

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1R	HOT	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2019/20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste en aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

Objetivos concretos:

Conocer el utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Mantener las Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Aplicar los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

U.T.1.- Codex Alimentarius. Cadena Alimentaria

U.T.2.- Aplicación de las Buenas Prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.

2ª EVALUACION

U.T.3.-Aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene personal y manipulación de alimentos (continuación)

U.T.4.-Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.

U.T.5.-Aplicación de sistemas de autocontrol

3ª EVALUACION

U.T.5.- Aplicación de sistemas de autocontrol (continuación)

U.T.6.- Buenas prácticas en la gestión de los residuos

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Motivados por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, que pautaba el confinamiento de la población así como el lógico cierre de los centros escolares, y las prórrogas establecidas, así como por el marco legal autonómico recogido en el “ Comunicado de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, relativo a la puesta en marcha del tercer trimestre” y la “Instrucción de 17 de abril de 2020, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020” se impartirán clases atendiendo a :

- Continuar con el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma no presencial, iniciado tras la suspensión de las actividades lectivas, repasando y reforzando los contenidos trabajados hasta el momento.
- El avance de materia se adecuará a cada alumno en función de los medios disponibles, las necesidades específicas de apoyo educativo o el grado de madurez del alumnado.
- Se utilizarán las herramientas facilitadas por la Junta para continuar el refuerzo de los contenidos (mail corporativo, Team,...)

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios y mínimos exigidos: Mínimos exigidos:

La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios, siendo obligatorio obtener al menos una calificación de 5 puntos para considerar como aprobada cada una de las evaluaciones y para hacer la media entre ellas. Trabajos Obligatorios:

Para superar de forma satisfactoria el módulo será preceptiva la presentación de aquellas actividades, trabajos o ejercicios propuestos por la profesora, siempre respetando la forma y plazos propuestos previamente.

Trabajos obligatorios:

-Ejercicios de estudio aplicado de cada unidad. Se valorarán en un 20%

-El alumno efectuará un único examen de carácter teórico exclusivo para demostrar el conocimiento global del tercer trimestre, debiendo obtener al menos una calificación de cinco puntos sobre diez. Este ejercicio se practicará de forma on-line dejando un plazo de 2 horas para su resolución. Tendrá un validez de 80 % de la calificación.

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.