

**DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y
TURISMO**

I.E.S. ATENEA

Curso: 2021/22



Programación Módulo

**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
E HIGIENE ALIMENTARIA**

CÓDIGO: 0501 - GCSHA

**C.F.G Superior Dirección de Servicios en
Restauración**

Profesora: Ana Cristina López Marcelo

1.- INTRODUCCIÓN	5
2. JUSTIFICACIÓN	5
2.1. MARCO NORMATIVO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN ESPAÑA Y ANDALUCÍA	7
3. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN	9
3.1. Características del Centro.	9
3.2. Características del Alumnado.....	14
3.3. Características del Entorno.....	15
4.- OBJETIVOS	16
4.1. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO	16
4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	16
4.3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO.....	18
4.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL.....	19
5. CONTENIDOS	24
5.1. ANALISIS Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS.....	24
5.2.- UNIDADES DE TRABAJO.	29
5.3. TEMAS TRANSVERSALES	33
6. METODOLOGÍA	35
6.1. TIPOS DE ACTIVIDADES	36
6.1.1. Actividades diagnósticas y motivadoras.	37
6.1.2. Actividades de desarrollo.	37
6.1.3. Actividades de síntesis.	38

6.1.4. Actividades de ampliación y refuerzo.	38
6.1.5. Actividades complementarias o extraescolares.	39
6.2. AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO.	40
6.3. ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS Y MATERIALES.	40
6.3.1 TIEMPOS	40
6.3.2 ESPACIOS	42
6.3.3 RECURSOS MATERIALES	43
6.3.4. LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN.	44
7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.	45
7.1. Atención a la diversidad según la normativa vigente.	46
7.1.1. Equidad en la educación	46
7.1.2. Alumnado que presenta necesidades educativas especiales	46
7.1.3. Alumnado con altas capacidades intelectuales.	47
7.1.4. Alumnado con integración tardía en el sistema educativo español	47
7.1.5. Educación Compensatoria	47
7.2. La Atención a la Diversidad en mi práctica docente. Medidas a tener en cuenta.	48
8. EVALUACIÓN.	52
8.1. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA.	52
8.2. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.	53
8.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	55
8.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	58

8.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.	60
8.6. SESIONES DE EVALUACIÓN.....	61
8.7. SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN:.....	61
9.- FUENTES DE INFORMACIÓN.....	62
10.- PREVISIONES DEBIDAS AL COVID19: ANEXOS I, II Y III.....	63

1.- INTRODUCCIÓN

La formación profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida. La Formación Profesional en el sistema educativo comprende los ciclos de Formación Profesional Básica, de grado medio y de grado superior, con una organización modular, de duración variable, que integre los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales.

A continuación pasamos a identificar el ciclo y el módulo profesional objeto de la programación:

Descripción		
Identificación	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración
	Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación.	CINE-5b.
	Nivel del Marco Español de Cualificaciones para la educación superior.	Nivel 1. Técnico Superior.
	Módulo Profesional	Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentaria
	Código	0501
	Equivalencia en créditos ECTS.	5
Distribución Horaria	Curso	Primero
	Horas	96
	Horas Semanales	3
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	Si

2. JUSTIFICACIÓN

En cuanto al módulo de **Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene Alimentaria**, el mercado de las empresas de restauración en España, y en especial en Andalucía, está teniendo un crecimiento en número de establecimientos, supone grandes ingresos y participación en el PIB. El aumento del turismo en nuestra Comunidad Autónoma y el reconocimiento internacional de nuestra gastronomía, con un creciente número de establecimientos de restauración colectiva, así como las nuevas normativas internacionales y europeas en materia de calidad y seguridad e higiene alimentaria, hacen que los futuros profesionales tengan que incorporar nuevos conocimientos. Por otro lado, la mayor información y preocupación social e institucional, como un tema principal de salud pública, obligan cada vez más a los profesionales de los establecimientos de restauración a adaptarse a estas exigencias, considerando y profundizando en esta formación, para integrarla en las distintas ofertas gastronómicas que ponen a la venta y para cumplir normativas vigentes.

Así mismo, señalar que todos los contenidos del módulo, intervienen de forma notable en la consecución del objetivo de la *Calidad*, fundamental para competitividad de las empresas, y de nuestra oferta turística, incidiendo en una mayor satisfacción de la clientela.

La **profesión de técnico superior de Dirección de Servicios en Restauración** está experimentando grandes cambios en la actualidad, en un mercado en crecimiento, cada vez más competitivo, con una fuerte demanda de profesionales, cada vez más cualificados, con conocimientos y competencias, no solo de preparación de técnicas culinarias, sino de nuevas formas de gestión, encaminadas a ofrecer a un público, cada vez más exigente, productos innovadores y vanguardistas, que requieren de una formación integral, actualización constante, y actitudes favorables hacia el aprendizaje a lo largo de la vida, hacia la autoformación y hacia la responsabilidad.

La creciente competitividad en el mundo empresarial exige profesionales capaces de desarrollar su actividad en un entorno de gestión de calidad, con importancia en la seguridad, la higiene y el respeto al medio ambiente.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar **los objetivos del módulo versarán sobre:**

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo la normativa.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

En general, la organización de la actividad productiva de las empresas y del trabajo exige actualmente a los profesionales en Dirección de Servicios en Restauración de una gran polivalencia, así como una serie de competencias personales y sociales relacionadas con el trabajo en equipo, la autonomía e iniciativa en la toma de decisiones y en el desarrollo de tareas y la vocación profesional. Hay que insistir en que las diferentes áreas de las empresas de restauración requieren esfuerzos cada vez mayores en la coordinación de las mismas, tanto interna como externamente.

Con esta programación vamos a intentar desarrollar las competencias profesionales, personales y sociales previstas para este módulo profesional. Utilizaremos una metodología activa, participativa y centrada en el alumnado, que desarrolle el saber hacer, más que los contenidos teóricos, y permita al alumnado aplicar los conocimientos aprendidos a situaciones reales de su entorno.

2.1. MARCO NORMATIVO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN ESPAÑA Y ANDALUCÍA

LEYES ORGÁNICAS

- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002).
- La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06).
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE). (BOE 10-12-13).
- Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007).

DE LA ORDENACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL

- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (BOE 30-07-2011).
- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008).
- ANTEPROYECTO DE LEY DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ANDALUCÍA. 327-14-ECD.

DE CENTROS

- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. (BOJA 16-07-2010).
- ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. (BOJA 30-08-2010).

DE LAS ENSEÑANZAS

- Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12-06-2010)

- ORDEN, 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración (BOJA 21-07-2011)
- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

DE LA EVALUACIÓN

- ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

3. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

3.1. Características del Centro.

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social y las posibilidades de desarrollo de este.

- ✓ El **centro** en el que vamos a impartir el módulo se ubica en un edificio del año 1991, construido por la Consejería de Educación para impartir enseñanzas de educación secundaria obligatoria, bachillerato y de Formación Profesional de las familias profesionales de Electricidad y Electromecánica, así como Hostelería y Turismo.
- ✓ La Ciudad de Mairena del Aljarafe ha experimentado una evolución en todos los sentidos, y el sector económico ha sido tanto motor de cambio como consecuencia de todo el proceso de transformación en el tejido empresarial del municipio. Es por lo que hoy, Mairena del Aljarafe es un municipio que ha pasado de mantener una base económica plenamente agraria a

considerarse una Ciudad dedicada al sector servicios que ha logrado mantener el germen agrario sobre el que se sustentó desde que llegaron hasta aquí los primeros pobladores romanos: el olivo.

- ✓ El centro se inaugura en el año 1991, en el área metropolitana de Sevilla, en un núcleo residencial de incipiente crecimiento en la década de los años 90 y principios del siglo XXI.
- ✓ El alumnado procede de familias jóvenes procedentes de la capital y establecidas por primera vez en este núcleo residencial con nuevas infraestructuras y servicios.
- ✓ El centro es uno de los primeros centros educativos de la zona, tanto de titularidad pública, como privada-concertada.
- ✓ El alumnado de Educación Secundaria Obligatoria procede de los núcleos residenciales adyacentes y de las localidades de Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Palomares y Almensilla.
- ✓ El alumnado de Bachillerato, procede de forma mayoritaria del mismo centro.
- ✓ El alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional tiene una procedencia más diversa, tanto de la zona circundante, como de Sevilla capital y otros pueblos externos al Aljarafe, formando un conjunto variado de niveles culturales y socio-económicos.
- ✓ La amplia **oferta educativa** que presenta en Instituto se distribuye de manera proporcionada de la siguiente forma:

ENSEÑANZAS	PORCENTAJE
E.S.O.	30%
Bachillerato HCS, CT	30%
FPB Hostelería	5%
FP Dual Industria Alimentaria	5%
F.P. Rama Electricidad. Rama Hostelería y Turismo (Grado Medio, Grado Superior y FPBásica)	30%
TOTAL	100 %

- ✓ Las edades de nuestro alumnado oscilan entre los 12 años en 1º de ESO y los 50 años en algunos de la enseñanza de Formación Profesional.
- ✓ Las **instalaciones** y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE (si bien los ciclos formativos no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. La enseñanza puede ser impartida con normalidad.

