACIÓN Y HERRAMIENTAS**
 - 10.1. **Criterios de calificación** (*Especificar rúbricas de evaluación*).
 - 10.2. **Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación**
 - 10.3. **Herramientas**
 - 10.4. **Medidas de Recuperación**
11. **INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.**
12. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
13. **EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	6
Estudios Previos	2 proceden de 4º ESO 1 procede de FPB Alimentaria 2 proceden de FP de GM de Informática (sin terminar) 1 procede de FP de GM de Laboratorio de Química (sin terminar)
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de Igualdad de Género en Educación • Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz • Proyecto Lingüístico

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	ACEITE DE OLIVA Y VINOS
Módulo Profesional:	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (0031)
Grupo:	PRIMERO (1º)
Horas del Módulo:	Nº horas: 64 ANUALES (2 HORAS SEMANALES ; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0546_2: 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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>REAL DECRETO 659/2003, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.</p> <p>RESOLUCIÓN de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía</p>
Profesor	Especialidad: PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 00590116



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

Nombre: ANTONIO REJA SÁNCHEZ

3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO *(Enumerarlos estableciendo un orden numérico)*

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
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

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES *(Recoger en cada competencia sus iniciales).*

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



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

- 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.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <i>(Enumerarlos estableciendo un orden)</i>
RA1.Limpieza/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. 2. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. 3. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). 4. Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos. 5. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. 6. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). 7. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. 8. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. 2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. 3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. 4. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. 5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. 6. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. 7. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador
<p>RA3.Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. 2. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. 3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. 4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. 5. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. 6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. 7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. 8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. 2. Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). 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. 4. Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. 5. Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. 6. Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. 7. Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. 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>RA5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. 2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. 3. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. 4. Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. 5. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. 6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

<p>RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. 2. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. 3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. 4. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. 5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. 6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
---	---

6. RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVA LUA CIÓN		1	La higiene alimentaria	08
		2	Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	12
		4	La contaminación biológica de los alimentos. (2ª Eval)	07
	PRÁCTICAS		Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO			27
		4	La contaminación biológica de los alimentos. Métodos para evitarla.	03
2ª EVA LUA CIÓN		3	Buenas prácticas en la limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	03
		5	Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia	06
	PRÁCTICAS		Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
	Nº DE HORAS EN EL INSTITUTO			12
	Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA			12



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

3ª EVA LUA CIÓN N		6	Aplicación de sistemas de autocontrol	5
		7	Buenas prácticas en la utilización de recursos	4
		8	Buenas prácticas en la gestión de residuos	4
	PRÁCTICAS		Actividades del libro de texto de cada unidad búsqueda de información, elaboración de esquema o resumen, elaboración de preguntas sobre la unidad, etc.	
Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO				13
TOTAL HORAS:				64

RELACIÓN DE RA Y CE CON FORMACIÓN EN EL CENTRO Y EN EMPRESA

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en Dual (J.V)	Empresa en Dual (L,M,X)
RA1;	RA1; CE: 2,5,6,8,9,	RA1; CE: 1,3,4,7
RA2; CE: 1,2,3,4,5,6,7		
RA3; CE: 1,2,3,4,5,6,7,8,9		
RA4; CE: 1,2,3,4,5,6,7,8		
RA5; CE: 1,2,3,4,5,6		
RA6; CE: 1,2,3,4,5,6		

El periodo en el que se realizará la formación dual estará comprendido entre el 13 de enero y el 7 de abril. En periodos del curso académico anterior y posterior al establecido para la formación dual, el alumnado recibirá la formación en el centro docente los cinco días de la semana. La distribución horaria será la que sigue:

Formación inicial	Del 16/09/2024 al 10/01/2025	M-J
Formación Dual empresas	Del 13/01/2025 al 07/04/2025	M
Formación Dual IES	Del 13/01/2025 al 07/04/2025	J
Formación en el IES	08/04/2025 al 31/05/2025	M-J



