cpifp Movera

# PROGRAMACION DIDÁCTICA

## NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**CURSO 2021/22**

## ÍNDICE:


1 Introducción.

2 Objetivos del módulo.

3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.

4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.

4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.

5 Interrelación entre elementos curriculares.

5.1 Objetivos y competencias transversales.

5.2 Interrelación por unidades didácticas.

6 Metodología didáctica de carácter general.

7 Proceso de evaluación del alumnado.

7.1 Procedimiento de evaluación.

7.2 Criterios de calificación.

8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

1. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.

2. Materiales didácticos para uso de los alumnos.

3. Plan de contingencia.


| **Programación, elaborada por:** | |
|---|---|
| **Nombre** | |
| **Cargo** | Profesor del módulo |
| **Fecha** | 2021/10/01 |

## 1.- INTRODUCCION

**Denominación del ciclo:** Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
**Nivel**: 2º CFGS
**Duración del módulo**: 42 horas
**RD u ORDEN**: ORDEN de 27 de abril de 2011

## 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

La formación asociada a este módulo profesional contribuye a alcanzar los **objetivos generales a), c), k), l), m), n), ñ), o), p) y q)** del ciclo formativo,
**a)** Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.
**c)** Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.
**k)** Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
**l)** Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
**m)** Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
**n)** Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
**ñ)** Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.
**o)** Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
**p)** Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.
**q)** Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.
y las **competencias a), c), j), k), l), m), n), ñ), o) y p**) del título.
**a)** Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.
**c)** Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.
**j)** Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.
**k)** Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
**l)** Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.

**m)** Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
**n)** Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
**ñ)** Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
**o)** Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
**p)** Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

## 3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**1. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.**
Criterios de evaluación:
a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,
b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.
c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.
d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.
e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.
g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.
h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.
**2. Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.**
Criterios de evaluación:
a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.
b) Se han descrito las características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros nutrientes.
c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.
d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos.
e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.
f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.
g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.
**3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.**
Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.
b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.
c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.
d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.
e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.
f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.

**4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.**

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.
b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.
c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.
d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.
e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.
f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.
g) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad.
h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos.
i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.

**5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.**

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.
c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.
d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.
e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.
f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.
g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.

h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.
i) Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.

**6. Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.**

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.
b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).
c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.
d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.
e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.
g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.
h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.

## 4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

### 4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

***1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN***
***Contextualización de la alimentación***
***El derecho a la alimentación***
***La alimentación como práctica social***
***Tendencias actuales en la alimentación***
***Tipos de nutrientes. Fuentes y funciones***
***Clasificación de los nutrientes: macronutrientes y micronutrientes***
***Propiedades de los nutrientes***
***Funciones de los nutrientes***
***Fuentes de los principales nutrientes***
***Grupos de alimentos***
***Gastronomía y nutrición***
***Componentes no nutritivos de interés nutricional***
***Influencia del tratamiento de los alimentos en sus aportaciones nutricionales***

***2. NUTRICIÓN Y SALUD***
***Consumo responsable. Importancia de la nutrición en la salud***
***Alimentación funcional y hábitos de vida***
***Necesidades nutricionales por sectores de población. Situaciones fisiológicas y etapas de la vida***
***Trastornos de la conducta alimentaria***


Este documento debe ser utilizado en soporte informático. Las copias impresas no están controladas y pueden quedar obsoletas; por lo tanto antes de usarlas debe verificarse su vigencia.

***Anorexia***
***Bulimia***
***Otros trastornos***
***Alérgenos e intolerancias alimentarias***
***Intolerancias alimentarias***
***Alergias alimentarias***

***3. PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA***
***El Codex Alimentarius***
***La cadena alimentaria***
***Primer eslabón de la cadena: la producción primaria***
***Segundo eslabón de la cadena: la industria alimentaria***
***Tercer eslabón de la cadena: la comercialización***
***Cuarto eslabón de la cadena: los consumidores***
***El etiquetado***
***Normativa relativa al etiquetado de alimentos***
***Legislación en materia de alérgenos***
***Ámbito de aplicación***
***Etiquetado de los alimentos***
***Información a los clientes***