La **distribución del uso de los espacios** para poder impartir los resultados de aprendizaje siguientes:

RA	DESCRIPCIÓN	ESPACIOS
1	Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación	Aula polivalente
2	Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición	Aula polivalente
3	Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	Aula polivalente
4	Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	Aula polivalente
5	Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos	Aula polivalente
6	Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	Aula polivalente

- ✓ El claustro de **profesores** es estable lo que permite el desarrollo de varios **planes y proyectos** educativos, entre los que destacamos:

El proyecto lector y fomento de la lectura y uso de la biblioteca:

La biblioteca constituye en sí mismo un recurso imprescindible para la formación del alumnado en una sociedad que demanda ciudadanos dotados de destrezas para la consulta eficaz de las distintas fuentes informativas, la selección crítica de las informaciones y la construcción autónoma del conocimiento.

Por otro lado, la comprensión lectora es considerada como una competencia básica fundamental para la adquisición de nuevos aprendizajes y para el desarrollo personal del alumnado, siendo por tanto un elemento primordial en su formación, cuyo desarrollo estará vinculado a todas las áreas.

Funciones:

1. Potenciar el uso de la biblioteca como centro de recursos para la enseñanza y el aprendizaje.
2. Fomentar la participación de todos los sectores de la comunidad educativa en el proyecto lector.
3. Complementar la labor docente mediante el asesoramiento en la búsqueda de información para los trabajos y proyectos a realizar por el alumnado.
4. Elaborar y desarrollar un proyecto lector encaminado a promover y favorecer el desarrollo de hábitos y prácticas lectoras y escritoras.

Este programa pretende contribuir a establecer las condiciones para que el alumnado pueda alcanzar un desarrollo, adecuado a su edad, de la competencia en comunicación lingüística, así como fomentar el hábito y el placer de la lectura y la escritura, ser un punto de encuentro de lectores y de intercambio de experiencias y recursos de todos los miembros de la comunidad educativa. La biblioteca escolar ofrece la posibilidad de acceso igualitario a los recursos y a la cultura, independientemente del estado socioeconómico de procedencia.

Programa de centro bilingüe - Inglés - Proyectos Internacionales: Hoy día resulta indudable la conveniencia de promover en nuestro alumnado estancias en el extranjero e intercambios con centros educativos de otros países, con el fin de crear en ellos la necesidad de comunicarse en otro idioma y usarlo en un contexto lo más realista posible. Se propicia además la apertura a otras realidades, otros lugares, otras gentes y otras culturas, ampliando un horizonte, a veces, en exceso localista.

Los intercambios escolares y estancias en el extranjero tienen como finalidad:

- Perfeccionar el conocimiento de otras lenguas, desarrollando sus aspectos prácticos.
- Adquirir hábitos y actitudes positivos en el aprendizaje de los idiomas en particular, y en la formación permanente en general.
- Desarrollar actitudes positivas de convivencia y cooperación.
- Conocer la realidad cultural del país en el que realizan la estancia.

Carta Erasmus de Educación Superior: Nos permite que el alumnado de FP de Grado superior pueda realizar la FCT en el extranjero.

Plan de Igualdad y Coeducación: La Coeducación ha de ser entendida como un sistema que aboga por una educación sin sesgos sexistas, que tiene en cuenta procesos en la construcción de identidades femeninas y masculinas, que observa y analiza las discriminaciones para poderlas contrarrestar, que anula las limitaciones que reflejan claramente los estereotipos de género y que potencia la educación en conocimientos, actitudes, valores y comportamientos en el desarrollo íntegro de las personas en el mundo laboral, en la vida doméstica y en la participación ciudadana.

La Coeducación "es un proceso de intervención intencionada en la que partimos de las diferencias entre los sexos para conseguir la construcción de un mundo común y no enfrentado".

Supone la coexistencia de actitudes y valores que tradicionalmente se asignan a hombres y mujeres, para que puedan ser asumidos y aceptados por personas de cualquier sexo.

Quiere una educación integradora del mundo y de las experiencias de las mujeres.

Cuestiona las formas de conocimiento dominantes.

Implica a toda la comunidad escolar: madres, padres, profesorado, niños y niñas, personal no docente...

Este es el verdadero objetivo de la Coeducación, que contiene en sí misma el significado de "Cooperación, compañerismo activo, respeto mutuo, conocimiento recíproco".

La educación para la igualdad (coeducación) es una herramienta para la convivencia.

Plan de convivencia: El plan de convivencia constituye un aspecto del proyecto educativo que concreta la organización y el funcionamiento del centro en relación con la convivencia y establece las líneas generales del modelo de convivencia a adoptar en el mismo, los objetivos específicos a alcanzar, las normas que lo regularán y las actuaciones a realizar en este ámbito para la consecución de los objetivos planteados.

Plan de salud laboral La prevención de riesgos laborales, la promoción y protección de la salud de los trabajadores y trabajadoras de la enseñanza, forman parte de los objetivos prioritarios de la Consejería de Educación, que facilitará los medios y recursos humanos para hacerla extensiva a todo el profesorado de los centros docentes públicos, a través de la planificación, el aseguramiento y la mejora continua del sistema de gestión de la organización.

Es necesario **coordinarse** con:

Módulo Profesional	Contenidos
0496. Control y aprovisionamiento de materias primas	Categorías comerciales y etiquetado. Sellos europeos de calidad.
0509. Procesos de Servicio de Bar-Cafetería	Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos
0510. Procesos de servicio de Restaurante	Manipulación y conservación de alimentos ante el comensal

3.2. Características del Alumnado.

- ✓ En referencia al **alumnado** que llega al Centro, cabe destacar la heterogeneidad del mismo.
- ✓ La **procedencia socio-demográfica** del alumnado es variada, perteneciendo a distintos grupos sociales. Su origen es de localidades distintas a la que se encuentra el Instituto, bien porque no se imparta el C. Formativo de Grado Superior de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración o debido a la fuerte demanda del ciclo, no han podido acceder al centro ubicado en Sevilla capital, que es el único que se imparte en la Provincia, además del nuestro. El 30% procede de Sevilla capital, , y un 40% procede de localidades apartadas del centro en un radio de más de 10 kilómetros de distancia, entre otras, Dos Hermanas, Los

Palacios, Burguillos e Hinojos, el resto son de localidades limítrofes y solo un alumno procede de Mairena del Aljarafe.

- ✓ Las **edades** son también diversas, con un intervalo amplio, desde los 18 años a más de 50 años, por tanto las motivaciones son bien distintas. La media aritmética de edad es de 23 años.
- ✓ En cuanto a datos relacionados con la perspectiva de **género**, indicar que un 70% del alumnado del ciclo superior en Dirección de Servicios en Restauración son hombres, y un 30% mujeres.
- ✓ En cuanto al **nivel de estudios**, el alumnado que accede al Ciclo, procede mayoritariamente de Bachillerato, aunque hay una tendencia creciente a la incorporación de alumnado del ciclo medio de Servicios en Restauración, al tener un acceso directo en la reciente normativa al respecto. Una minoría procede de la Formación Profesional Básica de la especialidad de Cocina y Restauración, que se imparte en el centro educativo.

Hemos también de tener en consideración la forma en que los alumnos han accedido al ciclo: la nueva normativa propone distrito único, por lo que no podemos elegir quién se va a matricular en el ciclo (el entorno social por tanto, no va a ser tan determinante, al tener distinta procedencia).

- ✓ Estos hechos, debe de tenerse en cuenta a la hora de preparar y desarrollar la programación, que hacen bastante compleja la práctica docente.

Una característica común es el motivo por el cual se matriculan los alumnos, que son las buenas expectativas laborales con un periodo de prácticas en empresas y un entorno de empresas y establecimientos de restauración creciente.

3.3. Características del Entorno.

- ✓ La crisis económica no ha afectado al sector de la hostelería y es turismo de forma tan brusca como en otros sectores económicos, por lo que el alumnado no tiene graves problemas de inserción laboral, algunos son contratados laboralmente por las mismas empresas donde

realizan la formación en centros de trabajo. Así mismo, al centro llegan continuas ofertas laborales solicitando profesionales, antiguo alumnado, por parte de empresas del sector.

✓ Respecto al **entorno** decir que en los últimos años ha experimentado un gran crecimiento en relación a la actividad económica y desarrollo en general. De clase social media, se caracteriza por la ausencia de conflictos de carácter social o de cualquier otra tipología que impliquen una atención preferente. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Delegación de Educación, Empresas y establecimientos de hostelería y restauración, Administraciones Públicas, Asociaciones Empresariales. Se dispone de una base de datos de empresas muy amplia para poder realizar los módulos profesionales de FCT y PROYECTO.

