
MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE

CÓDIGO (0031)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA Y
GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1. [IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL](#)
2. [OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO](#)
3. [COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO](#)
4. [RESULTADOS DE APRENDIZAJE](#)
5. [CRITERIOS DE EVALUACIÓN](#)
6. [CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN](#)
7. [UNIDADES DIDÁCTICAS](#)
8. [METODOLOGÍA DIDÁCTICA](#)
9. [EVALUACIÓN](#)

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Seguridad e Higiene. (Código 031)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	66 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	
Especialidad del profesorado	Cocina y Pastelería (Profesor técnico de formación profesional)
Unidad de competencia asociada	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC02310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Los Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina relacionados con los resultados de aprendizaje del módulo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los productos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- i) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- c) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- d) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- e) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- f) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- g) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	20%
RA2	Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	20%
RA3	Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	20%
RA4	Aplica sistemas de autocontrol basados en APPCC y de control de trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo	20%
RA5	Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	10%
RA6	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	10%
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos	15 %
	b). Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.	10 %
	c). Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	10 %
	d). Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	10 %
	e). Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10 %
	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10 %
	g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos	10 %
	h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	15 %
	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	10 %

RA 2. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas	20 %
	b). Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	20 %
	c). Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20 %
	d). Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos	10 %
	e). Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración	10 %
	f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10%
	g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10%
RA 3. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación	20 %
	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes	10 %
	c). Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	10 %
	d). Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos	10 %
	e). Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos	10 %
	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados	10 %
	g)) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias	10 %
	h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10 %
	i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	10 %
RA 4. (20 % del módulo que será evaluado de	a).) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol	20 %
	b). Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	10 %

manera proporcional en todos los CE del RE)	c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medida correctiva d) Se han definido los parámetros asociados al control 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). BOE núm. 281 viernes 23 noviembre 2007 47967	10 % 10 % 10 % 20 % 10 % 10 %
RA 5. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e). Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración	20 % 20 % 20 % 20 % 10 %
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10 %
RA 6. (20 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. c). Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción	20 % 20 % 10 % 20 %

	e). Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental	20 %
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	10%
Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	10	1ª evaluación
UD 2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas	20	
UD3. Aplicación de sistemas de autocontrol	20	2ª evaluación
UD 4. Utilización eficaz de recursos (mitad temario)	20	
UD 4. Utilización eficaz de recursos (mitad temario)	20	3ª evaluación
UD 5. Recogida selectiva de residuos	10	

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica 1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	1.1. Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos 1.1.1 Los materiales de construcción 1.1.2 Distribución en planta por zonas 1.1.3 Cocina: Equipos, instalaciones, superficies de trabajo. Instalaciones para almacenamiento de alimentos y otros usos. 1.2. Conceptos y niveles de limpieza 1.2.1 Limpieza 1.2.2. Desinfección 1.2.3. Esterilización. 1.3. Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. 1.4. Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. 1.4.1. Medidas de vigilancia y prevención 1.4.2 Medidas de tratamiento y erradicación · Desratización. · Desinfección. · Desinsectación 1.5. Procesos y productos de limpieza 1.5.1. Características de los desinfectantes 1.5.2. Utilización de productos adecuados. 1.6. Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección 1.6.1. Plan de limpieza y plan de desinfección. 1.6.2. Procedimientos de limpieza. Periodicidad y registro 1.6.3. Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

Unidad didáctica 2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA2 Mantiene buenas prácticas higiénicas	2.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad 2.1.1 Certificado de manipulador de alimentos. 2.2. La higiene personal, hábitos y salud. 2.2.1. Uso de indumentaria adecuada y objetos personales

evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	2.2.2. Cuidado e higiene personal y de las manos 2.2.3. Otras medidas higiénico-sanitarias · Uso de paños de cocina. - Estornudar, toser, trabajar enfermo. · Fumar, comer, mascar chicle. · Protección de cortes, quemaduras y heridas del manipulador 2.3. Sanidad: Reconocimiento médico 2.4. Peligros asociados a la manipulación de alimentos 2.4.1. Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados 2.5. Tipos de peligros: 2.5.1. Peligro químico 2.5.2. Peligro físico 2.5.3. Peligro biológico 2.5.4. Formas generales de contaminación 2.6. Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos 2.6.1. Almacenamiento y conservación 2.6.2. Manipulación. 2.6.3. Elaboración en frío. 2.6.4. Elaboración en caliente 2.7 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. 2.8. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas 2.9. Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas 2.9.1. Recepción de materias primas. Control de proveedores. 2.9.2. Conservación y almacenamiento. 2.10. Métodos de conservación de los alimentos 2.10.1. Conservación por acción del calor. 2.10.2. Conservación por medio del frío. 2.10.3. Conservación por modificación de la actividad del agua 2.10.4.. Uso de aditivos 2.10.5.. Los tratamientos con radiaciones 2.10.6.. Otros métodos de conservación: modificación del pH, en atmósfera controlada, eliminación del oxígeno (vacío)...
--	--

