

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:**

**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (código 0501)**

**CONTENIDOS:** Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.**

- **Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**

U.T. 0. Presentación del módulo (3 sesiones)

U.T. 1 Los sistemas de control de calidad (12 sesiones)

U.T. 2 Implantación y aplicación de sistemas de gestión de calidad. Herramientas básicas. (20 sesiones)

U.T. 3 Los alimentos y la seguridad alimentaria (5 sesiones)

- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**

U.T. 4 Riesgos para la salud derivados de la contaminación de alimentos. Enfermedades de transmisión alimentaria (6 sesiones)

U.T. 5 El manipulador de alimentos: higiene y formación (6 sesiones)

U.T. 6 Limpieza y desinfección. Requisitos de instalaciones y equipos (9 sesiones)

U.T. 7 Control de plagas (6 sesiones)

U.T. 8 Planificación del proceso de producción. Prácticas correctas de manipulación y peligros asociados a prácticas incorrectas (5 sesiones)

- **Contenidos de la 3ª Evaluación parcial:**

U.T. 9 Planificación del proceso de producción. Prácticas correctas de manipulación y peligros asociados a prácticas incorrectas (10 sesiones)

U.T. 10 El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control: sistema APPCC (10 sesiones)

U.T. 11 Utilización de recursos y gestión de residuos (4 horas)

### **CONTENIDOS TRANSVERSALES:**

Podemos destacar:

- La calidad y la atención al cliente como claves fundamentales del servicio turístico (en todas las unidades).
- Educación para la salud (en todas las unidades).
- El consumo responsable (en todas las unidades).
- Conocer los derechos del Consumidor y la existencia de Organismos que se encargan de su defensa (en todas las unidades).

- Educación para la paz, convivencia y solidaridad en el puesto de trabajo (en todas las unidades).

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** Los recogidos en la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

**ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:**

- U.T. 0: Presentación del módulo y de la dinámica general de clase, metodología, actividades, criterios de evaluación, etc.
- U.T. 1: Análisis de la página web de AENOR. Trabajo grupal y exposición sobre los principales precursores y autores en materia de calidad. Investigación sobre los principales sistemas de gestión de calidad aplicables a las empresas de restauración. Elaboración de un inventario de las empresas de restauración de la provincia con algún tipo de certificación de calidad.
- U.T. 2: Elaboración de un plan de calidad, de un manual de procedimientos y de un dossier de registros de calidad. Ejercicios prácticos de las herramientas básicas para la gestión de calidad.
- U.T. 3: Representación gráfica de la cadena alimenticia de distintos alimentos. Visualización de vídeos sobre medidas higiénico sanitarias en mataderos. Análisis de la trazabilidad de distintos productos alimenticios y elaboración de registros asociados. Análisis del etiquetado de distintos productos.
- U.T. 4: Análisis de artículos relacionados con la contaminación de alimentos. Elaboración de un mapa conceptual de los distintos tipos de alteraciones y contaminaciones de los alimentos. Visualización de videos relacionados con los factores que influyen en el crecimiento microbiano de los alimentos. Análisis de artículos relacionados con las enfermedades de transmisión alimentaria. Elaboración de un mapa conceptual de la unidad de trabajo.
- U.T. 6: Deducción y posterior puesta en común y corrección de los estándares de sanidad e higiene personal exigibles a los manipuladores de alimentos. Elaboración de un mapa conceptual de la unidad de trabajo.
- U.T. 7: Análisis de los distintos productos de limpieza utilizados en los talleres de cocina y pastelería del centro. Estudio y seguimiento del plan de limpieza y desinfección del departamento. Comparación de las instalaciones del taller de cocina con los estándares ideales.
- U.T. 8: Elaboración de una “Check-list de control de plagas” para el taller de cocina del centro y revisión periódica de la misma. Elaboración de un mapa conceptual de la unidad.
- U.T. 9: Elaboración de un mapa conceptual de la unidad.
- U.T. 10: Realización de los supuestos prácticos propuestos en el simulador del sistema de APPCC de la FERH.
- U.T. 11: Elaboración de un mapa conceptual de la unidad.