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

7. DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

	RA: 2	CE: 2
	RA: 3	CE: 9
1. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: LA HIGIENE ALIMENTARIA (Objetivo: 16, 19 ; Competencia: 14, 16, 17, 18)	Nº	
	4,44 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>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</p> <p>1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos 1.2.1. Alimentos insalubres 1.2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria</p> <p>1.3 Agentes causantes de la contaminación 1.3.3. Contaminación por agentes físicos 1.3.2. Contaminación por agentes químicos Agentes químicos abióticos Agentes químicos bióticos 1.3.4. Contaminación por agentes biológicos (sin desarrollo)</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. - Aplicación del APPCC. - Control de residuos. 		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 2	CE: 1,3,4,5,6,7
2. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (Objetivo: 16, 18 ; Competencia: 11, 16, 17, 18)	Nº	
	13,32 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>2.1. Normas higiénico sanitarias en una industria alimentaria</p> <p>2.2. El manipulador de alimentos</p> <p>2.1.2. Requisitos del manipulador de alimentos</p> <p>Higiene personal</p> <p>Uniforme de trabajo</p> <p>2.2.2. Prácticas no permitidas al manipular alimentos</p> <p>2.2.3. Cómo actuar en caso de enfermedad, corte o quemadura</p> <p>2.3. Plan de formación de los manipuladores</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. - Aplicación del APPCC. - Control de residuos. 		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 1	CE: 1,2,6,9
<p>3. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS (Objetivo: 12, 13 ; Competencia: 11, 12, 16, 17)</p>	Nº	
	8,88 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>3.1. Plan de limpieza y desinfección</p> <p>3.1.1. Higienización</p> <p>3.1.2. El plan de limpieza y desinfección</p> <p>3.2. ¿Qué debe higienizarse?</p> <p>3.2.1. Las instalaciones</p> <p>3.2.2. El mobiliario, los equipos y los utensilios</p> <p>3.3. ¿Quién debe llevar a cabo la higienización?</p> <p>3.4. ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?</p> <p>3.5. ¿Con qué se limpia y desinfecta?</p> <p>3.5.1. Elección de los productos</p> <p>3.5.2. Consideraciones generales</p> <p>3.5.3. Utensilios de limpieza y desinfección</p> <p>3.5.4. Los detergentes</p> <p>3.5.5. Los desinfectantes</p> <p>3.6. ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección?</p> <p>3.6.1. Procedimiento general de lavado manual</p> <p>3.6.2. Procedimientos de lavado específicos</p> <p>3.6.3. Procedimiento de lavado a máquina</p> <p>3.7. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios</p> <p>3.7.1. Mantenimiento preventivo</p> <p>3.7.2. Mantenimiento correctivo</p> <p>3.8. Plan de control de plagas</p> <p>3.8.1. Medidas preventivas</p> <p>3.8.2. Medidas correctivas</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p>		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 3	CE: 1,2,3, 4,5,6
4. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA DE LOS ALIMENTO. CÓMO EVITARLA (Objetivo: 9, 10 ; Competencia: 11)	Nº 13,32 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>4.1. Contaminación por agentes biológicos 4.4.1. La cadena epidemiológica 4.4.2. Contaminación por bacterias 4.4.3. Contaminación por virus 4.4.4. Contaminación por parásitos 4.4.5. Contaminación por priones</p> <p>4.2. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos 4.5.1. La temperatura 4.5.2. El tiempo 4.5.3. El pH 4.5.4. La actividad del agua (Aw) 4.5.5. Los nutrientes 4.5.6. El oxígeno</p> <p>4.3. Métodos de conservación 4.6.1. Métodos de conservación asociados a la temperatura y el tiempo 4.6.2. Métodos de conservación asociados al pH 4.6.3. Métodos de conservación asociados a la actividad del agua 4.6.4. Métodos de conservación asociados a la ausencia de oxígeno</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. - Aplicación del APPCC. - Control de residuos. 		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 3	CE: 7,8
<p>5. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONTROL DE ALERGENOS Y OTRAS SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA (<u>Objetivo: 16; Competencia: 8</u>)</p>	Nº	
	4,44 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>5.1. Reacciones alérgicas e intolerancias</p> <p>5.2. Alergias alimentarias</p> <p>5.2.1. Alérgenos alimentarios</p> <p>5.2.2. Trazas</p> <p>5.2.3. Alérgenos ocultos</p> <p>5.2.4. Alergias alimentarias más comunes</p> <p>5.2.5. Anafilaxia y primeros auxilios</p> <p>5.3. Intolerancias alimentarias</p> <p>5.3.1. Sensibilidad al gluten/trigo</p> <p>5.3.2. Intolerancia a la lactosa</p> <p>5.3.3. Intolerancia a la fructosa</p> <p>5.4. El Plan de control de alérgenos</p> <p>5.4.1. Adquisición de materias primas libres de alérgenos</p> <p>5.4.2. Gestión del almacenamiento</p> <p>5.4.3. Preparación correcta de alimentos libres de alérgenos</p> <p>5.4.4. Servicio o venta</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. - Aplicación del APPCC. - Control de residuos. 		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 4	CE: 1,2,3, 4,5,6,7,8
<p>6. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL (Objetivo: 11,14,16; Competencia: 12,14)</p>	Nº 17,76	%
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>6.1. Los sistemas de autocontrol 6.1.1. La metodología APPCC 6.1.2. Documentación del sistema de autocontrol</p> <p>6.2. Aspectos generales 6.2.1. La creación del equipo de trabajo 6.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. 6.2.3. Elaboración del diagrama de flujo</p> <p>6.3. Los prerrequisitos 6.3.1. Planes de higiene o prerrequisitos 6.3.2. Los registros</p> <p>6.4. El plan APPCC 6.4.1. Principio 1. Análisis de peligros 6.4.2. Principio 2. Determinación de los puntos de control crítico 6.4.3. Principio 3. Fijación de los límites críticos 6.4.4. Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia 6.4.5. Principio 5. Formulación de las medidas correctoras 6.4.6. Principio 6. Verificación del sistema 6.4.7. Principio 7. Documentación y registro</p> <p>6.5. La trazabilidad 6.5.1. Tipos de trazabilidad 6.5.2. El plan de trazabilidad</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u> No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u> - Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad. - Aplicación del APPCC. - Control de residuos.</p>		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 5	CE: 1,2,3,4,5,6
7. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: BUENAS PRÁCTICAS EN LA UTILIZACIÓN DE RECURSOS (Objetivo: 12,17; Competencia: 15)	Nº 13,32 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>7.1. El medio ambiente</p> <p>7.1.1. Buenas prácticas ambientales</p> <p>7.1.2. Implantación de un sistema de gestión ambiental</p> <p>7.2. Uso eficiente de los recursos</p> <p>7.2.1. Buenas prácticas en la adquisición de productos</p> <p>7.2.2. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos</p> <p>7.2.3. Buenas prácticas en el procesado de productos</p> <p>7.2.4. Buenas prácticas en la limpieza y en el mantenimiento de equipos e instalaciones.</p> <p>7.3. Modelos de alimentación sostenible</p> <p>7.3.1. Alimentación ecológica</p> <p>7.3.2. Alimentación saludable</p> <p>7.3.3. Alimentación de proximidad</p> <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma. - Control de residuos. 		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

