

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA****CURSO 2022/23****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.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Actividades Complementarias y extraescolares.
- 12 Plan de contingencia.
- 13 Información al alumnado.

Programación, elaborada por:	
Nombre	JOSÉ MANUEL GRANDE DOMINGO
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	2022/10/01

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 conducirlos.

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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

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, UNE EN ISO 22000:2005 y otros).**

c) **Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

- 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.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo **se indican en negrita en los apartados correspondientes.**

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

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 otros 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

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª E v a l u a c i ó n	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:		
2ª E v a l u a c i ó n	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:		
Total curso:			46

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

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 conducirlos.

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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

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

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

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	<p>1a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,</p> <p>1b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.</p> <p>1c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.</p>	<p>1a)1 Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,</p> <p>1b)1 Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.</p> <p>1c)1 Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>Contextualización de la alimentación</i></p> <p><i>El derecho a la alimentación</i></p> <p><i>La alimentación como práctica social</i></p> <p><i>Tendencias actuales en la alimentación</i></p> <p>Tipos de nutrientes. Fuentes y funciones</p> <p>Clasificación de los nutrientes: macronutrientes y micronutrientes</p> <p>Propiedades de los nutrientes</p> <p>Funciones de los nutrientes</p> <p>Fuentes de los principales nutrientes</p> <p>Grupos de alimentos</p> <p><i>Gastronomía y nutrición</i></p> <p>Componentes no nutritivos de interés nutricional</p> <p><i>Influencia del tratamiento de los alimentos en sus aportaciones nutricionales</i></p> <p>EJERCICIOS</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 1 1ª evaluación.</p> <p>Ejercicios de entrega obligatoria.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D.2 NUTRICIÓN Y SALUD

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA1. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.</p>	<p>1d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud. 1e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente. 1f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias. 1g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras. 1h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.</p>	<p>1d)1 Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud. 1e)1 Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente. 1f)1 Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias. 1g)1 Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras. 1h)1 Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.</p>	<p>TEORIA <i>Consumo responsable. Importancia de la nutrición en la salud</i> <i>Alimentación funcional y hábitos de vida</i> <i>Necesidades nutricionales por sectores de población. Situaciones fisiológicas y etapas de la vida</i> <i>Trastornos de la conducta alimentaria</i> Anorexia Bulimia Otros trastornos Alérgenos e intolerancias alimentarias Intolerancias alimentarias Alergias alimentarias</p>	<p>Prueba escrita 1 1ª evaluación.</p> <p>Ejercicios de entrega obligatoria.</p>
<p>RA 2. Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.</p>	<p>2a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias. 2b) 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. 2c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos 2e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.</p>	<p>2a)1 Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias. 2b)1 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. 2c)1 Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos 2e)1 Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.</p>	<p>EJERCICIOS 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. PRÁCTICAS</p>	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D.3 PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>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.</p>	<p>3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.</p> <p>3c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.</p> <p>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.</p>	<p>3b1) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria, los más relevantes</p> <p>3c)1 Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.</p> <p>3f)1 Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>El Codex Alimentarius</i> La cadena alimentaria <i>Primer eslabón de la cadena: la producción primaria</i> <i>Segundo eslabón de la cadena: la industria alimentaria</i> <i>Tercer eslabón de la cadena: la comercialización</i> <i>Cuarto eslabón de la cadena: los consumidores</i> El etiquetado Normativa relativa al etiquetado de alimentos Legislación en materia de alérgenos Ámbito de aplicación Etiquetado de los alimentos Información a los clientes</p> <p>EJERCICIOS</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 2 1ª evaluación.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