***4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS***
***Normativa aplicable***
***La trazabilidad***
***El manipulador de alimentos***
***Peligros asociados a la manipulación de alimentos***
***Tipos de peligros según su origen***
***Cómo pueden llegar los contaminantes a los alimentos***
***Peligros biológicos en la manipulación***
***Mala praxis***
***El agua como vector***
***Consumo inadecuado***
***Riesgos e intoxicaciones: identificación y prevención***
***Diferencia entre intoxicación, infección y toxiinfección***
***Enfermedades transmitidas por los alimentos***
***Métodos de conservación de los alimentos***
***Conservación por reducción de la humedad***
***Conservación en frío***
***Conservación por calor***
***Conservación por eliminación de oxígeno***
***Conservación mediante procedimientos***

***5. EQUIPOS E INSTALACIONES***
***Normativa aplicable***
***Locales, equipos y maquinaria***
***Mantenimiento preventivo frente a correctivo***
***Control de calidad***
***Limpieza y desinfección Normativa***

***Productos y procesos de limpieza y desinfección***
***Sistema de prevención de plagas***

***6. SISTEMAS DE AUTOCONTROL***
***Concepto de sistema de autocontrol***
***Desarrollo y ámbito de aplicación de los sistemas de autocontrol***
***Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)***
***Principios generales de higiene***
***Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)***
***Quién debe aplicar cada sistema de autocontrol***
***Cómo implantar un sistema de autocontrol en la empresa***
***Normativa aplicable***
***Criterios de selección de proveedores***
***Aspectos relevantes para una óptima selección de proveedores***
***El APPCC en el desarrollo de la actividad***
***Partes de la implantación del APPCC***
***Principios generales de***
***Diseño del APPCC***
***Documentación y registros del APPCC***

***7. ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA***
***Crisis alimentaria. Concepto y gestión***
***Gestión de una crisis alimentaria***
***Iniciativa mundial de seguridad alimentaria***
***Estándares internacionales aprobados por la GFSI***
***Comparativa entre los distintos estándares: criterios de certificación***
***Otros modelos de gestión de la seguridad alimentaria***

***8. GESTIÓN DE RESIDUOS***
***Residuos generados y emisiones***
***Buenas prácticas medioambientales***
***Gestión de los recursos***
***Gestión de los residuos***
***Plan de actuación para la mejora ambiental: ISO 14001 y EMAS***


Este documento debe ser utilizado en soporte informático. Las copias impresas no están controladas y pueden quedar obsoletas; por lo tanto antes de usarlas debe verificarse su vigencia.

## 4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

| | Unidad | Título | Horas programadas |
|---|---|---|---|
| 1ª Evaluación | 1 | NUTRICIÓN | 5 |
| | 2 | NUTRICIÓN Y SALUD | 5 |
| | 3 | PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | 5 |
| | 4 | BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 4 |
| | | Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación | 2 |
| | | | |
| | | **Total 1ª Evaluación:** | **21** |
| 2ª Evaluación | 5 | EQUIPOS E INSTALACIONES | 2 |
| | 6 | SISTEMAS DE AUTOCONTROL | 6 |
| | 7 | ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | 4 |
| | 8 | GESTIÓN DE RESIDUOS | 6 |
| | | Horas de repaso | 4 |
| | | Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación | 3 |
| | | **Total 2ª Evaluación:** | **25** |
| | | **Total curso:** | **46** |

## 5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

### 5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

La formación asociada a este módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), k), l), m), n), ñ) o), p) y q) del ciclo formativo, y las competencias a), c), j), k), l), m), n), ñ), o) y p) del título.

