
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
SEGURIDAD E HIGIENE
CURSO 2023-24

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



1. INTRODUCCIÓN

La programación que aquí se expone está realizada en base al REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, a la Orden ESD/3408/2008, de 3 noviembre, por la que se establece el currículo de Ciclo Formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía y al Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.

El módulo de seguridad e higiene queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	Seguridad e Higiene
Código:	0031.
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía.
Grado:	Medio.
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	66 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
Objetivos generales:	La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h) e i) del ciclo formativo y competencias b), c), d), e), f), g), h) e i) del título.

2. OBJETIVOS DEL ÁREA

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.

Resultado de Aprendizaje del 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.

3. CONTRIBUCIÓN DE LA MATERIA A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS BÁSICAS

1. Competencia en comunicación lingüística.

Capacidades didácticas.

- Comprender y comunicar
- Expresar ideas y emociones
- Dialogar

Competencias básicas en la asignatura.

2. Competencia matemática

Capacidades didácticas.

- Resolución de problemas.
- Realizar cálculos y estimaciones.

Competencias básicas en la asignatura.

- Complementando fichas de temperaturas de generadores de frío

3. Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico

Capacidades didácticas.

- Interactuar con el espacio y el entorno.
- Competencias básicas en la asignatura.
- Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.

4. Tratamiento de la información y competencia digital.

Capacidades didácticas.

- Buscar y seleccionar información.
- Interpretar y analizar críticamente la información.
- Utilizar herramientas TIC.

Competencias básicas en la asignatura.

- Realización de fichas en hojas de cálculo.
- Búsqueda de información en internet.

5 .Competencia social y ciudadana.

Capacidades didácticas.

Resolver conflictos y problemas sociales

-Desarrollar habilidades sociales

-Competencias básicas en la asignatura.

-Convivencia en las prácticas en el aula

6. Competencia cultural y artística.

Capacidades didácticas.

-Desarrollar la capacidad creadora y estética

-Expresarse a partir de los lenguajes artísticos

-Valorar la diversidad cultural

-Contribuir a la conserva. patrimonio

Competencias básicas en la asignatura.

-Elaboración y creación de platos.

-Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.

7. Competencia para aprender a aprender.

Capacidades didácticas

-Identificar y plantear problemas.

-Autoevaluarse y autorregularse.

-Gestionar los propios procesos de aprendizaje.

-Plantearse preguntas.

-Aprender con los otros.

Competencias básicas en la asignatura.

-Realizar análisis de los servicios en cocina

8. Autonomía e iniciativa personal.

Capacidades didácticas.

-Desarrollar un pensamiento crítico.

-Planificar y realizar tareas, proyectos.

- Tomar decisiones.
- Cooperar y trabajar en equipo.
- Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones.

Competencias básicas en la asignatura.

- En las distintas elaboraciones de platos en cocina

4. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Secuenciación de los contenidos

TEMPORALIZACIÓN ANUAL		
TRIMESTRE 1º	TRIMESTRE 2º	TRIMESTRE 3º
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES.	APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE.
BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL	RECOGIDA DE LOS RESIDUOS

CONTENIDOS:

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.
 - Los materiales de construcción.
 - Distribución en planta por zonas.
 - Cocina: Equipos, instalaciones, superficies de trabajo. Instalaciones para almacenamiento de alimentos y otros usos.
- Conceptos y niveles de limpieza.
 - Limpieza.
 - Desinfección.
 - Esterilización.
- 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.
 - Medidas de vigilancia y prevención.
 - Medidas de tratamiento y erradicación.

- Desratización.
- Desinfección.
- Desinsectación.
- Procesos y productos de limpieza.
- Características de los desinfectantes.
- Utilización de productos adecuados.
- Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección.
- Plan de limpieza y plan de desinfección.
- Procedimientos de limpieza. Periodicidad y registro.
- Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Certificado de manipulador de alimentos.
 - La higiene personal, hábitos y salud.
 - Uso de indumentaria adecuada y objetos personales.
 - Cuidado e higiene personal y de las manos.
 - 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.
 - Sanidad: Reconocimiento médico.
 - Peligros asociados a la manipulación de alimentos.
 - Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados.
 - Tipos de peligros:
 - Peligro químico.
 - Peligro físico.
 - Peligro biológico.
 - Formas generales de contaminación.
 - Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos:
 - Almacenamiento y conservación.
 - Manipulación.
 - Elaboración en frío.
 - Elaboración en caliente.
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:
- Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Recepción de materias primas. Control de proveedores.
 - Conservación y almacenamiento.
 - Métodos de conservación de los alimentos.
 - Conservación por acción del calor.
 - Conservación por medio del frío.

