

**PROGRAMACION CORTA  
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
1º COCINA Y GASTRONOMÍA CURSO 2017-2018  
PROFESOR/A: María Nieves Ariza Blasco**

**1. CONTENIDOS MÍNIMOS:**

Para superar el módulo se han de

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
  - Conceptos y niveles de limpieza.
  - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
  - Procesos y productos de limpieza.
2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:
  - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
  - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
  - Guías de prácticas correctas de higiene.
3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:
  - Normativa general de manipulación de alimentos.
  - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Métodos de conservación de alimentos.
4. Aplicación de sistemas de autocontrol:
  - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
  - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol.
  - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC
  - Trazabilidad.
5. Utilización de recursos eficazmente:
  - Impacto ambiental provocado por el uso.
  - Concepto de las 3 R-s: reducción, reutilización y reciclado.
  - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
6. Recogida selectiva de residuos:
  - Legislación ambiental.
  - Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
  - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
  - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

**2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:**

La evaluación será continua e integradora, y se valorará la participación del alumno, su actitud y su comportamiento tanto personal como en grupo, la evolución del alumno, así como la resolución de las pruebas y controles que se establezcan para cada unidad de trabajo. La evaluación continua se llevará a cabo trimestralmente y tendrá en cuenta los siguientes criterios y procedimientos:

**1. Observación diaria:**

- 1.1. Atención a mis exposiciones orales.
- 1.2. Actitud positiva con sus compañeros y con el profesor.

- 1.3. Buena disposición hacia el módulo: asistencia diaria, puntualidad, participación, respeto al material.
2. **Actividades y trabajos realizados en clase y en casa:**
  - 2.1. Respetar los plazos de presentación de los trabajos a realizar por los alumnos.
  - 2.2. Se valorará el orden, la limpieza, la ortografía y la calidad de la redacción y exposición.
  - 2.3. El cuaderno deberá estar completo y al día.
3. **Pruebas escritas:**
  - 3.1. Contenidos
    - 3.1.1. Los exámenes comprenderán preguntas tipo test o preguntas a desarrollar, supuestos prácticos o una combinación de los mismos.
    - 3.1.2. Es de gran importancia el uso adecuado del vocabulario propio de la materia.
  - 3.2. Presentación
    - 3.2.1. Se valorará el orden y la limpieza.
    - 3.2.2. De igual forma se tendrá en cuenta la ortografía correcta y la calidad de la redacción.

### **3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Para los trabajos de clase y casa, el profesor informará oportunamente de los criterios que se seguirán.

- Contenidos actitudinales (Observación diaria) ..... 10%
- Contenidos procedimentales (Actividades y trabajos) ..... 30%
- Contenidos conceptuales (Pruebas escritas y proyecto) ..... 60%

Para poder mediar el alumno deberá de obtener al menos un 4 en cada una de las partes. En caso de no obtenerlo quedará suspenso en dicha evaluación y sólo deberá de recuperar aquella parte en la que obtuvo menos de un 4.

Para aprobar la cada evaluación será necesario obtener al menos 5 puntos. La nota final será la media aritmética de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones.

- Recuperación de evaluaciones pendientes

Aquellos alumnos que no superen una unidad realizarán un examen de recuperación al finalizar la misma, así mismo tendrá que repetir aquellos trabajos que no hayan superado al final de cada evaluación.

Como las notas tienen que ser numéricas sin decimales, se redondeará por exceso o por defecto en función del interés y actitud mostrado por el alumno a lo largo de la evaluación.

- Convocatorias ordinaria y extraordinaria

La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua por ello podrá, previa consulta con la Jefatura de Estudios y comunicación escrita al interesado, suspender el derecho a la evaluación continua a los alumnos cuyo porcentaje de ausencias sea igual o superior al 15%. En tal caso, la evaluación final del alumno se realizará a través de un examen escrito de todo el contenido del programa al finalizar el curso en la convocatoria ordinaria de Junio.

Los alumnos que no aprueben en junio tendrán que realizar el examen final de todos los contenidos del módulo en la prueba de septiembre en la convocatoria extraordinaria. Así mismo tendrán que presentar todos los trabajos, actividades y ejercicios que se les indique.