Unidad didáctica 3. Aplicación de sistemas de autocontrol	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA3 Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	3.1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria 3.1.1. Historia y legislación. 3.2. Implantación y desarrollo del sistema 3.3. Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos 3.4. Prerrequisitos del sistema de autocontrol APPCC. 3.5. Trazabilidad. 3.5.1 Concepto y tipos. 3.5.2 Responsabilidad y obligatoriedad 3.5.3. Objetivos y ventajas. 3.5.4. Bases necesarias para su cumplimiento 3.5.5. Información y registro 3.6. Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC 3.6.1 Definición del proceso 3.7. Normas implantadas en el sector alimentario

Unidad didáctica 4. Utilización eficaz de recursos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA4 Aplica sistemas de autocontrol basados en APPCC y de control de trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo	4.1. Impactos ambientales en la hostelería 4.2. Concepto y filosofía de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado 4.3. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos 4.3.1. Ahorro de agua en el departamento de limpieza y restaurante 4.3.2. Buenas prácticas medioambientales en el consumo de energía 4.3.3. Buenas prácticas medioambientales en la cocina. 4.3.4. Ventajas en la utilización de energías alternativas 4.4.5. El ruido.

Unidad didáctica 5. Recogida de Residuos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
R.5 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados R.6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	5.1. Legislación ambiental 5.1.1. Normativa medioambiental en España y Europa en las empresas de hostelería 5.1.2. La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería. 5.2. Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales 5.2.1. Residuos urbanos 5.2.2. El PVC. 5.2.3. Residuos especiales 5.2.4 Residuos tóxicos y peligrosos. 5.2.5 Residuos propios de las empresas de hostelería. 5.4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. 5.5. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones RA1 (20%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: — Conceptos y niveles de limpieza. — Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. — Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. — Procesos y productos de limpieza. Actividades procedimentales: Repaso y visita a las diferentes instalaciones del centro. (restaurante escuela y colectividad) Trabajo de investigación Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Visualización de un video Realización de mapas conceptuales Elaboración de organigrama y organización de una cocina profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
Criterios de evaluación 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 ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD .	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	

		RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Cuaderno ejercicio prácticos	40%	a)	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 ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
Exposición en aula	20 %	F G h	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
Prueba escrita o orla / Cuaderno	40 %	i	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

UD2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas RA2 (20%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. — Normativa general de higiene aplicable a la actividad. — Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. — Alteración y contaminación de los alimentos. — Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Actividades procedimentales: Repaso y visita a los diferentes equipamientos del centro. (restaurante escuela, cafetería y colectividad) Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización del equipamiento de una cocina profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes equipamientos de una cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
Práctica en aula taller	10 %	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
Práctica en aula taller	10 %	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles

			de producir una contaminación en los alimentos
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b) e)	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza

UD3. Aplicación de sistemas de autocontrol RA3 (20%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. — Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. — Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. — Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. — Trazabilidad. Actividades procedimentales: Gestión y recepción de pedidos de manera práctica, lectura de etiquetado. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Fichas técnicas, cuadernos de registros en el taller. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA3 Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha interpretado la información.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha rellenado la hoja de solicitud.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

UD4: Utilización de recursos eficazmente RA2 (20%)		
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. — Impacto ambiental provocado por el uso. — Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. — Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Actividades procedimentales: Gestión y recepción de materias primas de manera práctica. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Gestión de la recepción en las diferentes empresas proveedoras y sus materias primas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN		
Criterios de evaluación a) S e ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) S e han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) S e han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medida correctiva. d) S e han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) S e han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) S e ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) S e ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) S e 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). BOE núm. 281 Viernes 23 noviembre 2007 47967		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA4 Aplica sistemas de autocontrol basados en APPCC y de control de trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo
Procedimientos		Criterios de evaluación:

Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se ha interpretado la información.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha rellenado la hoja de solicitud.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en medida sanitaria
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

UD5. Recogida de ResiduosRA5 (10%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
• Actividades de introducción: Explicación de la temporalización de los contenidos Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. Visión global de los contenidos mediante video resumen. • Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. — Legislación ambiental. — Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. — Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. — Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos. • Actividades procedimentales: Investigación, exposición • Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de hojas de producción para la gestión Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

Criterios de evaluación a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.			Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN					
		RA5 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados			
Procedimientos		Criterios de evaluación:			
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) b)	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental		
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.		
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.		
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	c) d)	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.		
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.		

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

7.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto

de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.

- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumno adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes al laboratorio de Inmunodiagnóstico.
- Fomentará la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumno.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- De utilizarse, se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos) y otras metodologías ágiles

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de las mismas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.

- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido científico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al MP de Proyecto. Asimismo, consideramos que el fomento de la lectura, en el que haremos hincapié, ayudará considerablemente a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos en varias vertientes:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en Powerpoint de los temas que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, Powerpoint, Canva, Genially, etc
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

7.2 ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles

7.3 ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra y tizas, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: televisor, vídeo, DVD, películas, ordenador, CDs, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor...
- Uso adecuado de ChatGPT

El espacio utilizado es el aula-11 y el aula taller de cocina para el desarrollo de los contenidos prácticos.