4.- OBJETIVOS

Competencias básicas relacionadas con el acceso a los ciclos formativos de Grado Superior

Las competencias básicas que se tendrán especialmente como referencia son las siguientes:

- Tratamiento de la información y competencia digital.
- Competencia en comunicación lingüística.
- Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.
- Competencia social y ciudadana.

4.1. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico según, Real Decreto_688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12-06-2010) y la Orden, 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración en Andalucía (BOJA 21-07-

2011) perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y cuya **competencia profesional** consiste en *Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.*

Desarrollados dentro de la **Cualificación Profesional Dirección en Restauración HOT331_3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), exigible a este técnico, el módulo de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, que se imparte en **primer curso** del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración aparece como Módulo Formativo 6: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, asociado a la siguiente Unidad de Competencia: **UC UC0711_2: Actuar bajo las normas de Seguridad, Higiene y Protección ambiental en Hostelería.**

Las nuevas tecnologías, la innovación en los productos, la organización flexible, suponen que el trabajo profesional está sujeto a una transformación continua con nuevos métodos y formas de trabajo, lo cual presenta consecuencias importantes para la cualificación y competencia de dichos trabajadores y para su formación.

El trabajo en el centro educativo tiene como fin último dotar, de las *competencias profesionales, personales y sociales*, a los alumnos en el sentido de “posesión y desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes para realizar con éxito la cualificación profesional propia del Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración en diferentes situaciones de trabajo, de forma autónoma y responsable en su área profesional”.

4.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las *competencias profesionales, personales y sociales* que aparecen señaladas a continuación de entre todas las reguladas por el *artículo 5 del Real Decreto 688/2010*, de 20 de mayo.

La formación del módulo contribuyen a alcanzar las Competencias Profesionales, Personales y Sociales de este título que se relacionan a continuación:

- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

4.3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del *Real Decreto 688/2010*, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, y según la *Orden, 16 de junio de 2011*, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, en su artículo 3 establece los objetivos generales, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los siguientes.

- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

4.4 RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Gastronomía y nutrición, así como la ponderación sobre la calificación final son:

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria son:	Ponderación:
RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación	16,67%
RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición	16,67%
RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	16,67%
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	16,67%
RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos	16,67%
RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	16,67%

A partir de los resultados de aprendizaje establecidos en la orden que regula el título de Técnico Superior de Dirección de Servicios en Restauración, vamos a analizar la relación existente entre las competencias profesionales, personales y sociales con los resultados de aprendizaje del módulo asociado. Así mismo hemos analizado la relación existente entre los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje del módulo profesional, relacionándolo todo con las unidades de trabajo propuestas.

En la tabla que expongo a continuación relacionamos además de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales, las unidades didácticas implicadas en la consecución de los resultados de aprendizaje.

MÓDULO PROFESIONAL		GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (GCSHA)		
CP	OG	RA	UNIDADES DE TRABAJO (UT)	
f)m)n)q)r)	m)n)r	h, i, j,	RA1.- Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	U.T.5 La calidad en el sector de la restauración
	m)n)r	h, j, k, o, q	RA2.- Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	U.T. 6 Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración
	f),m)n)q)r	g	RA3.- Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	U.T.1 Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
	f)m)n)q)r	g, o, s	RA4.- Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	U.T.2 Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos
	f),m)n)q)r	h, q	RA5.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	UT.3 Aplicación de sistemas de autocontrol
	f),m)n)q)r	h, o	RA6.- Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	UT.4 Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS

- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

5. CONTENIDOS

Son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje.

Entendemos por contenidos el conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.

Podemos distinguir tres tipos:

- **Contenidos conceptuales (SABER):** ¿qué enseñar?. Recoge los conceptos teórico-prácticos que el alumnado adquiere durante el proceso de enseñanza aprendizaje. Hacen referencia al saber y están relacionados con hechos, con datos, con teorías, con principios y con leyes.
- **Contenidos procedimentales (SABER HACER):** ¿cómo enseñar?. Analiza los procedimientos y estrategias de enseñanza. Hacen referencia al saber-hacer y están relacionados con procesos, con procedimientos, con destrezas y con normas en todos los ámbitos de las competencias.
- **Contenidos actitudinales (SER).** ¿por qué enseñar?. Indican la orientación que debe darse a los contenidos conceptuales y procedimentales. Las actitudes son un conjunto de tendencias a comportarse y enfrentarse de una determinada manera ante las personas, situaciones, acontecimientos, objetos o fenómenos. Corresponden al saber ser o saber comportarse. Hacen referencia al querer ser y estar, saber ser y estar y están relacionados con actitudes, valores y normas.

El artículo 10 del Real Decreto 1147/2011, apartado 3 sobre la estructura de los módulos profesionales, establece en el apartado d) que:

Los contenidos básicos del currículo, *que quedarán descritos de forma integrada en términos de procedimientos, conceptos y actitudes. Se agruparán en bloques relacionados directamente con los resultados de aprendizaje.*

5.1 ANÁLISIS Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

Convendría reflejar no sólo los contenidos y las capacidades, sino el tipo de contenidos de que se trata. Del análisis de los resultados de aprendizaje se deduce que el aprendizaje debe basarse en el **saber hacer**, de forma que el enunciado del resultado de aprendizaje se define con el siguiente los siguientes verbos: identificar, reconocer, clasificar, realizar operaciones.

Los contenidos, al igual que toda la programación deben basarse en la adopción de habilidades y destrezas por parte del alumno, así como en la adquisición de conocimientos y actitudes, concluimos diciendo que en este módulo profesional predomina el contenido conceptual, sin que ello relegue los contenidos procedimentales y actitudinales que deben aprender.

Los contenidos del módulo, en base a lo recogido 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 Servicios en Restauración* son los siguientes:

1.- Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.

2.- Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración.
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. Técnicas grupales.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación.
- La retroalimentación. Acciones de mejora.
- Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración.
- El plan de calidad. Fases para su implantación.
- Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.

3.- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.

- Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.
- Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
- Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

4.- Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos:

- Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.
- Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.
- Medidas de prevención.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Medidas de higiene personal.
- Medidas de prevención de enfermedades de obligada declaración.
- Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

5.- Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo.
- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

6.- Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
- Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
- Minimización de impactos ambientales.
- La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
- Parámetros de control ambiental.
- Acciones correctivas y de mejora

Estos contenidos se distribuyen en 2 bloques temáticos que serían:

✦ **BLOQUE TEMÁTICO I:** *Seguridad Alimentaria RA3, RA4, RA5 y RA6*

✦ **BLOQUE TEMÁTICO II:** *Gestión de la Calidad en Establecimientos de Restauración RA1 y RA2*

El **Bloque I** está diseñado para cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad Alimentaria, a nivel autonómico, nacional e internacional (**UT3, UT4, UT 5 y UT6**).

El **Bloque II** parte de la evolución de la Gestión de la Calidad en el sector servicios y de la hostelería y el turismo, para ir focalizando los contenidos cada vez más en el subsector de la restauración (**UT1 y UT2**).

Se ha alterado la presentación de las unidades de trabajo, modificando el orden de los bloques temáticos, en reunión con el Equipo Educativo del ciclo formativo, considerándose este orden propuesto más lógico, debido a la sincronización temporal en el desarrollo de los contenidos y realizaciones de aprendizaje del módulo con los demás módulos formativos. De esta manera, cada módulo se presentará relacionado con una secuencia de unidades didácticas. Tal secuencia deberá realizarse respetando algunos principios didácticos, de manera que se progrese desde lo particular hacia lo general; desde lo más simple a lo más complejo o utilizando otros criterios aconsejados por la propia dinámica de los procesos tecnológicos.

Una vez ordenadas las unidades didácticas habrá que asignarles una duración teniendo en cuenta la duración total del módulo y el peso o grado de dificultad de cada unidad.

Los contenidos que se presentan a continuación están interrelacionados entre sí, de forma que al inicio de cada unidad de trabajo correspondiente se hará referencia a las unidades previa, dado que la adecuada comprensión de una determinada unidad precisará el entendimiento de las anteriores.

Se incluyen en el primer parcial las unidades de trabajo de la nº 1 a 2, la realización del segundo parcial de la nº 3 a la 4 y dentro del tercer parcial la nº 5 y 6. Según aparece relacionado en la siguiente tabla.

DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES POR BLOQUES, SESIONES Y EVALUACIÓN

BLOQUE/RA	Nº U.T. (manual)	TÍTULO	EVALUACIÓN
I/3	2	U.T.1 Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	PRIMER PARCIAL
I/4	1, 3, 4 y 5	U.T.2 Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos	
I/5	6	UT.3 Aplicación de sistemas de autocontrol	SEGUNDO PARCIAL
I/6	9	UT.4 Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración	
II/1	7	U.T.5 La calidad en el sector de la restauración	TERCER PARCIAL
II/2	8	U.T. 6 Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración	
<i>TOTAL SESIONES</i>			84 HORAS

5.2.- UNIDADES DE TRABAJO.