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
<p>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.</p> <p>RA5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.</p>	<p>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.</p> <p>3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.</p> <p>3c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.</p> <p>3d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.</p> <p>3e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.</p> <p>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.</p> <p>5d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.</p> <p>5h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos.</p>	<p>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.</p> <p>3b)1 Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.</p> <p>3c)1 Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.</p> <p>3d)1 Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.</p> <p>3e)1 Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.</p> <p>3f) 1Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan</p> <p>5d1) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.</p> <p>5h)1 Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos.</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>Normativa aplicable</i></p> <p><i>La trazabilidad</i></p> <p><i>El manipulador de alimentos</i></p> <p><i>Peligros asociados a la manipulación de alimentos</i></p> <p><i>Tipos de peligros según su origen</i></p> <p><i>Cómo pueden llegar los contaminantes a los alimentos</i></p> <p><i>Peligros biológicos en la manipulación</i></p> <p><i>Mala praxis</i></p> <p><i>El agua como vector</i></p> <p><i>Consumo inadecuado</i></p> <p><i>Riesgos e intoxicaciones: identificación y prevención</i></p> <p><i>Diferencia entre intoxicación, infección y toxiinfección</i></p> <p><i>Enfermedades transmitidas por los alimentos</i></p> <p><i>Métodos de conservación de los alimentos</i></p> <p><i>Conservación por reducción de la humedad</i></p> <p><i>Conservación en frío</i></p> <p><i>Conservación por calor</i></p> <p><i>Conservación por eliminación de oxígeno</i></p> <p><i>Conservación mediante procedimientos</i></p> <p>EJERCICIOS PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 2 1ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D. 5. EQUIPOS E INSTALACIONES

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>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.</p> <p>RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.</p> <p>5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.</p>	<p>3b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.</p> <p>3d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.</p> <p>3f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.</p> <p>4d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.</p>	<p>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.</p> <p>3d)1 Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.</p> <p>3f) 1Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan</p> <p>4d)1 Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>Normativa aplicable</i> <i>Locales, equipos y maquinaria</i> <i>Mantenimiento preventivo frente a correctivo</i> <i>Control de calidad</i> <i>Limpieza y desinfección Normativa</i> <i>Productos y procesos de limpieza y desinfección</i> <i>Sistema de prevención de plagas</i></p> <p>EJERCICIOS</p> <p>Elaboración de un plan de limpieza y desinfección para la planta piloto del centro</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Realización de la limpieza y desinfección de la planta piloto del centro</p>	<p>Prueba escrita 1 2ª evaluación.</p> <p>Ejercicios de entrega obligatoria.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D.6. SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerequisites de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.</p> <p>RA5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.</p>	<p>4a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.</p> <p>4c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.</p> <p>4e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.</p> <p>4i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.</p> <p>5a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.</p> <p>5b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.</p> <p>5c) Se han elaborado diagramas de flujo de procesos de elaboración de la I alimentaria.</p> <p>5e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.</p> <p>5f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.</p> <p>5g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.</p> <p>5h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.</p>	<p>4a)1 Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.</p> <p>4c)1 Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.</p> <p>4e)1 Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.</p> <p>4i)1 Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.</p> <p>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.</p> <p>5b)1 Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.</p> <p>5c)1 Se han elaborado diagramas de flujo de procesos de elaboración de la I alimentaria.</p> <p>5e) 1Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.</p> <p>5f)1 Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.</p> <p>5g)1 Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.</p> <p>5h)1 Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>Concepto de sistema de autocontrol</i> <i>Desarrollo y ámbito de aplicación de los sistemas de autocontrol</i> <i>Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)</i> <i>Principios generales de higiene</i> <i>Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</i> <i>Quién debe aplicar cada sistema de autocontrol</i> <i>Cómo implantar un sistema de autocontrol en la empresa</i> <i>Normativa aplicable</i> <i>Criterios de selección de proveedores</i> <i>Aspectos relevantes para una óptima selección de proveedores</i> <i>El APPCC en el desarrollo de la actividad</i> <i>Partes de la implantación del APPCC</i> <i>Principios generales de</i> <i>Diseño del APPCC</i> <i>Documentación y registros del APPCC</i></p> <p>EJERCICIOS</p> <p>Análisis de diversos planes de APPCC</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Cumplimentación de registros APPCC</p>	<p>Prueba escrita 1 2ª evaluación.</p> <p>Ejercicios de entrega obligatoria.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D.7. ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA6. Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.</p>	<p>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.</p> <p>6b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).</p> <p>6c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.</p> <p>6d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.</p> <p>6e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.</p> <p>6f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.</p> <p>6g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.</p> <p>6h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.</p> <p>6i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.</p>	<p>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.</p> <p>6b)1 Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).</p> <p>6c)1 Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.</p> <p>6d)1 Se han descrito los requisitos de la norma IFS.</p> <p>6e) 1Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.</p> <p>6f)1 Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.</p> <p>6g)1 Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.</p> <p>6h)1 Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.</p> <p>6i)1 Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.</p>	<p>TEORIA</p> <p><i>Crisis alimentaria. Concepto y gestión</i> <i>Gestión de una crisis alimentaria</i> <i>Iniciativa mundial de seguridad alimentaria</i> <i>Estándares internacionales aprobados por la GFSI</i> <i>Comparativa entre los distintos estándares: criterios de certificación</i> <i>Otros modelos de gestión de la seguridad alimentaria</i></p> <p>EJERCICIOS</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 2 2ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