	RA: 6	CE: 1,2,3, 4,5,6
8. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS (Objetivo: 17; Competencia: 15)	Nº	
	13,32 %	
<u>Contenidos desarrollados</u>		
8.1. Los residuos 8.1.1. Clasificación general de los residuos 8.1.2. Clasificación de los residuos en las empresas alimentarias 8.2. Plan de gestión de residuos. 8.3. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada 8.4. Buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental 8.4.1. Minimizar la generación de residuos 8.4.2. Seleccionar y tratar los residuos 8.4.3. Evitar vertidos y emisiones		
<u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u>		
No aplica		
<u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u>		
- Control de residuos.		



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

En atención a lo dispuesto en el artículo 71.1 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional, *“La formación en empresa en régimen general tendrá una duración de entre el 25 y 35 % de la duración total prevista del certificado profesional, e incluirá entre el 10 y el 20 % de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales que desarrollan formación vinculada a estándares de competencia del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales. En el caso de certificados profesionales de nivel 1, la duración será del 20 %.”.*

Respecto del módulo profesional que nos compete, sólo se dualizará el RA1 con la idea de no sobrepasar el 20 % de los resultados de aprendizaje a los que se refiere la normativa. Realizando una ponderación de los Criterios de Evaluación del Resultado de Aprendizaje nº 1 que serán objeto de dualización, éstos ponderarán un 11,2 % en la nota final del módulo profesional.

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Aplicar las medidas higiénicas en equipos e instalaciones de la empresa (almazara, bodega, etc.)	Realiza la limpieza y desinfección de la maquinaria utilizada para garantizar las condiciones de seguridad e higiene	1	3
	Limpia y desinfecta las instalaciones siguiendo las indicaciones del plan L+D	1	3
	Usa correctamente los productos de limpieza y desinfección, realizando un correcto enjuague	1	4
	Realiza los controles establecidos para garantizar que la limpieza y desinfección consiguen el nivel requerido	1	5
	Retira y manipula correctamente los residuos	1	7
	Manipula y almacena correctamente los productos de limpieza y desinfección	1	8

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

8.1. Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. 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 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.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

8.2. 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 el profesor, 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, 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 actualidad sobre seguridad alimentaria.

Para que el alumnado adquiriera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades de trabajo 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. En caso de confinamiento se hará por videoconferencia.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

- 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 al profesor 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.
- 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 el profesor de todas las que aparecen en 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, cuando sea necesario).
- Trabajos en casa.