CONTENIDOS		EVALUACIÓN	
Unidad didáctica	Contenidos	Resultado de aprendizaje	Criterios evaluación
Unidad 1.	<p>1.1.- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección</p> <p>1.2.- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.</p> <p>1.3.- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.</p> <p>1.4. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.</p> <p>1.5. Procedimientos para la recogida y retirada de residuos</p>	<p>RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos</p>	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).</p> <p>d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).</p> <p>g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p> <p>h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>i) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación</p>

<p>Unidad 2.</p>	<p>2.1.- Normativa general de higiene-sanitaria aplicable a la actividad.</p> <p>2.2.- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. Medidas de higiene personal. .Vestuario laboral, requisitos y limpieza</p> <p>2.3.- Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>2.4.- Medidas de prevención Enfermedades de obligada declaración. Medios de protección de cortes, quemadura y heridas en el manipulador</p> <p>2.5.- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>2.6.- Peligros, riesgos y toxiinfecciones sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>2.7.- Medidas de prevención. Métodos de conservación de los alimentos</p> <p>2.8.- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.</p> <p>2.9.- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias</p>	<p>RA4.- Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos</p>	<p>relacionados con las empresas de restauración.</p> <p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.</p> <p>b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.</p> <p>c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.</p> <p>d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.</p> <p>e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.</p> <p>f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p>
-------------------------	---	--	---

<p>Unidad 3.</p>	<p>3.1.- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo. 3.2.- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. 3.3.- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. 3.4.- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación. 3.5.- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. Concepto y supuestos prácticos de control. 3.6.- Principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación</p>	<p>RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.</p>	<p>a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. a) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). b) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. c) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. d) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. e) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. f) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).</p>
<p>Unidad 4.</p>	<p>4.1.- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración. Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración 4.2.- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos 4.3.- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente 4.4.- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el medio ambiente 4.5.- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. 4.6.- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas</p>	<p>RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.</p>	<p>a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria. e) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. f) Se han establecido los parámetros que posibilitan el</p>

			control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
Unidad 5.	5.1.- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad. 5.2.- Características de la calidad en el sector servicios. 5.3.- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos. – Expectativas y percepciones del cliente – Determinación y fijación de objetivos. 5.4.- Manuales de calidad. 5.5.- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.	RA1.- Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación	a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad». b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión. c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad. d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
Unidad 6.	6.1.- La calidad en las empresas de restauración. 6.2.- Introducción a las herramientas y técnicas para la gestión de la calidad. 6.2.1.- Técnicas grupales 6.2.2.- Técnicas de organización y planificación 6.2.3.- Técnicas estadísticas 6.3.- Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración. 6.4.- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración. El plan de calidad. Fases para su implantación. 6.5.- Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.	RA2.- Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición	a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad. b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación. c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora. d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad. e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

5.3 TEMAS TRANSVERSALES

En el actual modelo de enseñanza, que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todos los módulos que se desarrollan en los diferentes ciclos formativos los contenidos transversales, que son los que se refieren a grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse específicamente a ningún módulo en particular.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

- ↳ Educación moral y cívica, donde se desarrollarán criterios de actuación que favorezcan intercambios responsables y comportamientos de respeto, honestidad, tolerancia y flexibilidad con los compañeros. Propiciaremos actividades de debate, tertulia, etc.
- ↳ 6 de diciembre: Día de la Constitución Española. 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.
- ↳ Educación para la paz, donde se desarrollan habilidades para el trabajo en grupo, escuchando y respetando las opiniones de los demás. 30 de enero: Día de la Paz y la No-Violencia.
- ↳ Educación ambiental. Concienciaremos al alumnado de la necesidad de efectuar un uso racional de los recursos existentes y una correcta disposición de los residuos para facilitar su posterior reciclaje. 22 de marzo: Día del Agua. 22 de abril: Día Mundial de la Tierra. 5 de junio: Día Mundial del Medio Ambiente.
- ↳ Educación para la salud. Respetando las normas de seguridad e higiene respecto a la manipulación de herramientas, equipos e instalaciones, efectuando las prácticas con rigor, de forma que el resultado cumpla con la normativa y no tenga efectos nocivos para la salud o integridad física de las personas y así conseguir que el alumnado reflexione sobre la necesidad de establecer unas normas de seguridad e higiene personales y del producto, que las conozca y las ponga en práctica en el desarrollo de las actividades formativas, así como tomen conciencia de las posibles consecuencias de no cumplirlas. Se corregirá a los alumnos que adopten

posturas incorrectas a la hora de trabajar con el ordenador. 16 de octubre: Día Mundial de la Alimentación.

- ✦ Educación para la igualdad de oportunidades entre sexos, tomando una actitud abierta a nuevas formas organizativas basadas en el respeto, la cooperación y el bien común, prescindiendo de los estereotipos de género vigentes en la sociedad, profundizando en la condición humana, en su dimensión emocional, social, cultural y fisiológica, estableciendo condiciones de igualdad en el trabajo en equipo. Además debe desarrollarse un uso del lenguaje no sexista y mantener una actitud crítica frente a expresiones sexistas a nivel oral y escrito. 25 noviembre día Internacional contra la violencia hacia las mujeres, 8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.
- ✦ Tecnologías de la información y de la comunicación, donde el alumnado valore e incorpore las NNTT, familiarizándose con los instrumentos que ofrece la tecnología para crear, almacenar, organizar, procesar, presentar y comunicar información. Utilizando las NNTT en la consulta de información técnica, en los informes, memorias y exposiciones orales y escritas. Una de las competencias clave de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y de las comunicaciones en el aprendizaje. Se promoverá con el uso de material audiovisual como informático. Uso de la Moodle. 17 de mayo día mundial de Internet.

Con los contenidos transversales conseguimos dotar al alumnado de una formación integral, que contribuya a su desarrollo como persona en todas sus dimensiones y no sólo como estudiante. La presencia de los temas transversales en el desarrollo curricular es responsabilidad de toda la comunidad educativa, especialmente del equipo docente, por eso deben estar presentes en el proyecto educativo de centro y en las programaciones didácticas. Estos temas transversales no suelen contar en las programaciones con una temporalidad propia, sino que la propia naturaleza de las mismas induce a cierta espontaneidad en su integración, por lo que aprovecharemos el momento en que ocurran acontecimientos en la sociedad para impregnar con estos contenidos la práctica educativa y el trabajo diario en el aula. El papel que juega el profesor en el campo de los valores es determinante en lo que respecta a su actitud personal en la organización y moderación de las actuaciones del alumnado y sobre todo en el desarrollo en el aula, que es donde se debe hablar de valores y comportamientos, así como de su aprendizaje.

6. METODOLOGÍA.

La metodología a emplear será activa-participativa, fomentando el *aprendizaje constructivo* por parte del alumnado, explorando los conocimientos iniciales del grupo, elaboración de cuadros sinópticos y resolución de dudas.

El proceso de enseñanza-aprendizaje se realizará a través de la realización de ejercicios y actividades, tanto de forma individual como en grupos.

La profesora realizará exposiciones de los contenidos de las unidades didácticas, motivando la participación y conduciendo al alumnado hacia el propio conocimiento, así como realizando una orientación continua y un estricto control de las actividades y supuestos.

Se emplearán estrategias de aprendizaje, de apoyo, de procesamiento (al servicio de la codificación, comprensión y retención del material, son las estrategias de selección, organización, elaboración y repetición), estrategias de personalización, relacionadas con la creatividad, el pensamiento crítico y la transferencia, así como estrategias metacognitivas. Así mismo, favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

Aprendizaje Cooperativo y aprendizaje basado en proyectos. Trabajos en pequeños grupos y exposición en gran grupo.

El aprendizaje basado en proyectos supone la aplicación al aula de los procedimientos habituales en la investigación científica y que permite desarrollar en el alumnado todas las competencias clave. Partiendo de una exploración de ideas previas en relación con un tema concreto, se formula una hipótesis que habrá que validar a lo largo de un proceso de investigación. En este modo de trabajo, el alumnado se organiza en grupos (siempre heterogéneos) y realiza la búsqueda de aquella información que, una vez analizada, servirá para comprobar si se podrá confirmar la hipótesis.

Aprendizaje eficaz: Saber planificar las tareas que lo favorecen – hacer uso de estrategias de aprendizaje adecuadas al objetivo de la tarea.

Las estrategias cognitivas, al igual que los Resultados de Aprendizaje, son a su vez, las habilidades aprendidas para controlar su propio proceso de aprendizaje, su retención y su pensamiento (aprender a aprender) y un factor necesario para el aprendizaje (*Gagné*).

