

SEGURIDAD E HIGIENE MA

INFORMACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- Identificar materias primas caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación para llevar a cabo su recepción, almacenamiento y posterior distribución a los departamentos de consumo...
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros y a todo tipo de elaboraciones, con el fin de ejecutar los procesos productivos
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción, para aplicar los protocolos de seguridad laboral, ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDOS

La Seguridad alimentaria

Normativa general de manipulación de alimentos.

La FAO

El codex alimentarius

La cadena alimentaria

El etiquetado de los alimentos.

La trazabilidad.

La contaminación cruzada

Otros Organismos relacionados con seguridad e higiene.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Utilización de la página AECOSAN. Realización de un dossier de noticias relacionadas. Debates sobre los alimentos transgénicos y la falta de alimentos en algunas zonas del mundo. Detección en situaciones reales de trabajo (a través de video, viñetas, etc.) de los factores de riesgos asumidos por los manipuladores de alimentos. Investigación sobre los riesgos más habituales en el sector profesional. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionado éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Análisis de la normativa vigente de la seguridad alimentaria.

Análisis de etiquetas de alimentos.

Análisis de etiquetas de trazabilidad.

Elaboración de un cuadro de riesgos y condiciones de trabajo en una cocina profesional

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Asunción de la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación de alimentos.

Valorar la repercusión de una incorrecta manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

Reconocer las medidas en las que se basa la higiene alimentaria.

Describir los diferentes métodos de conservación de alimentos.

Explicar la contaminación cruzada y por qué es necesario evitar el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

Reconocer los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Diferenciar las etiquetas de los artículos alimentarios y aquellas donde se indica la trazabilidad del género.

2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR

CONTENIDOS

El manipulador de alimentos.

Normativa relativa a los manipuladores según la Legislación Española

Requisitos del cuidado de la higiene personal del manipulador.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Análisis y evaluación de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Aprendizaje y práctica en la aplicación de las medidas higiénicas personales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Práctica continuada de la aplicación de las medidas higiénicas personales

Comienzo de la GBPH con las medidas higiénicas de los manipuladores.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

Identificar los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

Identificar las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

Reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación de los alimentos.

Enumerar las enfermedades de obligada declaración.

Definir la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

3. RIESGOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS

CONTENIDOS

Riesgos asociados a los alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos

Fuentes de contaminación de los alimentos

Principales factores que influyen en el crecimiento microbiano

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Identificar cómo llegan los gérmenes a los alimentos y su prevención

Conocer los factores que contribuyen al crecimiento microbiano y los riesgos e intoxicaciones más frecuentes y su prevención.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Consulta de la página AESAN para conocer las últimas alertas alimentarias.

Análisis de noticias relacionadas con intoxicaciones alimentarias.

Conocer y asumir las alteraciones más frecuentes y establecer su prevención.

Continuación de la GBPH con los datos trabajados en la unidad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Conocer el origen de la contaminación en los alimentos.

Diferenciar intoxicación e infección.

Identificar cómo llegan los gérmenes a los alimentos.

Conocer los factores que contribuyen al crecimiento microbiano y los riesgos e intoxicaciones más frecuentes y su prevención.

Enumerar los errores graves que pueden provocar la contaminación cruzada y establecer las medidas preventivas a aplicar.

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

CONTENIDOS

Concepto y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.

Procesos y productos de limpieza.

El plan de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Aprender los más efectivos métodos de limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénica y sanitaria de los productos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Comprobación de la eficacia de la misma.

Continuación de la GBPH con los datos trabajados en la unidad: Plan de limpieza y desinfección.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar los requisitos higiénicos sanitarios que han de cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Evaluar las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores por una limpieza/desinfección inadecuada.

Describir los procedimientos frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L-D)

Efectuar la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

Describir los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

Describir los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos

5. DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

CONTENIDOS

Tipos de plagas, enfermedades y detención.

Medidas de prevención.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de sistemas de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Consulta de las diferentes etiquetas de señalización de peligros en los productos específicos.

Correcta aplicación de productos específicos

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Comprobación de la eficacia de la misma a través de supuesto de aplicación.

Continuación de la GBPH con los datos trabajados en la unidad: Plan de desinfección y desratización.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Reconocer los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD)

Clasificar los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

Evaluar los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

6. SISTEMA APPCC

CONTENIDOS

Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de alimentos.

Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.

Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Guías de Prácticas correctas de higiene y su aplicación práctica.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

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

Cumplimentación de los documentos asociados al control de procesos y trazabilidad.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Diseño de un plan de APPCC.

Realización de un cuadro de gestión de cada una de las fases en el sector de restauración, comedores colectivos, bares y cafeterías: diagrama de flujo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

Conocer los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Definir los conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: Punto Crítico de Control, Límite Crítico, Medidas de Control y Medidas Correctivas.

Definir los parámetros asociados al control de los Puntos Críticos de Control.

Cumplimentar eficazmente los registros asociados al sistema.

Relacionar la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

Documentar y trazar el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

7. UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE

INCIDENCIA AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (1ª PARTE)

CONTENIDOS

Riesgos Medioambientales:

Impacto ambiental provocado por el uso en la hostelería.

La gestión ambiental

El concepto de las 3 R-S

Reducción, reutilización y reciclado.