7.4 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, que indica:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.

- c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar cada unidad de trabajo. Nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

EVALUACIÓN

8.1 CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante tres evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación ordinaria.

Por evaluaciones los criterios para no poder ser evaluado seguirán la siguiente tabla:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando un alumno no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando un alumno no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

En cualquier caso, las decisiones sobre la evaluación ordinaria y extraordinaria tendrán que

estar en consonancia con las decisiones que se hayan incorporado sobre evaluación en la programación del ciclo formativo.

8.2 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo del curso son:

- Prueba teórica Escala numérica
- Prueba práctica Checklist.
- Práctica en el aula Ficha de observación
- Cuaderno de trabajo Rúbrica
- Trabajo en grupo Rúbrica

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados incluyen los CRITERIOS DE CALIFICACIÓN acordados en el departamento, según consta en la programación del ciclo formativo:

- Respeto a las normas de higiene y seguridad
- Trabajo responsable en aula y taller
- Corrección ortográfica
- Cumplimiento de fechas en la entrega de trabajos

8.3 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 20%
- RA2: 20%
- RA3: 15%
- RA4: 20%
- RA5: 15%
- RA6: 10%

con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

RESUMEN DE PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	
PRUEBA INDIVIDUAL CON APUNTES/AULADIGITAL	15%
PRUEBA INDIVIDUAL SIN APUNTES/AULADIGITAL	15%
PRUEBA INDIVIDUAL GENERAL DE EVALUACIÓN	40%

TRABAJO DIARIO /TRABAJO GRUPAL	10%
SITUACION APRENDIZAJE/PRUEBA COMPETENCIAL/PRÁCTICAS	15%
OBSERVACION	5%

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumno deberá superar el o los RA no superados.

En la prueba general individual de cada evaluación el alumno deberá superar por encima de un cuatro sobre diez esta prueba para poder realizar la media de la evaluación.

A los alumnos que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria.

El alumno que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0- 10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para estos alumnos habrá disponibles actividades de refuerzo y se les podrá atender fuera del horario lectivo, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula. Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La no elaboración o no participación en alguna de las pruebas "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta Descripción de la herramienta Porcentaje

Examen oral o escrito

Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.

50 %

Trabajo de contenido de
evaluación (PWP, etc..)

Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los
principales contenidos abordados en la evaluación y
demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.

20 %

Examen o práctica en
taller

Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición
de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los
procesos.

20 %

Observación del
desempeño, actitud y
responsabilidad

Valoración del cumplimiento de las normas básicas:
puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo
y forma, participación, respeto por el material, actitud
adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.

10 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la prueba escrita, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la nota numérica obtenida por el alumnado. Para las pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional, se emplearán las rúbricas que se han utilizado durante el curso, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para los alumnos con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DIDÁCTICAS:

- **RA1: 20%**

- **RA2: 20%**
- **RA3: 15%**
- **RA4: 20%**
- **RA5: 15%**
- **RA6: 10%**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

Para los alumnos con calificación de 10: Concesión de Mención honorífica

Como reconocimiento de un excelente aprovechamiento académico, así como de un destacable esfuerzo e interés por el módulo profesional, el profesor podrá otorgarles la calificación de 10- mención honorífica siguiendo los siguientes criterios:

- La calificación final numérica.
- Ser un alumno colaborador e implicado en el funcionamiento del grupo de alumnos, que ayuda a los compañeros con menores aptitudes.

Se podrá conceder un número de menciones honoríficas que no exceda del 10% del alumnado del grupo matriculado en el módulo profesional. En el caso de que el número de alumnos fuera inferior a 10, se podrá conceder una sola mención honorífica.

8.4 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

Las Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro indican que, los alumnos que superen el 25% de faltas de asistencia a horas de formación de un módulo, perderán el derecho a la evaluación continua. De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule 25 horas de ausencia a clase del módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en la evaluación ordinaria y en las parciales según la tabla del punto 8.1.

Para el cómputo de horas de inasistencia, se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando se produce una ausencia del alumno en las actividades formativas que impida determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua deberán realizar las pruebas finales de evaluación con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto de los alumnos, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

8.5 EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

La prueba extraordinaria será única para todos los alumnos matriculados en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

Los alumnos con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

8.6 MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en el Anexo "*Modelo de informe relativo a la aplicación de medidas para la evaluación de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo que cursen enseñanzas de Formación Profesional*". En las sesiones de evaluación se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno y, tras cada evaluación, se le facilitará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

8.7 CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN 1º CFGM	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Febrero 2026
TERCERA EVALUACIÓN	Abril 2026

EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

ANEXO: instrumentos de calificación.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura, trabajo descuidado.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía

CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de

	cuando es necesario.	adecuadamente con los demás.	mejorar su comunicación.	trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.