La enseñanza debe perseguir, por un lado, que el alumnado aprenda conocimientos, y por otro, aprender estrategias implicadas en ese aprendizaje, es decir, operaciones que se realizan para facilitar los procesos implicados en el aprendizaje, como la atención, comprensión, retención, asimilación, transferencia,...etc.

Cualquier programa de intervención cognitiva trata de *enseñar a pensar*, desarrollar capacidades, adquirir procedimientos, estrategias y técnicas para ejecutar distintas tareas, que sirvan de base para la actividad cognitiva.

En el aprendizaje significativo, el alumnado relaciona los materiales nuevos con el conocimiento que previamente posee. Los contenidos a aprender deben estar estructurados de forma que se puedan relacionar con los conocimientos previos, así deben ser potencialmente significativos, tanto significación lógica (*claros*) como significación psicológica (*ideas previas*). Este aprendizaje requiere a su vez, dos condiciones, primero, una actitud favorable hacia el aprendizaje significativo, y segundo, unos contenidos significativos, en cuanto a la estructura cognitiva o conocimientos previos y a la naturaleza de esos contenidos, que permitan al alumnado discriminar lo relevante.

La motivación para aprender, condiciona en buena medida la capacidad para aprender del alumnado.

6.1. TIPOS DE ACTIVIDADES

Dadas las características del grupo elegido para la práctica, nos encontramos con una gran heterogeneidad en cuanto a su procedencia, referidas a las diferencias individuales del alumnado integrante del grupo, tanto cognitivas, como afectivas y sociales. Al mismo tiempo, hay que contemplar sus estudios previos realizados, para valorar sus conocimientos previos, dado que se trata de un módulo de Formación Profesional Específico. Con estas condiciones, la enseñanza de estrategias de aprendizaje resulta ser un recurso muy eficaz para la enseñanza del módulo.

Hay unos principios fundamentales a considerar, que van a guiar todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, éste es el “*Principio de la Diferenciación Progresiva*”, que dice, que el aprendizaje avanza deductivamente, de lo general a lo particular.

La Teoría de la Elaboración de Reigeluth también afirma que, en la adquisición de conocimientos, se debe seguir una secuencia que progresa desde los contenidos simples y generales, a los contenidos complejos y particulares. Siguiendo esta línea, debemos organizar y planificar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

6.1.1. Actividades diagnósticas y motivadoras.

Estas actividades se utilizan con el fin de despertar el interés en los alumnos/as y estimularles, procurando conseguir su participación activa en el proceso de enseñanza — aprendizaje. Y estarán presentes en el discurrir diario de las clases. Estas son:

- a) **Tormenta de ideas:** actividad consistente en una puesta en común por la que el profesor plantea una cuestión concreta y los alumnos/as expresan sus ideas de forma espontánea. Esta propuesta la llevare a cabo como profesor antes de iniciar una unidad didáctica nueva.

Considero interesante que al inicio de una Unidad Didáctica se realice una breve introducción de los contenidos que posteriormente serán objeto de explicación junto a un *esquema* que contenga las ideas fundamentales, ello con el fin de que el alumno/a tenga una visión de conjunto de cuanto se abarcara. Dicho esquema les será entregado por escrito al alumno/a, junto con los objetivos o capacidades terminales de la unidad didáctica, para que conozcan y comprendan los fines que pretendemos conseguir.

La lectura de artículos de periódicos y otros medios, así como proyecciones de documentales relacionados con la materia constituyen un precalentamiento o *warming-up*, como introducción al tema, resultando muy motivadora.

6.1.2. Actividades de desarrollo.

Las actividades de desarrollo son aquellas que, dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, permiten a los alumnos/as la adquisición de los contenidos, logrando hacer como propios los conocimientos transmitidos por el profesor.

Las actividades de desarrollo que propongo son las siguientes:

- b) **Resolución de problemas y la realización de ejercicios.** Esta actividad supone que los ejercicios serán proporcionados por el profesor y tienen la finalidad de que los alumnos/as comprendan mejor, a través de la práctica real, los contenidos explicados. Las clases prácticas permiten poner al alumno/a en contacto con instrumentos de resolución de problemas y toma de decisiones en casos concretos, que les acerca a las situaciones reales y permite comprender la aplicación práctica de los modelos teóricos.

Con la realización de los mismos se busca el que el alumno/a aprenda actuando y así, se implique en el proceso de aprendizaje. Las prácticas se formularán para realizarlas en horario fuera de clase y serán corregidas en el aula, resolviendo cuantas dudas que hayan surgido. De este modo se intentara fomentar el esfuerzo por parte de los alumnos/as ya que este es un criterio de evaluación. En nuestro módulo, se realizan dietas personalizadas.

6.1.3. Actividades de síntesis.

- c) **Actividades globalizadoras** que al finalizar cada unidad de trabajo se haga un resumen global de lo explicado, resaltando las conclusiones e ideas más importantes y relacionándolo con la unidad anterior y la siguiente. Para estas actividades es muy importante realizar mapas conceptuales.

6.1.4. Actividades de ampliación y refuerzo.

Estas actividades van destinadas a la atención de las diversas necesidades de los alumnos/as.

- d) A los más avanzados se les propondrán actividades de **ampliación**, que consistirán en la investigación, de entre varios temas propuestos por el profesor, en la búsqueda de información y realización de trabajos.
- e) Con aquellos alumnos/as que tengan una mayor dificultad en el proceso de aprendizaje se realizaran actividades de **refuerzo**. Plantearles la realización de ejercicios huyendo en lo posible de la abstracción y buscando que las soluciones a los mismos reflejen situaciones de la vida real, utilizando instrumentos que estén a su

alcance.

6.1.5. Actividades complementarias o extraescolares.

Estas actividades se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y podrán consistir en la realización de uno o más viajes, una visita al lugar donde se produzca un acontecimiento relacionado con el contenido del módulo, conferencias de profesionales, la proyección de un video o cualquiera otra que se nos ofrezca y el profesor considere conveniente realizar.

Las *conferencias de profesionales* ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las *visitas a empresas* despiertan gran interés en los alumnos, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la preparación por parte del profesor y unos conocimientos previos de los alumnos. La planificación previa y la organización facilitan el que la visita sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la visita de empresa serían:

- 1) Planificación. Partiendo de los objetivos didácticos se selecciona la empresa, se contacta con la dirección y se planifica la visita.
- 2) Formación de los alumnos sobre la empresa, el sector y el mercado en el que opera la empresa.
- 3) Desarrollo de la visita con exposición por parte de los expertos de los distintos aspectos de la empresa y su problemática.
- 4) Posteriormente a la visita, exposición por parte del profesor de los aspectos más importantes y conclusiones de la visita. Debate en clase de los resultados de la visita.
- 5) Redacción de un informe de la visita por parte de los alumnos participantes.

Las visitas a empresas constituyen un buen método para poner en contacto los alumnos con la realidad empresarial.

Su inconveniente radica en la dificultad para organizarla por el excesivo número de alumnos de cada curso.

Actividades Complementarias:

Sierra Norte de Sevilla: Visitas a empresas de restauración, productores de agricultura ecológica y proveedores. Conferencia de profesional del sector.

Asistencia a exposiciones, ferias,...etc., del sector de restauración. FIBES

Participación en concursos de cocina, como el Cordon Blue, Andalucía Skills,... etc.

6.2. AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO.

Como se ha expuesto anteriormente, los grupos de FPE son bastante heterogéneos, por tanto, el trabajo en grupo favorece el aprendizaje y la colaboración, ayudando a equilibrar al alumnado.

Se planifican las actividades que se van a realizar en cada unidad de trabajo, de forma que combine tareas individuales como pequeños grupos de dos a cuatro personas.

6.3. ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS Y MATERIALES.

6.3.1 TIEMPOS

Los tiempos han de ser planificados para dotar de coherencia a la programación didáctica y por tanto a nuestra labor educativa. Se podrán tener en cuenta las siguientes variables:

- **Horarios**
 - No es lo mismo proponer tareas que requieran mayor concentración en los primeros momentos de la jornada, que al final del día lectivo o la semana.
- **Estructura de sesión**
 - Sería interesante incluir dentro de la sesión, momentos de trabajo autónomo o por grupo, de tal manera que nos permita atender a la diversidad natural de una manera más individualizada y por tanto dar cabida entre otras, a las tareas de ampliación o refuerzo.

La hora clase necesita de tiempos: antes, durante y después, porque necesita de planificación educativa previa para lograr un ambiente educativo adecuado en el aula, de acuerdo a los contenidos, conocimientos y competencias que se buscan formar en los estudiantes, de acuerdo a las exigencias de la sociedad y del desarrollo.

El estudiante durante el tiempo **pre clase** recaba información, estudia y realiza tareas; esta etapa requiere motivación y voluntad para combinar esfuerzos previos a la clase, tanto del docente como del estudiante.