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

**Objetivo a):** Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

**Objetivo c)** Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlas.

**Objetivo k)** Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

**Objetivo l)** Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

**Objetivo m)** Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

**Objetivo n)** Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

**Objetivo ñ)** Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

**Objetivo o)** Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

**Objetivo p)** Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

**Objetivo q)** Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

**Competencia a)** Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.
**Competencia c)** Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.
**Competencia j)** Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.
**Competencia k)** Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
**Competencia l)** Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.
**Competencia m)** Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
**Competencia n)** Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
**Competencia ñ)** Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
**Competencia o)** Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
**Competencia p)** Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

## 5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

| U.D.*1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA1. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características** | 1a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,<br>1b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.<br>1c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes. | 1a)1 Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,<br>1b)1 Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.<br>1c)1 Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes. | **TEORIA**<br>***Contextualización de la alimentación***<br>***El derecho a la alimentación***<br>***La alimentación como práctica social***<br>***Tendencias actuales en la alimentación***<br>***Tipos de nutrientes. Fuentes y funciones***<br>***Clasificación de los nutrientes: macronutrientes y micronutrientes***<br>***Propiedades de los nutrientes***<br>***Funciones de los nutrientes***<br>***Fuentes de los principales nutrientes***<br>***Grupos de alimentos***<br>***Gastronomía y nutrición***<br>***Componentes no nutritivos de interés nutricional***<br>***Influencia del tratamiento de los alimentos en sus aportaciones nutricionales***<br>**EJERCICIOS**<br>**PRÁCTICAS** | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D.2 *NUTRICIÓN Y SALUD* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA1. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características** | .<br>1d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.<br>1e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.<br>1f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.<br>1g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.<br>1h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud. | .<br>1d)1 Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.<br>1e)1 Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.<br>1f)1 Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.<br>1g)1 Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.<br>1h)1 Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud. | **TEORIA**<br>***Consumo responsable. Importancia de la nutrición en la salud***<br>***Alimentación funcional y hábitos de vida***<br>***Necesidades nutricionales por sectores de población. Situaciones fisiológicas y etapas de la vida***<br>***Trastornos de la conducta alimentaria***<br>***Anorexia***<br>***Bulimia***<br>***Otros trastornos***<br>***Alérgenos e intolerancias alimentarias***<br>***Intolerancias alimentarias***<br>***Alergias alimentarias***<br><br>**EJERCICIOS**<br>**Autoevaluar** la idoneidad de la dieta personal que sigue cada alumno en una semana normal, anotando todo lo ingerido y comprobando cantidad de calorías y proporción de nutrientes, utilizando tablas nutricionales.<br>**PRÁCTICAS** | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D.3 *PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.** | .<br>3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.<br>3c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.<br>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan. | 3b1) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.<br>3c)1 Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.<br>3f)1 Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan | **TEORIA**<br>***El Codex Alimentarius***<br>***La cadena alimentaria***<br>***Primer eslabón de la cadena: la producción primaria***<br>***Segundo eslabón de la cadena: la industria alimentaria***<br>***Tercer eslabón de la cadena: la comercialización***<br>***Cuarto eslabón de la cadena: los consumidores***<br>***El etiquetado***<br>***Normativa relativa al etiquetado de alimentos***<br>***Legislación en materia de alérgenos***<br>***Ámbito de aplicación***<br>***Etiquetado de los alimentos***<br>***Información a los clientes***<br>**EJERCICIOS**<br>**PRÁCTICAS** | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D.4 *BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.** | 3a) Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.<br>3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.<br>3c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.<br>3d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.<br>3e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.<br>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan. | 3a)1 Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.<br>3b)1 Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.<br>3c)1 Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.<br>3d)1 Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.<br>3e)1 Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.<br>3f) 1Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan | **TEORIA**<br>***Normativa aplicable***<br>***La trazabilidad***<br>***El manipulador de alimentos***<br>***Peligros asociados a la manipulación de alimentos***<br>***Tipos de peligros según su origen***<br>***Cómo pueden llegar los contaminantes a los alimentos***<br>***Peligros biológicos en la manipulación***<br>***Mala praxis***<br>***El agua como vector***<br>***Consumo inadecuado***<br>***Riesgos e intoxicaciones: identificación y prevención***<br>***Diferencia entre intoxicación, infección y toxiinfección***<br>***Enfermedades transmitidas por los alimentos***<br>***Métodos de conservación de los alimentos***<br>***Conservación por reducción de la humedad***<br>***Conservación en frío***<br>***Conservación por calor***<br>***Conservación por eliminación de oxígeno***<br>***Conservación mediante procedimientos*** | Prueba escrita 1ª evaluación |
| **RA5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.** | 5d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.<br>5h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos. | 5d1) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.<br>5h)1 Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos. | **EJERCICIOS**<br>**PRÁCTICAS** | |