**Actividades de refuerzo/ampliación.** A aquellos alumnos/as que tengan dificultades durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se les pedirá la repetición sistemática de pequeñas prácticas centradas en la asimilación de los contenidos mínimos del módulo. Como actividades de ampliación, para aquellos alumnos/as que hayan demostrado un especial interés en los contenidos propuestos o

una especial consecución de los objetivos, se contemplará la posibilidad de pedirles trabajos de investigación en los que vayan relacionando contenidos tratados en las distintas unidades de trabajo.

**Actividades de evaluación.** La evaluación de los contenidos se realizará a través de las actividades propuestas para cada unidad de trabajo, de las pruebas escritas que se programarán para cada una de aquellas y de la observación en clase.

**Actividades de recuperación.** Se centrarán en la repetición de las actividades solicitadas (primero con ayuda de la profesora como guía para después, ir pidiéndoles progresivamente mayor autonomía en la realización de éstas), y la realización de pruebas escritas centradas en los contenidos mínimos.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

La evaluación será continua y formativa y tendrá como fin esencial determinar en qué medida se van alcanzando los objetivos marcados con anterioridad, por lo que se podrán introducir las modificaciones que se consideren necesarias en la metodología y las estrategias utilizadas.

Se realizará una evaluación inicial en el mes de octubre, una parcial en el mes de diciembre, una segunda evaluación parcial en el mes de marzo y una última en el mes de mayo en base a:

- Criterios aptitudinales: Referidos a la profundidad con la que sea tratada cada Unidad de Trabajo.
- Criterios actitudinales: Referidos al comportamiento en clase, la relación con los compañeros, integración al grupo, iniciativa y atención concentrada. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad como base para la creación de buenos hábitos para la futura inserción laboral.

Los criterios de calificación en las evaluaciones parciales serán los siguientes:

- Pruebas escritas: Un **50 %** será el resultado de las pruebas objetivas realizadas sobre los contenidos conceptuales.
  - Trabajos: Un **30 %** de la nota corresponderá a trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales tratados en clase. La presentación de los diferentes trabajos o actividades deberá realizarse en la fecha establecida previamente, salvo presentación de la debida justificación, en cuyo caso se admitirá en fecha posterior.
  - Asistencia y participación: Un **20 %** será resultado de la actitud positiva y la participación en clase.
- Para aprobar el módulo, en cada una de las evaluaciones, se deberá obtener una calificación media de 3 puntos (antes de aplicar el porcentaje de ponderación) en cada una de los bloques de contenidos a evaluar.
  - Al finalizar cada trimestre académico se realizará un examen escrito de evaluación en el que se recogerán todos los contenidos impartidos durante dicho período.

- No se recogerá ningún trabajo o actividad fuera de la fecha establecida para su entrega, salvo que se justifique debidamente la imposibilidad de su entrega, por lo que se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la justificación de faltas de asistencia a clase.
- El alumno/a que supere el 25% de faltas, justificadas o no, perderá el derecho de evaluación continua y sólo podrá presentarse a los exámenes de la evaluación final.
- La falta de asistencia a las horas previas a la realización de una prueba escrita, se considerará como una actitud negativa, a valorar en la evaluación del módulo. También se considerará una actitud negativa el no traer a clase el material escolar que la profesora haya determinado.
- Sólo se considerarán faltas de asistencia justificadas aquellas que se acrediten debidamente mediante documento escrito: certificado médico, deber inexcusable, etc.
- Las sesiones de recuperación se realizarán antes de la última evaluación parcial, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:
  - Se realizarán exámenes escritos en base a los contenidos mínimos marcados.
  - Se considerará apto con una nota mínima de 5.
  - Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse o repetirse hasta que su evaluación sea positiva.

#### **Recuperación de contenidos no superados:**

- El alumnado que no supere el módulo en evaluación parcial deberá asistir a clase durante el período comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final. Durante dicho período se realizarán las oportunas pruebas escritas y se programarán actividades encaminadas a la evaluación positiva del módulo.
- Los alumnos/as que hayan obtenido una calificación final positiva podrán mejorar dicha calificación mediante las oportunas pruebas escritas y actividades que se planteen durante el período anteriormente citado.

**PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16**

Noelia Ramírez Ortiz