Durante la clase el estudiante es un actor activo porque se ha preparado antes y la actitud del docente deja de ser la propia de la clase magistral para convertirse en un mediador, participativo, orientador y facilitador del aprendizaje. La clase en esta lógica se convierte en un proceso vivo integrado que proporciona altos niveles de comprensión a quienes se han preparado antes de la clase.

Durante la hora clase, el docente desarrolla sus capacidades de conocimientos científicos, pedagógicos, didácticos, metodológicos y de relaciones sociales con sus estudiantes en función de lograr aprendizajes y conocimientos.

El rol del estudiante en la etapa **post clase** es la de afianzar el conocimiento por medio del repaso, el estudio y la discusión grupal; ello requiere de apuntes en el cuaderno, textos guías de estudio y de otras fuentes de conocimiento recomendadas por el docente.

El estudiante, para alcanzar altos niveles de conocimiento y una formación competente, tiene que esforzarse en: asistencia a clases, atención permanente durante la clase, toma de apuntes, revisión y estudio inmediato de la clase.

6.3.2 ESPACIOS

El artículo 11 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, define los espacios y equipamientos necesarios.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

ESPACIO FORMATIVO
Aula polivalente

Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro **TIC** y **BILINGÜE** (si bien los ciclos formativos no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. La enseñanza puede ser impartida con normalidad.

Contamos con dos aulas, una para informática (aula específica) y aula polivalente, además de contar con numerosas aulas TIC y con cañones proyectores.

Salón de actos para dar conferencias y que los alumnos puedan realizar exposiciones con los mayores medios posibles.

También destacar el uso de la BIBLIOTECA para la realización de actividades que potencien la lectura como está previsto en el proyecto lector del centro.

6.3.3 RECURSOS MATERIALES

Las clases en los centros TIC, permiten la utilización de pizarras blancas en las que se usan rotuladores para la escritura.

Dentro de la amplia gama de los recursos didácticos destacan tres grandes grupos:

a) **Recursos impresos.**

- ✦ Libros de consulta: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias de la editorial Altamar.
- ✦ La biblioteca del aula, del centro y de la propia localidad.
- ✦ Prensa especializada en la materia.
- ✦ Textos legales y documentos relacionados con la materia.
- ✦ Apuntes de la profesora.

b) **Recursos audiovisuales:** se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as.

Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza — aprendizaje, propongo los siguientes:

Demostraciones técnicas.

Vídeos y películas:

Mediterránea de Catering en el complejo hospitalario de Navarra
<https://youtu.be/ngONTURPOJc>

Sistema APPCC [Curso APPCC](#)

Pesadilla en la cocina <https://www.lasexta.com/programas/pesadilla-en-la-cocina/>

Control de calidad alimentaria <https://youtu.be/Adp5GkdUCUQ>

c) **Recursos informáticos:** Es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos "nuevas tecnologías" y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad (empresas, laboratorios, comercios, administración) se ha introducido de forma vertiginosa el

uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el autoaprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas.

El hipertexto facilita distintos niveles de lectura o estudio, siguiendo una información general en aquellos apartados que se dominan mejor y ampliando donde se quiere. El hipertexto, de una forma fácil y rápida, permite profundizar en los contenidos que se desea. Por tanto, el usuario puede elegir el recorrido a seguir en el aprendizaje y el nivel de profundidad en cada apartado o cuestión, resolviendo buena parte de las dudas al ampliar la información en los puntos elegidos.

El sistema educativo no ha permanecido ajeno a este fenómeno y podemos afirmar que al tratarse de un centro TIC disponemos de este tipo de recursos que debemos utilizar, como son:

- Ordenadores
- Aulas de informática.
- Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.
- CD's y pendrive para uso de los alumnos/as.
- Google Classroom y Drive para compartir actividades y contenidos

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza — aprendizaje.

Es muy interesante la aplicación [cmaptools](#) para la realización de mapas conceptuales.

Simuladores:

<http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/>

En el aula polivalente, me apoyaré con las presentaciones elaboradas por la Editorial Altamar (Power Points).

6.3.4. LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN.

Uno de los objetivos de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y las comunicaciones en el aprendizaje.

El uso de dichas tecnologías trataré de promoverlo mediante el empleo tanto de material audiovisual como informático.

El material informático será:

Uso del ordenador como procesador de texto, hoja de cálculo y herramienta de trabajo.

Búsqueda de información relacionada con el módulo, a través de Internet, en direcciones que aparecen en la bibliografía y a través de la Moodle para cada UT.

Uso del correo electrónico, con el propósito de estar en contacto con grupos de trabajo de otros centros, solicitar información a organismos oficiales, empresas privadas etc.

Participación en la Moodle, tanto en foros como en la realización de las tareas propuestas.

7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

En nuestras aulas, nos encontramos con un alumnado muy variopinto. Esta diversidad está originada por múltiples motivos: diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones, intereses, situaciones socioeconómicas y culturales, lingüísticas y de salud del alumnado, con la finalidad de facilitar la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales, el logro de los objetivos generales y los resultados de aprendizaje y la correspondiente titulación. A raíz de esta realidad, el nuevo sistema educativo español, incide de manera especial en la “educación desde la diversidad”.

Por tanto, este apartado ha resultado clave en el diseño de esta programación, facilitando a cada individuo, en relación con sus capacidades individuales, la consecución de los resultados de aprendizaje propuestos.

Los métodos deben partir de la perspectiva del profesorado como orientador, promotor y facilitador del desarrollo en el alumnado, ajustándose al nivel competencial inicial de este y

teniendo en cuenta la atención a la diversidad y el respeto por los distintos ritmos y estilos de aprendizaje mediante prácticas de trabajo individual y cooperativo.

7.1. Atención a la diversidad según la normativa vigente.

Tanto la **LOE**, **LEA**, como la **Orden de 25 de julio de 2008** pretenden actuaciones en los siguientes capítulos de diversidad en el aula:

1. Equidad en la educación
2. Necesidades Educativas Especiales
3. Altas capacidades intelectuales
4. Integración tardía en el sistema educativo español
5. Compensación de las desigualdades en educación

7.1.1. Equidad en la educación

A fin de garantizar la *equidad*, el título II de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, aborda el alumnado que requiere una atención educativa diferente a la ordinaria y establece los recursos precisos para acometer esta tarea con el objetivo de lograr su plena inclusión e integración.

7.1.2. Alumnado que presenta necesidades educativas especiales

Alumnado que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta.

Formación Profesional
Los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad, y las posibilidades formativas del entorno, especialmente en el módulo profesional de formación en centros de trabajo.
Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.
Cuando se trate de personas adultas se prestará una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.
Se establecerán las medidas e instrumentos necesarios de apoyo y refuerzo para facilitar la información, orientación y asesoramiento a las personas con discapacidad.

Las Administraciones educativas establecerán un porcentaje de plazas reservadas para alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas.

El alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas.

Para este alumnado se adaptará el currículo a sus intereses y posibilidades, adaptando los contenidos a mínimos y utilizando una metodología que permita alcanzar los objetivos mínimos del módulo. Se propondrán diversas actividades de refuerzo, como glosarios, trabajos grupales, etc.

7.1.3. Alumnado con altas capacidades intelectuales.

Se propondrán actividades de ampliación, fundamentalmente búsqueda de información a través de Internet para su análisis y exposición al resto del grupo de clase. Así mismo se propondrá diversos libros de lectura relacionados con la actualidad y objetivos del currículo.

7.1.4. Alumnado con integración tardía en el sistema educativo español

La sección tercera del capítulo I del título II de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, aborda al alumnado que se incorpore de forma tardía al sistema educativo español, por proceder de otros países o por cualquier otro motivo, y lo incluye dentro del **alumnado con necesidad específica de apoyo educativo**.

7.1.5. Educación Compensatoria

La atención a la diversidad comporta la exigencia de proporcionar una educación de calidad a todos los ciudadanos de ambos sexos, en todos los niveles del sistema educativo. *Se trata de conseguir que todos los ciudadanos alcancen el máximo desarrollo posible de todas sus capacidades, individuales y sociales, intelectuales, culturales y emocionales para lo que necesitan recibir una educación de calidad adaptada a sus necesidades.* Al mismo tiempo, se les debe garantizar una igualdad efectiva de oportunidades, prestando los apoyos necesarios, tanto al alumnado que lo requiera como a los centros en los que están escolarizados.

Más adelante, en el Capítulo I del Título Preliminar, la Ley establece el principio de equidad para hacer efectiva la igualdad de oportunidades. Asimismo, la inclusión educativa y la no discriminación deben actuar como elementos compensadores de las **desigualdades personales, culturales, económicas y sociales, con especial atención a las que deriven de discapacidad** y del principio de flexibilidad para adecuar la educación a la diversidad de aptitudes, intereses, expectativas y necesidades del alumnado, así como los cambios que experimentan el alumnado y la sociedad.