| U.D. *5. EQUIPOS E INSTALACIONES* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.**<br><br>**RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.**<br>**5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.** | 3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.<br>3d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.<br>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.<br><br>4d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria. | 3a)1 Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.<br>3d)1 Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.<br>3f) 1Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan<br><br>4d)1 Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria. | **TEORIA**<br>***Normativa aplicable***<br>***Locales, equipos y maquinaria***<br>***Mantenimiento preventivo frente a correctivo***<br>***Control de calidad***<br>***Limpieza y desinfección Normativa***<br>***Productos y procesos de limpieza y desinfección***<br>***Sistema de prevención de plagas***<br>**EJERCICIOS**<br>**Elaboración de un plan de limpieza y desinfección para la planta piloto del centro**<br>**PRÁCTICAS**<br>**Realización de la limpieza y desinfección de la planta piloto del centro** | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D.*6. SISTEMAS DE AUTOCONTROL* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.**<br><br>**RA5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.** | 4a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.<br>4c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.<br>4e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.<br>4i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.<br>5a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.<br>5b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.<br>5c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.<br>5e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.<br>5f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.<br>5g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.<br>5h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC. | 4a)1 Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.<br>4c)1 Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.<br>4e)1 Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.<br>4i)1 Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.<br>5a)1 Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.<br>5b)1 Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.<br>5c)1 Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.<br>5e) 1Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.<br>5f)1 Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.<br>5g)1 Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.<br>5h)1 Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC. | **TEORIA**<br>***Concepto de sistema de autocontrol***<br>***Desarrollo y ámbito de aplicación de los sistemas de autocontrol***<br>***Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)***<br>***Principios generales de higiene***<br>***Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)***<br>***Quién debe aplicar cada sistema de autocontrol***<br>***Cómo implantar un sistema de autocontrol en la empresa***<br>***Normativa aplicable***<br>***Criterios de selección de proveedores***<br>***Aspectos relevantes para una óptima selección de proveedores***<br>***El APPCC en el desarrollo de la actividad***<br>***Partes de la implantación del APPCC***<br>***Principios generales de***<br>***Diseño del APPCC***<br>***Documentación y registros del APPCC***<br><br>**EJERCICIOS**<br>Análisis de diversos planes de APPCC<br>**PRÁCTICAS**<br>Cumplimentación de registros APPCC | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D.*7. ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA6. Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.** | 6a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.<br>6b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).<br>6c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.<br>6d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.<br>6e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.<br>6f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.<br>6g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.<br>6h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.<br>6i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar. | 6a)1 Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.<br>6b)1 Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).<br>6c)1 Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.<br>6d)1 Se han descrito los requisitos de la norma IFS.<br>6e) 1Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.<br>6f)1 Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.<br>6g)1 Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.<br>6h)1 Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.<br>6i)1 Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar. | **TEORIA**<br>***Crisis alimentaria. Concepto y gestión***<br>***Gestión de una crisis alimentaria***<br>***Iniciativa mundial de seguridad alimentaria***<br>***Estándares internacionales aprobados por la GFSI***<br>***Comparativa entre los distintos estándares: criterios de certificación***<br>***Otros modelos de gestión de la seguridad alimentaria***<br>**EJERCICIOS**<br>**PRÁCTICAS** | Prueba escrita 1ª evaluación |

| U.D. *8. GESTIÓN DE RESIDUOS* | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Resultado de aprendizaje*** | ***Criterio de evaluación*** | ***Concreción del criterio de evaluación*** | ***CONTENIDOS*** | ***Instrumentos de evaluación*** |
| **RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.** | 4b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.<br>4e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.<br>4f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.<br>4i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias. | 4b)1 Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.<br>4e)1 Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.<br>4f)1 Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.<br>4i)1 Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias. | **TEORIA**<br>***Residuos generados y emisiones***<br>***Buenas prácticas medioambientales***<br>***Gestión de los recursos***<br>***Gestión de los residuos***<br>***Plan de actuación para la mejora ambiental: ISO 14001 y EMAS***<br>**EJERCICIOS**<br>**PRÁCTICAS**<br>Recogida selectiva de residuos generados en la planta piloto | Prueba escrita 1ª evaluación |