U.D.8. GESTIÓN DE RESIDUOS

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA4. Supervisa los planes de apoyo o prerequisites de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.</p>	<p>4b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria. 4e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas. 4f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria. 4i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.</p>	<p>4b)1 Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria. 4e)1 Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas. 4f)1 Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria. 4i)1 Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.</p>	<p>TEORIA <i>Residuos generados y emisiones</i> <i>Buenas prácticas medioambientales</i> <i>Gestión de los recursos</i> <i>Gestión de los residuos</i> <i>Plan de actuación para la mejora ambiental: ISO 14001 y EMAS</i></p> <p>EJERCICIOS PRÁCTICAS Recogida selectiva de residuos generados en la planta piloto, traslado de restos orgánicos a la vermicompostadora del centro.</p>	<p>Prueba escrita 2 2ª evaluación</p>

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de 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, el profesor, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, el profesor 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 él les proporcione o se puedan encontrar en internet.

En la exposición de las distintas unidades, se utilizarán libros con contenidos teórico-prácticos así como, recursos recopilados de internet y materiales elaborados por el profesor del módulo y que se entregarán periódicamente a los alumnos.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos...) así como la bibliografía (libros, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Los alumnos desarrollarán distintos trabajos o realicen ejercicios 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, tal como se indica en el apartado de interrelación de contenidos, como instrumentos de evaluación y calificación, que podrán ser individuales o en grupo, las características de los trabajos se publicarán oportunamente en el classroom.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Evaluación Inicial:

Su finalidad será apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Servirá al profesor para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje ya que creará una base de conocimientos en los alumnos para añadir los nuevos conocimientos de forma estructurada.

Se realizará a través de una prueba escrita a principios de curso y estará relacionada con los contenidos del módulo.

ALUMNOS ORDINARIOS Y CONCILIADOS.

El aprendizaje de los alumnos será evaluado por medio de pruebas escritas. En cada uno de los dos trimestres en los que se divide el curso se realizarán dos pruebas escritas sobre los contenidos desarrollados. En la prueba se integrarán los contenidos de evaluación. El formato de la prueba así como su duración, se comunicará a los alumnos con suficiente antelación.

También se valorará:

- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, dedicación, constancia y esfuerzo
- La asistencia a clase (obligatoria, excepto en conciliados)
- La puntualidad
- La disciplina dentro del aula
- La actitud y la predisposición a aprender y participar
- Los trabajos que se programen serán de presentación obligatoria para la evaluación positiva del módulo. Sin haberlos presentado no se podrá calificar positivamente el módulo aunque se hayan superado las pruebas escritas o exámenes. Estos trabajos contribuirán a la nota final del módulo en un 10%.

Los trabajos se puntuarán entre 1 y 10 puntos, para la obtención de la nota de cada trabajo el profesor tendrá en cuenta: presentación, (siempre en formato digital vía classroom, dejando márgenes, títulos, encabezado, etc) redacción, ausencia de faltas de ortografía, rigor científico, precisión y originalidad.

ALUMNOS CON PÉRDIDA DEL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTÍNUA

En la **convocatoria de marzo** se realizará una prueba escrita dividida en dos bloques.

En la **convocatoria de junio** se realizará una prueba escrita dividida en dos bloques. No se conservan las calificaciones de los bloques aprobados en la convocatoria de marzo por ser convocatorias independientes.

Los trabajos o ejercicios de presentación obligatoria seguirán siendo imprescindibles para superar el módulo tanto en la convocatoria de marzo como Junio.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.2.1 Evaluación continua

Para cada una de las dos evaluaciones en las que se divide el curso se obtendrá la nota de los alumnos a partir de la siguiente ponderación:

Parte Teórica de la Asignatura: 90%, se puntuará entre 0 y 10

Trabajos y ejercicios: 10% se puntuarán entre 0 y 10

En la parte teórica, se promediarán las distintas pruebas escritas

La nota final de los trabajos se obtendrá calculando la media aritmética de las notas de cada uno de los trabajos o ejercicios realizados durante el curso.