La Ley trata asimismo de la compensación de las desigualdades a través de programas específicos desarrollados en centros docentes escolares o zonas geográficas donde resulte necesaria una intervención educativa compensatoria, y a través de las becas y ayudas al estudio que tienen como objetivo garantizar el derecho a la educación a los estudiantes con condiciones socioeconómicas desfavorables.

La programación de la escolarización en centros públicos y privados concertados debe garantizar una adecuada y equilibrada distribución entre los centros escolares de los alumnos con necesidades de apoyo educativo.

Con el fin de hacer efectivo el principio de igualdad en el ejercicio del derecho a la educación la Ley en su título II, capítulo II establece que las Administraciones públicas desarrollarán acciones de carácter compensatorio en relación con las personas, grupos y ámbitos territoriales que se encuentren en situaciones desfavorables y proveerán los recursos económicos y los apoyos precisos para ello.

Las Administraciones educativas de las Comunidades Autónomas con competencias en materia educativa plenamente transferidas han puesto en marcha diversas acciones para dar respuesta conveniente a la interculturalidad.

Para atender debidamente a este tipo de alumnado contamos con la colaboración del departamento de orientación de centro

7.2. La Atención a la Diversidad en mi práctica docente. Medidas a tener en cuenta.

Las medidas de atención a la diversidad afectan a la organización en el ámbito del centro y del aula. La atención individualizada entra en el terreno de las adaptaciones curriculares. Las adaptaciones curriculares significativas no están contempladas en Formación Profesional, es por ello que, sólo se podrán contemplar medidas no significativas de acceso al currículo. Entre las que destacó:

- Respecto a las ***pautas generales*** llevaré a cabo las siguientes **medidas educativas**:

En los elementos de acceso	<ul style="list-style-type: none"> •Son modificaciones o provisión de <i>recursos espaciales, materiales y/o comunicación</i> que van a facilitar que algunos alumnos con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículo ordinario. Tener en cuenta la diversidad en la organización del aula: flexibles, cooperativos, etc.
En los objetivos/capacidades terminales/contenidos	<ul style="list-style-type: none"> •Son modificaciones en la <i>secuenciación, temporización de objetivos/contenidos</i> del módulo profesional. Puede ser de priorización, secuneciación o eliminación de contenidos secundarios. •La modificación de objetivos es adaptación significativa.
En la metodología	<ul style="list-style-type: none"> •Son modificaciones en el tipo de <i>agrupamiento</i> de los alumnos, utilización de técnicas específicas y/o de apoyos verbales, visuales o físicos. Modificación de los tiempos de aprendizaje acordes al ritmo individual del alumno /a. <i>Adecuación de la ayuda pedagógica</i> al nivel de desarrollo de cada uno. Estimulación del trabajo en grupo. <i>Tipos de actividades plantadas</i>
En la evaluación	<ul style="list-style-type: none"> •Modificación de la selección de técnicas e instrumentos de evaluación •Modificación de las técnicas de los instrumentos de evaluación •La modificación en los criterios de evaluación es adaptación significativa.

En cuanto a las actuaciones que llevaremos a cabo con los distintos tipos de **alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo**:

a) **Alumnado con Necesidades Educativas Especiales**: En el aula nos podemos encontrar: alumnado con déficit físico, psíquico o sensorial. Se intentará que este tipo de alumnado sea autosuficiente en el mayor grado posible, por lo que el aula se diseñará de forma funcional, también se pueden establecer cambios de actividades, potenciación de la integración social, etc.

b) **Alumnado con alta capacidad intelectual**. Las actividades de ampliación son un recurso para este tipo de alumnado, así como la variación y su grado en diferentes niveles de dificultad.

c) **Alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas**. Ante este tipo de alumnado, lo más idóneo es comenzar con un plan de acogida, después para trabajar sus necesidades son necesarias actividades que fomenten la autoestima, las relaciones sociales, la cooperación, etc.

d) **Alumnado Extranjero**. Se actuará sobre dos aspectos inicialmente:

- . la socialización e integración del alumnado en el grupo

- . el conocimiento y desarrollo del lenguaje.

Dentro de las medidas posibles para aplicar a este alumnado con NEAE en el aula se encuentran las siguientes:

- . 1.- Profesorado de apoyo: logopedas, profesores de lenguaje de signos para hipoacúsicos,... etc.
- . 2.- Modificación del formato de las pruebas objetivas de evaluación.
- . 3.- Aplicación distintas estrategias metodológicas adecuadas a éste alumnado. Modificación de actividades y adaptación de éstas a las características personales de este alumnado. Aprendizaje cooperativo y aprendizaje basado en proyectos.
- . 4.- A través de propuestas de actividades en pequeño y gran grupo se pretende integrar al alumnado con mayores dificultades de adaptación al conjunto de la clase.
- . 5.- También se realizará una mayor observación y atención a éste alumnado, estableciendo actividades y supuestos adaptados a sus necesidades.

Actividades de refuerzo para alumnado con NEAE. Al final de cada exposición de contenidos por parte de la profesora, deberán realizar un resumen del texto, añadiendo información recibida durante la exposición.

Explicación de la estrategia y el procedimiento al alumnado:

Consiste en capturar y filtrar las ideas esenciales y reducir su extensión. Debe implicar una organización de mayor a menor inclusividad de las ideas seleccionadas, y sintetizar las ideas principales en una nueva organización coherente que condensa la información del texto original (abstracción).

Un resumen no es apropiado si se limita a copiar las ideas principales del texto y no llega a parafrasear y a combinarlas de mayor a menor inclusividad.

El resumen crea un nuevo texto con ideas conectadas sucesivamente, el resultado es más condensado y reducido.

Procedimiento:

1º Explicar al alumnado qué es el resumen jerárquico

2º Demostrar cómo hacerlo: cómo suprimir lo innecesario y redundante, categorizar: cómo sustituir varios elementos subordinados por uno supraordenado y cómo idear proposiciones que resuman el contenido del texto.

3º Trabajar con los estudiantes partes del texto suministrado del módulo profesional, epígrafes de una unidad didáctica.

4º Reducir la ayuda del profesorado y realizar el alumnado resúmenes propios.

5º Corregir los resúmenes.

Actividades de ampliación para alumnado con altas capacidades, relacionadas con la creatividad, el pensamiento crítico y la transferencia.

En el proceso creativo intervienen distintos procesos cognitivos, como es la atención, la percepción del problema y estructuración, la producción-generación de respuestas y la verificación.

Para que se produzca el pensamiento creativo se deben dar además dos condiciones, la libertad psicológica y la seguridad, ello requiere una serie de comportamientos por parte del profesorado, como es la aceptación incondicional, la ausencia de evaluaciones externas y comprensión empática.

Al mismo tiempo se tendrán en cuenta que existen ciertas barreras que dificultan su desarrollo, de tipo perceptivos, culturales y emocionales.

Enseñar estrategias y técnicas que faciliten la secuenciación del proceso creativo.

1º Proveer una variedad de materiales instruccionales y formas de expresión del estudiante. YouTube, documentales, bibliografía...etc.

2º Desarrollar actitudes favorables para la realización creativa, apertura de mente y receptividad a ideas nuevas.

3º Alentar continuamente la expresión creativa

4º Promover la productividad – transformación de ideas en productos tangibles.

5º Proveer asistencia y feedback y ofrecer críticas constructivas.

8. EVALUACIÓN.

8.1. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Procedimiento para realizar el seguimiento de la programación didáctica.

El proceso de enseñanza también es susceptible de análisis y evaluación, ya que nos dará el índice en el cual se refleja la calidad con la que estamos aplicando el mismo.

Instrumentos:

- Entrevistas con el grupo y de forma individual.
- Cuestionario para obtener datos sobre contenidos, procedimientos, metodología y bibliografía empleada.
- Resultados del alumnado en las evaluaciones y su evolución personal.

La evaluación docente se realiza con observación de la consecución de los objetivos propuestos, a través de los resultados de las actividades y exámenes, adaptando la programación a las necesidades que se vayan produciendo a lo largo del curso.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar:

- ✓ Si su programación didáctica es sistemática y adecuada
- ✓ Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- ✓ Si se han empleado los recursos y materiales necesarios
- ✓ Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- ✓ Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as
- ✓ Si las actividades realizadas eran las adecuadas.
- ✓ Si la distribución temporal ha sido correcta.

Los profesores por tanto evaluarán los procesos de enseñanza, su propia práctica docente y las programaciones, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado.

Y dado que el currículum es abierto y flexible, el profesor modificará, si fuese necesario, tras la realización de esta autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

8.2. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*.

- La evaluación es **continua**, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:
 - *Evaluación inicial o diagnóstica*: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
 - *Evaluación procesual o formativa*: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
 - *Evaluación final o sumativa*: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado.
 - **Integral**, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.