Metodología para la reducción del consumo de los recursos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Utilización de los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Elaboración de un plan de gestión ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Relacionar el concurso de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

Definir las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

Describir las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

Reconocer aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Caracterizar las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

Identificar las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

8. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS

INCIDENCIA AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (2ª PARTE)

CONTENIDOS

Selección de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generales y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

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

Llevar eficazmente el control de los residuos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Organización de un plan de gestión de residuos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar y clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

Conocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

Describir las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

Establecer por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

Identificar las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

ACTITUDES GLOBALES A CONSEGUIR

A continuación se enumerarán las principales actitudes a conseguir a través del conjunto de Unidades de trabajo arriba descritas y que serán las siguientes:

- Sensibilidad al problema de la seguridad alimentaria.
- Rechazo de los incumplimientos de la normativa de higiene alimentaria.
- Observancia de las normas de seguridad en los módulos cursados.
- Valoración de la buena calidad de vida en el trabajo.
- Exigencia de unas condiciones de trabajo adecuadas.
- Observar las normas y actitudes que debe cumplir un manipulador de alimentos en el ejercicio de su actividad.
- Responsabilidad en la asunción y aplicación de las normas de higiene.
- Cumplir estrictamente con las normas para manipuladores de alimentos.
- Realizar con constancia las actividades relacionadas con el puesto de trabajo siguiendo las pautas marcadas en las GPCH.
- Llevar eficazmente el control de residuos, separando y reciclando cuando fuera posible.
- Conciencia medioambiental a la hora de gestionar los recursos y los residuos.
- Gestionar eficazmente el trabajo con el fin de ofrecer una garantía de seguridad.
- Asumir la responsabilidad personal y ética en la minimización del impacto ambiental.
- Concienciarse en la importancia de que conocer bien el ciclo de los residuos ayuda al reciclado con el fin de que éstos se conviertan en energía útil y no contaminante.
- Asumir el concepto de calidad como elemento de seguridad tanto para las personas como para el medio ambiente.
- Implicarse en el respeto a las normas establecidas y procurar que los compañeros entiendan que también deben hacerlo.
- Colaborar en la implantación de los procesos de gestión de calidad en el lugar de trabajo.

TEMPORALIZACIÓN

PRIMER TRIMESTRE:

1. Introducción a la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
La seguridad alimentaria
2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas. Higiene personal del manipulador.
3. Riesgos asociados a los alimentos.

4. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
5. Desinsectación y desratización.

SEGUNDO TRIMESTRE:

6. Aplicación de Sistemas de autocontrol: APPCC

TERCER TRIMESTRE:

7. Utilización de recursos eficazmente.
8. Recogida selectiva de residuos.
9. Finalización de la GBPH.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

❑ Evaluaciones Trimestrales:

La superación de cada unidad de trabajo deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

Para aquellos alumnos que no superen la calificación de 5 puntos, se planteará una prueba de recuperación, con calificación mínima de 5 puntos antes de la evaluación ordinaria de junio.

❑ Evaluación Ordinaria de Junio:

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

- ❖ Existe **la posibilidad de una prueba final**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

- ❖ Se entregará así mismo la GBPH de forma individual.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de 5 puntos.

El desglose, en forma de porcentajes, de la evaluación de los aprendizajes se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

Para la evaluación final de junio y septiembre:

- Pruebas y exámenes específicos individuales orales o escritas.....40%.
- Actividades, tareas y trabajos: análisis de las producciones del alumno con trabajos individuales o en grupo.....50%.

- Continuidad en el trabajo, participación activa y compromiso en el aula, cumplimiento de las normas establecidas.....10%

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- . Cuaderno de notas del profesor.
- . Producciones escritas.
- . Producciones orales.
- . Producciones prácticas.
- . Tareas de la plataforma Campus.

A través de los instrumentos de evaluación reseñados anteriormente, **se evaluará:**

- . Participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- . Asunción de responsabilidades individuales y en el trabajo en equipo.
- . Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- . Evolución y destreza en los supuestos prácticos

MÍNIMOS EXIGIBLES

CONTENIDOS MÍNIMOS

- Identificar los factores que garantizan que el producto llega con garantía al consumidor.
- Identificar los riesgos y causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y cómo evitarlas.
- Identificar las normas de seguridad e higiene, así como los dispositivos de control aplicables a los locales, instalaciones, gestión de productos y actitud de los manipuladores.
- Distinguir las normas y las actitudes del manipulador.
- Identificar los sistemas de autocontrol.
- Conocer y aplicar la terminología empleada en los sistemas de APPCC.
- Conocer la aplicación práctica de las pautas marcadas por las GPCH.
- Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, así como los productos adecuados a cada tipo de herramientas o superficies.
- Identificar las causas que pueden provocar la aparición de plagas y conocer las medidas preventivas para evitarlas.
- Conocer las medidas adoptadas en la UE para la reducción de residuos.
- Definir y tipificar los distintos tipos de residuos.
- Identificar los residuos generados en la actividad hostelera y clasificarlos para su tratamiento y reciclado.
- Elaboración en equipo de trabajo de **una GPCH** para entregar en el mes de mayo.

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superan los contenidos mínimos exigibles.

Los criterios de promoción se basan en el Concreción Curricular del CF.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

- **Los criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de junio, como para la extraordinaria de septiembre, serán los siguientes:

■ Pruebas y trabajos individuales o en grupo:

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales o en grupo. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de septiembre:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto par la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.
- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

Los alumnos, a quienes no se les pueda aplicar la evaluación continua (en los términos que determina la Concreción Curricular del CF), podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una **prueba única escrita a final de curso**, que se compondrá de dos partes:

- **Parte teórica**, compuesta de dos partes:
 - Examen de preguntas tipo test.
 - Examen de preguntas cortas.

- Parte práctica, compuesta de casos prácticos, sobre los contenidos teóricos.
 - Entrega de los trabajos previstos de forma individual. (GBPH)
 - La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.