Programación adaptada ao 3º trimestre do curso 2019-2020

CICLO FORMATIVO grao medio: COCIÑA E GASTRONOMÍA

Módulo: Seguridade e Hixiene na Manipulación de Alimentos

Índice

1. Identificación da programación 2
2. Criterios de cualificación e mínimos exixibles 2
3. Procedemento para a recuperación das partes non superadas 2
3.1 Actividades de recuperación 2
3.2 Proba de avaliación extraordinaria para alumnado con perda de dereito á avaliación continua (PD) 2
4. Medidas de reforzo, repaso e ampliación de contidos e aprendizaxes anteriores ao estado de alarma para todo ou parte do alumnado 2
5. Medidas de atención á diversidade do alumnado matriculado no módulo 3

CIFP COMPOSTELA
TLF 881 866 570 FAX 881 866 586
http://www.cifpcompostela.edu.es
cifp.compostela@edu.xunta.es

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
Cofinanciado por el programa Erasmus + de la Unión Europea

1. Identificación da programación

Centro educativo					
Código	**Centro**		**Concello**		**Ano académico**
15016000	Compostela		Santiago de Compostela		2019/2020
Ciclo formativo cociña e gastronomía					
Código da familia profesional	**Familia profesional**	**Código do ciclo formativo**	**Ciclo formativo**	**Grao**	**Réxime**
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos
Código MP/UF	**Nome**	**Curso**	**Sesións semanais**	**Horas anuais**	**Sesións anuais**
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2019/2020	2	53	53
Profesorado asignado ao módulo	TEBA FÉLIX MASA				

2. Criterios de cualificación e mínimos exixibles

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo -Operacións básicas de servizos en restaurante- evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe vistos ate o 13 de marzo de 2020, dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade o alumno/a deberá participar regularmente nas actividades programadas.

Os mínimos para este módulo, deberán acadar os logros anunciados nos criterios de avaliación mínimos para cada unidade didáctica desenvolvida ao longo do curso académico ate o 13 de marzo de 2020, empregando os instrumentos de avaliación descritos na presente programación:

RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse acompleta eliminación destes.

CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA2.8 Estableceronse as pautas de hixiene para un manipulador de alimentos

RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.10 Describironse as principais enfermidades de transmisión alimentaria

CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA3.11 Describíronse as intolerancias alimentarias con máis incidencia na actualidade

RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.

CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

UD.- 7, UD.- 8 e UD.- 9

Non foron desenvolvidas ate o 13 de marzo de 2020, polo que non serán tidas en conta para a avaliación do módulo, no presente curso 2019-2020.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua (PD) e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe.
Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta o seguinte:
- Realizaremos unha proba escrita/práctica por avaliación, que en función da materia a avaliar, poderá ser de diversos tipos: test, preguntas breves, longas, casos prácticos.... É necesario acadar unha valoración mínima de 5 puntos para poder dar por superada esta parte, en caso contrario terá que recuperar as unidades pendentes. Estas probas escritas suporán un 70 % da cualificación de cada avaliación.
- As actividades e traballos individuais e /ou en grupo servirán para avaliar o dominio de contidos, dinámica de traballo , exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.
Valoraranse segundo as táboas de observación diseñadas para cada caso e suporán un 20% da cualificación de cada avaliación. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin e acadar unha valoración mínima de 5 puntos nesta parte para aplicar a ponderación sinalada.
- As actitudes de respeto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, o coidado da hixiene e imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo, suporán o 10% da calificación da avaliación. Cada falta cometida neste sentido será recollida na táboa de observación diseñada a tal efecto, restando sobre os 10 puntos de partida con que conta cada alumno/a na súa ficha de seguimento, en función da gravedade da misma.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente acadando para iso como mínimo a cualificación de 5

3. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Para a recuperación das partes non superadas polo alumnado, revisada a presente programación e comprobados os RA e CA non superados polo alumnado, e unha vez emitidos os resultados da segunda avaliación ordinaria do presente curso académico 2019-2020, fíxanse as actividades de recuperación e probas correspondentes para cada alumno/a da 3ª avaliación.

3.1 Actividades de recuperación

As actividades de recuperación do alumnado pendente dunha avaliación positiva na 2ª avaliación, realizaranse con apoio da plataforma Edmodo, tal e como se ven realizando ao longo do presente curso 2019-2020 con este grupo de alumnado e módulo e consistirá na realización dunha proba.

- **Proba Específica**. Resolución dunha proba tipo TEST, de preguntas con respostas alternativas, das cales seleccionará a correcta. Esta proba realizarase "on line" a través de Edmodo.

É indispensable obter unha valoración mínima de 5 puntos para acadar a avaliación positiva.

3.2 Proba de avaliación extraordinaria para alumnado con perda de dereito á avaliación continua (PD)

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha **proba** escrita dos contidos desenvolvidos durante o 1º e 2º trimestre do presente curso académico, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Esta proba constará de preguntas curtas e tamén de tipo test (con respostas alternativas, das cales só unha será correcta).

Esta proba poderá ser realizarada "on line" através de Edmodo.

4. Medidas de reforzo, repaso e ampliación de contidos e aprendizaxes anteriores ao estado de alarma para todo ou parte do alumnado

Como medidas de reforzo e repaso mantense durante o trimestre un FORO aberto a través da plataforma Edmodo con aclaracións e resolución de dúbidas.
Respecto da proba teórica tipo TEST, que se fará "on line" tamén a través da plataforma Edmodo, os contidos que entran na mesma, xa foron expostos e explicados en clase ao longo do 2º trimestre ate o 13 de marzo do presente curso académico. Pero tamén se mantén un FORO aberto co alumnado para aclarar dubidas e información ao respecto.

Os contidos da Unidade 7, 8 e 9 que non foron impartidos na aula foron subidos a plataforma Edmodo.

Ditos documentos elaborados pola profesora conteñen teoría que os alumnos poden consultar, vídeos e aclaracións, así como unha proba que poden facer para comprobar os seus coñecementos.

Esta proba non restará a cualificación xa obtida, pero si poderá mellorar a cualificación obtida na 3ª avaliación ordinaria.

5. Medidas de atención á diversidade do alumnado matriculado no módulo

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizou unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que tivo por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, serviu para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.
Para este módulo elaborouse ao inicio do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementou cos datos proporcionados polo titor/a e detectáronse necesidades especiais de atención ao alumnado matriculado neste módulo, polo que se acordou que as probas conceptuais se fixeran preferentemente tipo TEST de preguntas con respostas alternativas, para facilitarlle ao alumnado a identificación e resolución do cuestionario dun xeito mais doado e igualmente eficiente. Tamén se tivo en conta o tempo de exección do cuestionario, asinándolle o suficiente sen límite.