Para obtener la nota final de **calificación de la evaluación**, se realizará la media de las pruebas realizadas durante la misma, no obstante es necesario tener como mínimo 5 puntos en cada una de las pruebas escritas que se realicen, en caso contrario la calificación de la evaluación no podrá ser superior a cuatro (4). Posteriormente se ponderará (90% y 10% como se ha indicado) con la nota media de los trabajos o ejercicios realizados en el periodo de evaluación. La evaluación será calificada como positiva para calificaciones iguales o superiores a cinco (5,0).

La nota final se obtendrá de la media (de las pruebas o exámenes) de las dos evaluaciones del módulo ponderado al 90% y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos. La nota final de los trabajos se obtendrá calculando la media aritmética de las notas de cada uno de los trabajos realizados durante el curso.

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener las dos evaluaciones calificadas con nota igual o superior a cinco puntos (5), estableciéndose una **nota media** entre ellas para la calificación final. El módulo será calificado como positivo para calificaciones iguales o superiores a cinco (5,0).

7.2.2 Convocatoria de Marzo

Aquellos alumnos que no superen el módulo mediante la evaluación continua, pueden presentarse a la convocatoria de Marzo, que consistirá en una prueba escrita dividida en dos partes, siguiendo la distribución de contenidos del curso. La calificación de cada parte debe ser superior a 5 para que pueda promediarse. En el caso de alumnos que tengan alguna de las evaluaciones del curso superadas con 5 o más en la evaluación continua, podrán mantener la calificación en esa parte.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener las dos evaluaciones calificadas con nota igual o superior a cinco puntos (5), estableciéndose una **nota media** entre ellas para la calificación final, a partir de ahí se ponderará con la nota de los trabajos.

La nota final se obtendrá de la media (de las pruebas o exámenes) de las dos evaluaciones del módulo ponderado al 90% y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos. La nota final de los trabajos se obtendrá calculando la media aritmética de las notas de cada uno de los trabajos realizados durante el curso.

El módulo será calificado como positivo para notas iguales o superiores a **cinco** (5,0).

7.2.3 Final de Junio

Los alumnos que deban presentarse a la convocatoria de Junio deberán realizar una prueba escrita sobre la totalidad de los contenidos del módulo.

La parte teórica será calificada como positiva para notas iguales o superiores a **cinco** (5,0).

La nota final se obtendrá de ponderar al 90% la parte teórica y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos obligatorios programados durante el curso.

Los alumnos que hayan solicitado la **conciliación laboral** u otro tipo, y se les haya concedido, tendrán que realizar los mismos trabajos, pruebas y exámenes que los no conciliados y serán calificados de igual modo.

En el caso de alumnos que **pierdan el derecho a la evaluación continua** por una reiteración de faltas de asistencia justificadas o no, sólo podrán realizar los exámenes finales de marzo y Junio en la convocatoria oficial, además tendrán que realizar los mismos trabajos, pruebas y exámenes que los alumnos en evaluación continua y serán calificados de igual modo.

OTROS ASPECTOS A DESTACAR

- No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.
- No habrá opción de cambiar fechas de exámenes parciales ni finales, para casos concretos de alumnos que pudieran alegar diferentes causas, justificadas o no.
- No se repetirán exámenes a alumnos que falten en la/s fecha/s de dichos exámenes (aunque la falta sea justificada).
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen de bloque, éste suspenderá automáticamente ese bloque, teniendo que superarlo en convocatoria oficial. En caso de copiar o hacer trampas en una convocatoria oficial, el módulo quedará suspendido y la calificación final no será superior a 4.
- La no presentación en el plazo indicado de un trabajo obligatorio supondrá la calificación de

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

Insuficiente (4 o inferior) en la evaluación correspondiente y en el módulo llegado el caso, los trabajos seguirán siendo de presentación obligatoria en las distintas convocatorias y en cualquier circunstancia del alumno.