- Conservación por modificación de actividad del agua.
- Uso de aditivos.
- Los tratamientos con radiaciones.
- Otros métodos de conservación: modificación del pH, en atmósfera controlada, eliminación del oxígeno (vacío)...

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria.
- Historia y legislación.
- Implantación y desarrollo del sistema.
- Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos.
- Prerrequisitos del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Concepto y tipos.
- Responsabilidad y obligatoriedad.
- Objetivos y ventajas.
- Bases necesarias para su cumplimiento.
- Información y registro.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Definición del proceso.
- Normas implantadas en el sector alimentario.

Utilización eficaz de recursos:

- Impactos ambientales en la hostelería.
- Concepto y filosofía de las 3-R: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Ahorro de agua en el departamento de limpieza y restaurante.
- Buenas prácticas medioambientales en el consumo de energía.
- Buenas prácticas medioambientales en la cocina.
- Ventajas en la utilización de energías alternativas.
- El ruido.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Normativa medioambiental en España y Europa en las empresas de hostelería.
- La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Residuos urbanos.
- El PVC.
- Residuos especiales.
- Residuos tóxicos y peligrosos.

- Residuos propios de las empresas de hostelería.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

CONTENIDOS BÁSICOS:

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- 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).

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

5. METODOLOGÍA ESTRATÉGICA DIDÁCTICAS.

Las actividades expositivas por parte del profesorado se complementarán con actividades que permitan la participación activa del alumnado, actividades tales como la presentación y discusión de casos reales, prácticas de laboratorio..., que permitirán concretar conceptos, así como adquirir la sensibilización ambiental necesaria para una mejor conservación del entorno en que se vive. El profesorado deberá estimular al alumnado, para que éste descubra por si mismo los hábitos adecuados en relación con la manipulación de alimentos.

Puede resultar de interés la visita a empresas y asistencia a charlas y ponencias relacionadas con la seguridad alimentaria.

- Siempre utilizando medios TIC en el aula , con pizarra digital, cañón,...
- Realizar actividades con los alumnos para que expliquen, trabajen con otros alumnos de diferentes niveles.
- Utilizar con los alumnos el aprendizaje basado en la resolución de problemas, se encuentran con una serie de dificultades en los ejercicios o prácticas en clase y deben buscar la forma de solucionar esos obstáculos para poder conseguir el objetivo final.
- Utilizar el aprendizaje significativo para que los alumnos entiendan lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.

1. Limpia/desinfecta 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 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.

2. Mantiene 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.
- 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.

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

- 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 toxoinfecciones 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.

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

- 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 Crítico (APPCC).
- 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

5. utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

- 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.

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

- 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 de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.

Los procedimientos de evaluación considerados para evaluar y calificar al alumno/a son los siguientes:

- Exámenes realizados en el trimestre.
- Trabajos específicos en el aula y en casa.
- Actitud mostrada en el aula.

En el módulo de Seguridad e Higiene el criterio de calificación será el siguiente:

Para la evaluación y ponderación de los mismos se realizará una observación sistemática del alumnado mediante fichas diarias, donde se valorará los siguientes aspectos:

- 80% Conceptual y Procedimental
 - Parciales realizados por temario.
 - Examen final de evaluación.

- Trabajo personal y en equipo.
 - Dinámicas propuestas en clase.
- 20%Actitudinal:
 - Asistencia y puntualidad.
 - Respeto.
 - Trabajo personal y en equipo.

