

**PROGRAMACION CORTA
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN CURSO 2017-2018
PROFESOR/A: Nieves Ariza**

1. CONTENIDOS MÍNIMOS:

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)..... 60%

Para poder mediar el alumno deberá de obtener **al menos un 4 en cada una de todas 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 en la convocatoria de junio.

La **nota final** será la media aritmética de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones. Para aprobar la primera, segunda y tercera evaluación será necesario obtener al menos **5 puntos de media**.

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.

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 el profesor del módulo 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 único de todo el contenido del programa al finalizar el curso en la convocatoria ordinaria de Junio. En la **convocatoria extraordinaria de septiembre** se hará un examen con toda la materia, no se guarda nada.