- **Individualizada**, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de forma general. Suministra información del alumnado de manera individualizada, de sus progresos y sobre todo de hasta donde es capaz de llegar de acuerdo con sus posibilidades.
- **Orientadora**, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

La evaluación consta de cuatro partes:

1. Fijación de objetivos
2. Recogida de información
3. Valoración
4. Toma de decisiones

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente tendrá en cuenta la **madurez** del alumno en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

La evaluación será continua y formativa, y será positiva si se han conseguido los mínimos exigibles y criterios de evaluación incluidos en la programación didáctica, valorándose para tal propósito los siguientes aspectos:

1º Resultados de pruebas objetivas escritas y orales en relación con los contenidos incluidos en la programación didáctica.

2º Realización de actividades y supuestos prácticos. Diario de clase.

3º La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento.

4º Comprensión y expresión oral y escrita.

5º Se temporalizarán 10 horas del módulo para la realización del proceso de evaluación

8.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para llevar a cabo adecuadamente el proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo se han tenido en cuenta **los resultados de aprendizajes** asociados al mismo que van a contribuir a alcanzar la competencia general del título y los objetivos generales de Ciclo Formativo.

Para cada resultado de aprendizaje se han establecido los siguientes criterios de evaluación:

RA1.- Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación
a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad
e) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

RA2.- Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición
a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación
c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora
d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración
f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos
e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
f) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
g) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
i) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

RA4.- Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.
b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxoinfecciones asociados a los malos hábitos.
c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.
e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.
g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

- | |
|--|
| h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. |
| i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. |

RA.5.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

- | |
|--|
| a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. |
| b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). |
| c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. |
| d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. |
| e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. |
| f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria |
| g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. |
| h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). |

RA.6 Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

- | |
|--|
| a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. |
| b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. |
| c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. |
| d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. |
| e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria. |
| f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. |
| g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado |

medidas para la protección ambiental.
h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

8.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo yo utilizaré los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
<p>Técnicas de observación</p> <p>El cuaderno de clase</p>	<p>Lista los aspectos que van a ser observados en el desempeño del estudiante. Observación sistemática. Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno.</p> <p>Cuaderno de clase del alumnado, se evalúa el orden, contenidos...</p>
<p>Trabajos de simulación o proyectos en grupo</p>	<p>Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo.</p> <p>Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas.</p> <p>Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo.</p> <p>Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas.</p> <p>Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.</p>
<p>Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.</p>	<p>Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución, así como su presentación y utilización de TIC.</p> <p>Asimismo se evalúa la exposición ante los compañeros de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y</p>

	coordinados por el profesor. Expresión y lenguaje oral.
Autoevaluación (oral, escrita, individual, en grupo).	Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros y de valorar el proceso de aprendizaje. Metacognición.
Prácticas simuladas o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada. Realización de las tareas y cumplimiento de los plazos.
Informes/memorias de prácticas, visitas, charlas de profesionales y ejercicios.	Se evalúa la capacidad de análisis y de síntesis. Trabajos de síntesis: subrayados, resúmenes y esquemas. Se evalúa la utilización de herramientas informáticas y de búsqueda de información en fuentes diversas. Se evalúa la expresión escrita y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los resultados obtenidos en las prácticas y ejercicios propuestos. Realización de las tareas y cumplimiento de los plazos.
Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita. Nivel de conceptualización. Procesos de análisis y síntesis.
Pruebas prácticas individuales	Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor. Trabajos de síntesis: subrayados, resúmenes y esquemas.

8.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica.

Cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. Para informar de la calificación parcial pasamos la suma de los criterios de evaluación utilizados a base 10, con independencia del peso del resultado de aprendizaje que se utilizará para el cálculo de la calificación final.

El instrumento que recoge todas las calificaciones es la hoja de cálculo donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

La **calificación final** del módulo se obtendrá multiplicando la calificación de cada resultado de aprendizaje por su ponderación correspondiente, además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el **grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del

título, establecidas en el perfil profesional del mismo y **sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.**”

Además hay que añadir la siguiente información respecto al peso de los diferentes criterios de evaluación:

- a) **POSIBLES MODIFICACIONES EN CASO DE QUE LA IMPARTICIÓN DEL MÓDULO FUERA A DISTANCIA O NO PRESENCIAL:** las pruebas escritas podrían ser sustituidas por tareas globales que evaluarán todos los criterios implicados.
- b) **MODIFICACIÓN DE ACTIVIDADES:** las actividades propuestas en cada una de las unidades podrán ser modificadas o su valor verse alterado, según las necesidades del grupo-clase y a criterio del profesor/a.

8.6. SESIONES DE EVALUACIÓN

Al menos, se celebrará **una sesión de evaluación parcial** y, en su caso, de calificación, **cada trimestre lectivo** y una **final** no antes del 25 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

Antes del 15 octubre	1 trimestre	2 trimestre	Antes del 25 junio
Evaluación inicial	1º parcial	2º parcial	Final

8.7. SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN:

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los conceptos, conocimientos y capacidades implicados en: prueba escrita, resolución de cuestionarios, análisis y solución de casos y problemas, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

9.- FUENTES DE INFORMACIÓN

Manuales

- [Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentarias. SAIA. Editorial Altamar.](#)
- [Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Carlos Felipe Gallego. Editorial Thomson Paraninfo.2004](#)
- [Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. José Luís Armendáriz Sanz. Editorial Paraninfo.2014](#)
- [Restauración Colectiva APPCC. CESNID. Editorial Masson.2002](#)
- [Gestión de la Calidad de los procesos turísticos. Mar Alonso Almeida y col. Síntesis.2006](#)
- [Calidad. Pablo Alcalde San Miguel. Paraninfo.2010](#)
- [Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración. Jorge Puig-Durán Fresco. Editorial Díaz de Santos.2006](#)
- [Seguridad, Higiene y Gestión de la Calidad Alimentaria. Gloria Ferrandis. Ed. Síntesis.2014](#)

Páginas web

- [AECOSAN](#)
- [Codex Alimentarius - OMS](#)

- [Consejería de Salud Junta de Andalucía](#)
- [Portal Hábitos de vida saludable. Consejería de educación Junta de Andalucía](#)
- Requisitos simplificados de higiene. La Guía Orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios, de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, del 2011.
<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/salud/areas/seguridad-alimentaria/normativa-publicaciones/paginas/documentacion-sistemas-autocontrol.html>

Series y documentales

- Mediterránea de Catering en el complejo hospitalario de Navarra
<https://youtu.be/ngONTURPOJc>
- Sistema APPCC [Curso APPCC](#)
- Pesadilla en la cocina <https://www.lasexta.com/programas/pesadilla-en-la-cocina/>
- Control de calidad alimentaria <https://youtu.be/Adp5GkdUCUQ>

10.- PREVISIONES DEBIDAS AL COVID19:

En cuanto a los distintos escenarios que podríamos afrontar por el COVID19:

ANEXO 1.- Si las circunstancias obligaran a impartir el módulo en la **modalidad semipresencial**:

Las clases presenciales se podrían organizar, en función de la naturaleza de los contenidos y del alumnado del aula:

- a) Dedicando las clases presenciales a la impartición de los contenidos teóricos más complicados y a prácticos de mayor dificultad y corrección en grupo de actividades; y dedicando las clases a distancia, articuladas a través de Moodle, a las distintas actividades propuestas (primando aquellas de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia por parte del alumno...) y al abordaje de la teoría de menor dificultad mediante vídeos, presentaciones, infografías y otros recursos multimedia.
- b) Mediante la técnica de la clase invertida, dedicando las clases presenciales a actividades en el aula y usando la plataforma Moodle para compartir los vídeos explicativos de la teoría correspondiente.

ANEXO 2.- Si la enseñanza pasara a ser completamente en **modalidad online**, los contenidos podrían ser objeto de una simplificación aún mayor de la que proponemos, siempre primando la impartición de los contenidos más relevantes para la consecución de los criterios de evaluación y más significativos para el futuro profesional del alumnado.

Asimismo, la metodología se adaptaría ya por completo al entorno digital con la ayuda de la interfaz de Moodle, mediante la cual el profesorado pondría a disposición del alumnado, recursos variados para el trabajo a distancia: vídeos, presentaciones, infografías, cuadros, audios, tareas resueltas... Con la ayuda de dichos materiales, el alumnado realizaría actividades diversas, primando las de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia –presentaciones, vídeos- por parte del alumno...) y siendo flexibles con el alumnado afectado por la brecha digital.

En este segundo escenario, los instrumentos de evaluación podrían cambiar, por acuerdo del departamento, fundamentalmente en el sentido de sustituir una prueba específica o examen por una tarea global individual que abarcara todos los criterios concernidos.

ANEXO 3.- Si el escenario fuera de **clases online temporales**, (una *cuarentena*), además de lo previsto en el punto 2, podría alterarse el orden de impartición de las unidades didácticas, si el profesor afectado lo considerase conveniente.