## 6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de los bloques temáticos y las unidades de trabajo se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, la profesora, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema apoyada o no, en presentaciones power point, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos. En otros casos, la profesora propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que ella les proporcione.
Se contempla la posibilidad de añadir objetivos relacionados con el módulo a visitas realizadas en otros módulos, a distintas industrias alimentarias y a otros centros en los que se destacarán distintos aspectos de la higiene y seguridad alimentarias. La extensión de los contenidos del módulo Nutrición y Seguridad Alimentaria y su escasa asignación horaria, no permiten la programación de actividades extraescolares específicas.
También se les pedirá a los alumnos que elaboren trabajos relacionados con los contenidos del tema, tales como elaboración del un plan APPCC, o un plan de Limpieza y desinfección, entre otros, se procurará que estén relacionados con el proyecto que realicen o para la planta piloto del centro.

## 7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

### 7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Al comenzar el curso se realizará una evaluación inicial que consistirá en una prueba escrita, con la finalidad de establecer el nivel de los alumnos y adecuar las explicaciones a ese nivel.
Para llevar a cabo la evaluación se realizarán pruebas escritas.
Al final de cada evaluación se informará al alumno de las calificaciones obtenidas hasta ese momento. La nota que figura en el boletín tiene un carácter orientativo no siendo considerada a la hora del cálculo de la calificación final, que se describe en los criterios de calificación.
A lo largo del curso se realizarán al menos las siguientes pruebas escritas:

1. 1ª Evaluación Unidades y horas lectivas programadas.
   - Unidades 1 a 4 19h
2. 2ª Evaluación Unidades y horas lectivas programadas.
   - Unidades 5 a 8 18h

La evaluación de los contenidos de este periodo se realizará mediante una prueba escrita dentro de la convocatoria de marzo.

3. Los alumnos que hayan solicitado Conciliación realizarán las mismas pruebas que los alumnos ordinarios.

4. Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua únicamente podrán presentarse a los exámenes oficiales de las convocatorias de marzo y Junio
5. Convocatoria de marzo. Los alumnos que hayan suspendido la primera evaluación realizarán una prueba que incluirá la totalidad de los contenidos del módulo.
6. Convocatoria de junio. Constará de una prueba que incluirá la totalidad de los contenidos del módulo.

No habrá recuperaciones durante el curso.

**PUEDEN DAR LUGAR A LA PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA**

Tal como establece la normativa en vigor, la asistencia a clase es obligatoria. Por ello, si un alumno tiene más de un 15% de faltas de asistencia, justificadas o no, perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo presentarse a la convocatoria oficial de marzo.

## 7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

### 1. Procedimiento de cálculo de la nota final marzo:

Los contenidos se calificarán a partir de los resultados obtenidos en las pruebas realizadas durante el curso o el de la convocatoria de marzo.

Para el caso opcional de que durante cada trimestre, el profesor programe exámenes de temas o conjuntos de temas, en estos casos, para la obtención de la nota por evaluación se realizará la media aritmética de las calificaciones obtenidas en cada prueba, siempre que estas sean iguales o superiores a 5 puntos. En caso contrario deberán presentarse a la convocatoria oficial

Una evaluación se considerará superada cuando la calificación en la prueba escrita sea igual o superior a 5, la nota del módulo se obtendrá realizando la media aritmética entre las notas obtenidas en la 1ª y 2ª evaluación siempre que estas hayan sido superiores a 5, redondeado al número entero superior o inferior a criterio del profesor teniendo en cuenta para ello asistencia y actitud en clase.

1. El módulo se considerará aprobado con una nota igual o superior a 5,0.

### 2. Procedimiento de cálculo de la nota final junio:

La prueba escrita de junio versará sobre la totalidad de los contenidos del módulo. Se considerará aprobado el módulo cuando la nota sea igual o superior a 5,0.