9. 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



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

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 Auditoría de la Higiene en la Industria Alimentaria.
Autor: J.Puig- Durán Fresco
Editorial: Mundi Prensa

9.1. 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

10.EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, HERRAMIENTAS 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, así como lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, han servido de base para establecer los criterios de calificación y evaluación del módulo.

En su Artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre se 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.

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

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades de trabajo presentadas.

La nota final se obtendrá una vez trabajados TODOS los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo.

Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades de trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su correspondiente peso asignado.

La valoración y/o nota de cada unidad de trabajo es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
- Observación del alumno con el fin de valorar el grado de cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.
- Valoración de la actividad dual en la empresa.

Entre las técnicas de calificación utilizadas en el módulo podemos destacar:

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de actividades, tareas, supuestos prácticos y trabajos realizados por el alumnado.
- Valoración de la actividad dual en la empresa.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos:

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación.

La nota informativa de cada trimestre se obtendrá de la puntuación obtenida por el alumnado en los criterios de evaluación impartidos y evaluados en el trimestre mediante los siguientes instrumentos:

- **CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.**
 - Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas de desarrollo, tipo test, de relacionar, etc.
 - Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación.
 - Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.
 - Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
 - En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.
- TRABAJO INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer):
Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos:
 - Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y defensa de los mismos).
 - Observación directa y sistemática.

Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.
- Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.
- Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.
- Entrega en el tiempo y forma establecidos
- Vocabulario técnico usado por el alumno.
- Redacta con precisión y buena ortografía
- Interés por el trabajo (atención, inquietud, participación, observación...)
- 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

- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA.

El tutor laboral valorará como «superado» o «no superado» cada resultado de aprendizaje y realizará una valoración cualitativa de la estancia del alumno o alumna y sus competencias profesionales y para la empleabilidad. El o la docente, el formador o formadora, o la persona experta responsable de cada módulo profesional ajustará su evaluación, y posterior calificación, en función del informe de la formación en empresa.

La nota final de módulo se calculará de la siguiente manera:



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

$$\text{Nota final} = ((\text{RA1} * 19,98\%) + (\text{RA2} * 15,54\%) + (\text{RA3} * 19,98\%) + (\text{RA4} * 17,76\%) + (\text{RA5} * 13,32\%) + (\text{RA6} * 13,32\%))$$

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”.*

La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los CE y RA impartidos en ese trimestre. En el caso de los CE evaluados con la actividad dual, no se consideran hasta el tercer trimestre cuando tengamos disponible la nota de la empresa.

Para que un alumno supere el módulo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Tener una calificación final igual o superior a 5 una vez ponderados todos los RAs del módulo.
- Entregar las actividades evaluables y supuestos prácticos en la fecha fijada. La nota que tendrán los trabajos entregados fuera de la fecha establecida no será superior a 5 puntos, no eximiendo al alumno de su entrega.
- No utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor/a. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

En cualquier caso, no se podrá aprobar el módulo profesional si no se han superado TODOS los RA que conformar el mismo.

10.2. Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	1,2,6,9	8,88%	U.T.3	2ª Ev.
RA1	3,4,5,7,8	11,1%	(Empresa Dual)	Final
RA2	2	2,22%	U.T.1	1ª Ev.
RA2	1,3,4,5,6,7	13,32%	U.T.2	1ª Ev.
RA3	9	2,22 %	U.T.1	1ª Ev.
RA3	1,2,3,4,5,6	13,32 %	U.T.4	2ª Ev.
RA3	7,8	4,44%	U.T.5	2ª Ev.
RA4	1,2,3,4,5,6,7,8	17,76%	U.T.6	3ª Ev.
RA5	1,2,3,4,5,6	13,32%	U.T.7	3ª Ev.
RA6	1,2,3,4,5,6	13,32%	U.T.8	3ª Ev.

Con la distribución reflejada en la tabla, los valores ponderados para cada uno de las calificaciones informativas trimestrales serán:



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

1ª calificación trimestral: 17,78% de la calificación final.

2ª calificación trimestral: 37,78% de la calificación final (11,11% Dual).

3ª calificación trimestral: 44,44% de la calificación final.

10.3. Instrumentos

10.4. 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 de trabajo 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.

11. 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 del módulo profesional:

Indicadores enseñanza:

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



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

- **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 y nuevas tecnologías en el aula*). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs...
- **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.

12. 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.



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

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.

12.1. DETECCIÓN.

No aplica.

12.2. ACTUACIONES.

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 de trabajo, 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.
- Consultar al alumno de forma 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



MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NIVEL: MEDIO	CURSO: 24/25
---	---------------------	---------------------

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.

13. 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