El nivel de conocimientos (asimilación de conceptos y procedimientos) 80%

- Lo valoraremos a través de las pruebas escritas y/u orales, que se realizarán de forma periódica a lo largo de la evaluación. Los exámenes de evaluación consistirán en cuestiones similares a las actividades de enseñanza -aprendizaje realizadas en clase.
- La comprensión de los procedimientos mediante la realización de ejercicios prácticos, tanto en clase como en el cuaderno. Se valorará la comprensión y el análisis de textos y normas, así como su aplicación en casos concretos.
- Los alumnos dispondrán de un cuaderno de la asignatura en el que se recogerán las actividades de clase, esquemas realizados, así como la corrección de los diferentes exámenes, la calidad y orden de los trabajos, claridad de los conceptos, etc. La presentación de dicho cuaderno con la totalidad de las actividades realizadas será obligatoria para superar las distintas evaluaciones.
- Controles escritos y periódicos, al menos dos por evaluación, cuaderno de prácticas.
- La ausencia de las clases prácticas tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente supondrá que las calificaciones en esos periodos será de 0 en los distintos apartados o parte de ellos, al no completar las clases y no tener datos suficientes para evaluar.

La nota de cada evaluación se obtendrá de sumar los dos apartados teniendo que obtener un 4 como mínimo en cada apartado. Para superar los objetivos mínimos se considerará la evaluación aprobada cuya nota mínima media sea de 5 sobre 10. Cada examen se podrá recuperar durante la siguiente evaluación, y así sucesivamente hasta la 3ª evaluación, con la nota máxima de un 5. La nota de la evaluación 3ª y final es la media de la 1ª, la 2ª y la 3ª en base a los porcentajes 20%(primera evaluación), 30%(segunda evaluación) y 50%(tercera evaluación).

Evaluación de contenidos de actitudes :80%

los criterios actitudinales serán los siguientes:

- respeto (a los profesores, compañeros, material e instalaciones del centro, normas del centro).
- responsabilidad, interés y esfuerzo (asistencia y puntualidad, entrega de trabajos y trabajo en clase)
- cooperación (trabajos en grupo)

El profesor/a dará a conocer a los alumnos/as al comienzo de cada evaluación los criterios y los procedimientos de evaluación del módulo, explicará qué criterios serán tenidos en cuenta a la hora de evaluar cada práctica (y cómo afectará esto a su nota). La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua, por ello el profesor del módulo podrá, previa consulta con la Jefatura de Estudios y comunicación escrita al interesado, suspender el derecho a la evaluación cuyo porcentaje de ausencias supere el 15%. En tal caso, la evaluación final del alumno se realizará a través de un examen único de todo contenido del programa al finalizar el curso en la convocatoria ordinaria de junio.

MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y PROMOCIÓN:

Posteriormente a la celebración de la Sesión de Evaluación, entregará individualmente las actividades, el examen y proyecto/s corregidos indicando los errores cometidos, los mínimos exigibles no superados y los aspectos a corregir para la recuperación (en caso de necesitarla).

Además en clase se corregirá el examen escrito de la evaluación. Antes de la prueba de recuperación, se hará un seguimiento personalizado de la evolución y el trabajo realizado por el alumno/a que tenga que realizarla, para poder corregir de manera más eficaz sus fallos.

Los exámenes de recuperación de evaluación de 1er curso tendrán una duración de 60 minutos.

Si algún alumno suspendiera alguna recuperación tendrá otra oportunidad en la convocatoria de junio, en la que se podrá examinar de las evaluaciones suspensas, debiendo realizar las pruebas que en cada evaluación se han detallado.

La calificación final será la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Tanto esta calificación final, como la de las evaluaciones serán **númericas**, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno/a se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Los alumnos/as que deseen presentarse a subir nota, deben hacerlo en la convocatoria ordinaria de Junio, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones
- La repetición de la prueba escrita de evaluación implica una nueva evaluación, lo que supone una subida o bajada de nota (incluso llegando a no superar el módulo). Por ello se les concederá un tiempo de cortesía en el cual decidirán si realmente quieren seguir con la prueba o no.
- El profesor/a del módulo debe conocer con antelación el deseo del alumno/a de presentarse a esta prueba.

Los alumnos con la asignatura suspensa en la convocatoria de junio, tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en septiembre. Se les entregará orientaciones de trabajo desarrollados por el departamento (resúmenes, esquemas, ejercicios, practicas,..), que les ayuden a preparar dicha prueba.