La elaboración de los trabajos no contribuirá a la nota final del módulo, pero la no presentación en plazo y forma, (siempre en un formato digital) o que se presente pero no tengan un mínimo de calidad, a criterio del profesor, supondrá la no superación del módulo en la convocatoria correspondiente.

En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen, éste suspenderá automáticamente ese parcial.

En caso de tratarse de una convocatoria oficial, suspenderá el módulo.

**Faltas de ortografía**: Se penalizarán las faltas de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. Se restará 0,1 puntos por falta hasta un máximo de 1,0 puntos de la calificación del examen o trabajo**.**

## 8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

### 8.1. Actividades de seguimiento y recuperación

Durante el desarrollo de las clases se realizarán preguntas de control a los alumnos para comprobar si han entendido las explicaciones y adquirido los nuevos contenidos.
Si las respuestas son correctas, se reforzará alentando al progreso y si no lo son, se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas: dibujos, esquemas, ejemplos metafóricos, etc.
En el caso de quedar horas lectivas una vez realizada la prueba de la segunda evaluación, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.
- Resolver dudas.

### 8.2. Atención a la diversidad

#### 8.2.1. Alumnos ACNEAE

En este grupo, no se han detectado alumnos ACNEAE.
En caso necesario, se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad.

#### 8.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

La legislación establece que, **en todo caso**, se evaluará que el alumno **haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales** incluidas en el Ciclo Formativo.
Se contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

#### 8.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el desarrollo de la unidad didáctica.

#### 8.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales

Todos los alumnos están obligados a realizar las pruebas, que como instrumentos de evaluación se propongan. Se procurará atender las necesidades de estos alumnos y para ello, se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase siempre y cuando sea posible y las faltas estén justificadas por un contrato laboral.

### 8.3 Seguimiento de la programación:

Mensualmente se revisará el grado de cumplimiento de la programación con el cuaderno de clase en caso de desviaciones significativas, se analizarán las cusas y se propondrán acciones correctoras, como por ejemplo síntesis de algunos temas.

Los alumnos podrán acudir a tutoría con el profesor y a resolver dudas cuando lo necesiten


Este documento debe ser utilizado en soporte informático. Las copias impresas no están controladas y pueden quedar obsoletas; por lo tanto antes de usarlas debe verificarse su vigencia.

## 9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

No existen alumnos con el módulo pendiente del curso pasado.

No obstante si llegara a matricularse alguno se le invitaría al classromm del módulo para que realizara las actividades programadas a través de este, de igual modo los alumnos podrán acudir a tutoría con el profesor y a resolver dudas cuando lo necesiten

## 10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

En la medida de lo posible se seguirá el libro de Nutrición y Seguridad Alimentaria de Estela Rodríguez del Rio de la Editorial Síntesis, 2017, este libro se recomienda para los alumnos, si bien su adquisición no es obligatoria

En el desarrollo de las unidades de trabajo, también se utilizará material propio del profesor, recopilación de libros, artículos, etc. especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, y diapositivas) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red…) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Se contempla la posibilidad de añadir objetivos relacionados con el módulo a visitas realizadas en otros módulos, a distintas industrias alimentarias y a otros centros en los que se destacarán distintos aspectos de la higiene y seguridad alimentarias. La extensión de los contenidos del módulo Nutrición y Seguridad Alimentaria y su escasa asignación horaria, no permiten la programación de actividades extraescolares específicas.

## 11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

El profesorado que sabe que se va a ausentar, y el que lo hace por causa sobrevenida, pero puede subir trabajo para los alumnos en classroom, está obligado a hacerlo.
El plan de contingencia solo se prepara para utilizarlo en circunstancias excepcionales en las que la comunicación profesor centro y alumnos sea imposible.
En el Drive de cada departamento existe una carpeta de plan de contingencia, con actividades preparadas por módulos y evaluaciones, para atender a las posibles circunstancias excepcionales.



Este documento debe ser utilizado en soporte informático. Las copias impresas no están controladas y pueden quedar obsoletas; por lo tanto antes de usarlas debe verificarse su vigencia.