- Se penalizarán con 0,1 puntos 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 hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.
- En cualquiera de los casos el mantenimiento de actitudes negativas, como La falta de asistencia a clase (obligatoria excepto en conciliados), o la falta de puntualidad, excepto en casos justificados, la falta de disciplina, la falta de actitud y de predisposición o la falta de interés en realizar las actividades que se propongan, tanto ejecutadas individualmente o en equipo, pueden suponer la no superación del módulo.
- La nota final del módulo se expresa con un número entero positivo entre 1 y 10. Para el cálculo de dicha nota se ponderarán las notas de cada evaluación tal como se ha indicado anteriormente, se considerará aprobado con un 5 o más.
- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, interés, constancia y esfuerzo, podrán suponer calificaciones al alza en la nota final del módulo, (excepto en aquellos casos en los que no se hayan podido constatar) con un máximo de 0.5 puntos por este concepto a criterio del profesor.

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

8.1. Seguimiento de la programación y acciones en caso de desviaciones

El seguimiento se realizará periódicamente mediante el cuaderno del profesor comprobando si se está cumpliendo o no la programación.

El tipo de acciones a tomar para corregir las desviaciones dependerá de las circunstancias concretas de la clase y profesor así como del momento del curso en el que aparezcan, en caso necesario se priorizarán unos contenidos sobre otros a criterio del profesor y teniendo en cuenta los mínimos, en ese sentido se podrán reorganizar los tiempos a dedicar a cada unidad de trabajo, o se plantearán nuevos trabajos para que los alumnos aborden por su cuenta algunos de los contenidos.

De cualquier modo se tratará de que los alumnos vean el máximo posible de contenidos programados.

8.2. Atención a la diversidad

8.2.1. Alumnos ACNEAE

Se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo educativo del grupo y directivo del Centro.

8.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

La legislación específica 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

Se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material utilizado y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral y otra causa que justifique la obtención del derecho a evaluación continua.

8.3. Tutoría

El profesor dispondrá de una hora de atención a alumnos para resolver las dudas o cuestiones que no puedan ser resueltas directamente en clase o para alumnos con conciliación laboral o con el módulo pendiente.

Cuando el alumno no pueda acudir a esta hora, con flexibilidad, se buscará el momento óptimo en el que ambos, profesor y alumno puedan coincidir aunque no sea la hora marcada en el horario del profesor.

El profesor resolverá cuantas dudas pueda tener el alumno y tratará de guiar al alumno en su camino hacia la superación del módulo, indicándole las acciones que debería llevar a cabo para ello.

8.4 Actividades de refuerzo

No se realizan

8.5. Actividades de recuperación

No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.

Desde la entrega de notas, las sesiones se dedicarán a:

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

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

Al ser un módulo de 2º curso no hay, estrictamente hablando alumnos con el módulo pendiente. Los alumnos que repitan curso deberán asistir a clase como el resto y realizar las mismas actividades que los alumnos no repetidores.

Durante el tercer trimestre, se priorizará la asignación de horas de atención a pendientes para los alumnos que no hayan aprobado en la convocatoria de marzo, aunque será Jefatura de Estudios quien tenga la última palabra según la disponibilidad de cada profesor.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Se toma como base el libro de Nutrición y Seguridad Alimentaria de Estela Rodríguez del Río de la Editorial Síntesis, 2017, si bien su adquisición no es obligatoria para los alumnos.

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, aplicaciones web para cálculo de necesidades calóricas, hojas Excel programadas para cálculo de ingestas calóricas..) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

No se programan actividades extraescolares ni complementarias para este módulo. La extensión de los contenidos del módulo y su escasa asignación horaria, no permiten la programación de actividades extraescolares específicas.

Fecha aproximada.

Cada visita técnica tiene que ir acompañada de la siguiente información:

1.- VISITA TÉCNICA

- Lugar o empresa a visitar:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación :
- Resultados de Aprendizaje con la actividad:

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CURSO 2022/23

- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

2.- JORNADA TÉCNICA, CONFERENCIA

- Empresa o persona física que la realiza:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación:
- Resultados de Aprendizaje relacionados con la actividad:
- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Ante una falta del profesor, siempre que sea posible se subirá trabajo para los alumnos al Classroom. A continuación se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.
- Elaboración de los trabajos ya programados en el classroom

En el caso de que el profesor sepa que se va a ausentar o que lo hace por causa sobrevenida, pero pueda subir trabajo para los alumnos en classroom, subirá trabajo por esta vía para los alumnos.

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.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado en las primeras semanas del curso.

Las programaciones didácticas estarán disponibles en la página web del centro.