Recuperación de módulos pendientes de cursos anteriores:

- La asignatura pendiente de cursos anteriores se aprobarán a través de exámenes que serán realizados en dos convocatorias, en las fechas siguientes: una en la última semana del mes de diciembre y otra, la primera semana de febrero.
- El contenido de las dos pruebas será excluyente, por lo que la media de ambas deberá ser superior a un 5 para considerar que la materia pendiente de cursos anterior ha sido aprobada.

CRITERIOS DE ORTOGRAFÍA, ACENTUACIÓN Y PUNTUACIÓN

En las asignaturas de 2º de CFGM se aplicarán los siguientes criterios:

-En todos los ejercicios se ponderará específicamente la capacidad expresiva y relación idiomática, y para ello se tendrá en cuenta:

- a) La propiedad del vocabulario.
- b) La corrección sintáctica.
- c) La puntuación apropiada.
- d) La adecuada presentación.
- e) La corrección ortográfica:

La ortografía será calificada y podrá restar de la prueba escrita hasta dos puntos de la calificación obtenida. Cada error de grafía y cada dos errores de tildes deducirán respectivamente 0,25. Se conceden tres faltas de crédito.

08. RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES.

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de un blog donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso.

09. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

ORDINARIAS GENERALES (Se tiene en cuenta las características y necesidades del grupo y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo)

Adecuación de objetivos al grupo: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización...

Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos.

Diversificar procedimientos de evaluación.

ORDINARIAS SINGULARES (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

- Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.
- Refuerzo en determinadas áreas
- Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.
- Adaptaciones no significativas del currículo:
 - a) Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.
 - b) Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones **a, b, c**) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.

- Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.

ESPECÍFICAS (se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

- Programas específicos a grupos de alumnos que suponen una modificación significativa de objetivos contenidos, y criterios de evaluación. Parte del tiempo de estos programas podrán realizarse en agrupamientos distintos del grupo de referencia. Diversificaciones curriculares. Programas de compensación educativa.

10. LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y EL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA.

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas.

Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

- Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.
- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.
- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestro área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
- Exposiciones orales de trabajos.
- Artículos de prensa.

11. MEDIDAS NECESARIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC`S.

OBJETIVOS GENERALES:

1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de la misma.

2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.

3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.

4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socio-educativo, las

posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.

5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnos con N.E.E., multiculturalidad,...).

6º) Formar a nuestros alumnos en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.

7º) Fomentar el trabajo colaborativo.

8º) Formar alumnos más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y más capacitados.

9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.

10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

12. LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

JUSTIFICACIÓN

Se justifica la importancia de las actividades complementarias y extraescolares partiendo de la premisa que considera una educación de calidad aquella que responde a las nuevas demandas sociales de modo eficaz y proporciona no sólo un incremento de su calidad de vida, sino también igualdad, justicia y oportunidades para todos. En este contexto es en el que se ha ido reconociendo la contribución de las actividades complementarias y extraescolares para lograr una formación plena del alumnado.

Este tipo de actividades promueven en el alumno un sentimiento de pertenencia al centro y al grupo, ayudan a conseguir que adquieran una mayor autonomía y responsabilidad en la organización de su tiempo libre, favoreciendo la autoestima en una serie de alumnos y alumnas que en las materias escolares van mal y que muchas veces las actividades extraescolares le dan la oportunidad de destacar respecto a sus compañeros y compañeras de manera positiva.

Se consideran:

Actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar de acuerdo con el Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, el espacio o recursos que utilizan. Desde el Departamento de Cocina y Gastronomía se propone:

- Charla sobre Celíacos.
- Obtención del carnet de Manipulador de Alimentos.
- Visita al centro de empresarios de la hostelería dando sus impresiones y aportando su experiencia en su actividad emprendedora.

Actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar de acuerdo con el Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, el espacio o recursos que utilizan. Desde el Departamento de Cocina y Gastronomía se propone:

- Iniciación a la cata de aceites
- Visita a cooperativa de huertos ecológicos y almazara.

- Representación teatral en el centro de “No sólo duelen los golpes”.

13. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS

Al finalizar el curso escolar debemos analizar los procesos y resultado obtenidos para sacar unas conclusiones que nos permitan la mejora a la hora de programar los siguientes cursos.

Esto supone **dos acciones fundamentales:**

- la evaluación de la programación, donde tendremos en cuenta:
 - Temporalización: adecuación de los tiempos marcados
 - Validez metodológica: si sirve a una mayoría (se mide en resultados y porcentajes).
 - Coherencia: equilibrio entre conceptos, procedimientos, actitudes en relación con los objetivos así como la adecuación de los exámenes a los contenidos dados y a los objetivos.
- las propuestas de mejora que se deducen de lo anterior

Para ello elaboraremos una **memoria final** en la que se recojan dichos aspectos.

14. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y DE PROMOCIÓN.

La evaluación se adecuará a los criterios establecidos en el RD 1691/2007 de 14 de diciembre en el que se establece el título de Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes, para comprobar si el alumno ha adquirido los objetivos de cada módulo.

Pérdida del derecho a evaluación / Pérdida de matrícula

Si un alumno acumula durante un periodo de evaluación un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente cursa en la asignatura más una, perderá el derecho a ser evaluado. Deberá presentarse a la prueba de recuperación, que representará el 100% de la calificación final con un límite superior de 7.

Las causas de anulación de matrícula, siguiendo la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, serán las siguientes:

- Acumulación de un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que esté matriculado.
- Inasistencia no justificada a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

Procedimientos de evaluación

Los procedimientos de evaluación considerados para evaluar y calificar al alumno/a son los siguientes:

- Examen teórico.
- Prácticas individuales o grupales.

La calificación asignada a cada uno de los procedimientos considerados será:

- **Examen** teórico y controles que representa el **80%** de la calificación final.
- **Actitud**, que engloba diversos apartados como respeto a los compañeros y al profesor, cuidado del material, cumplimiento de las tareas propuestas, puntualidad... Este apartado

representa el restante ~~20%~~ de la calificación final. Se tendrá en cuenta para este apartado los registros aleatorios del profesor y la observación del mismo en la clase.

Para poder aplicar estos porcentajes, el examen de evaluación debe tener una puntuación superior a 3 puntos sobre 10. En caso de no llegar a esta nota, la calificación de la evaluación será la obtenida en dicho examen.

La calificación final del módulo será la media ponderada de la calificación obtenida en cada evaluación. Esta calificación final, y las de las evaluaciones, serán numéricas, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Medidas de recuperación

Si el alumno suspende alguna evaluación, deberá realizar una prueba de **recuperación** de similares características al examen de evaluación. Este examen representará el 100% de la nota de la evaluación. La nota de este examen tendrá un límite superior de 5, aunque se evalúe sobre 10. Si el alumno suspende tanto la evaluación como la recuperación, tendrá otra oportunidad en la **convocatoria ordinaria**. En ella se examinará de las evaluaciones suspendidas, y la nota obtenida representará el 100% de la calificación.

- Si el alumno tiene una evaluación suspendida, la nota de la evaluación ordinaria sustituye a la nota de dicha evaluación.
- Si el alumno tiene todo el curso suspendido, la nota de la evaluación ordinaria será la nota final del curso.

Los alumnos con la asignatura suspendida en la convocatoria ordinaria tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en la **convocatoria extraordinaria**. Los alumnos asistirán a clases de recuperación con horario reducido. La calificación de la evaluación extraordinaria representará el 100% de la nota del curso.

Procedimiento de mejora de calificación

En la convocatoria ordinaria los alumnos tienen la posibilidad de presentarse para mejorar su calificación, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones
- Tendrán un tiempo de cortesía para decidir si quieren seguir con la prueba o no. Si deciden continuar con la prueba y no la entregan, contará como cero.
- La calificación final puede mejorar hasta 2 puntos, o empeorar hasta 1 punto.
- El alumno ha de comunicar por escrito al profesor su deseo de presentarse a esta prueba, con al menos 48 horas de antelación a su celebración.

Criterios de ortografía, acentuación y puntuación

En todos los ejercicios se ponderarán específicamente la capacidad expresiva y la corrección idiomática, y para ello se tendrán en cuenta:

- La propiedad del vocabulario.
- La corrección sintáctica y ortográfica.
- La puntuación apropiada.

La ortografía podrá restar de la prueba escrita hasta un punto y medio de la calificación obtenida. Cada error de grafía y cada dos errores de tilde deducirán 0,25 puntos de la nota del ejercicio. Se conceden tres faltas de ortografía de crédito.