

Máster en formación del profesorado de Educación
Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional
y Enseñanzas de Idiomas de la Universidad de La Laguna.

TRABAJO FIN DE MÁSTER
2019/2020

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: Seguridad e Higiene en la
Manipulación de Alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA: Buenas Prácticas de Manipulación de
Alimentos

Alumna: María Luisa Llabrés Moreno

Tutora: Carmen María Rodríguez Wanguemert

RESUMEN

En el presente trabajo Fin de Máster se han establecido tres partes bien diferenciadas. En una primera parte se ha hecho una breve reflexión acerca de la Programación Didáctica perteneciente al Módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos perteneciente al Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía que se imparte en el Colegio Hogar Escuela M^a Auxiliadora, en el que se llevaron a cabo mis prácticas durante el curso 2018/19.

En una segunda parte se expone una propuesta de Programación Didáctica Anual para este mismo módulo, dicha propuesta, aunque está basada en la Programación del Centro presenta algunas novedades a modo de propuestas que creemos pueden llegar a contribuir en el aprendizaje del alumnado.

En tercer lugar, de entre todas las Unidades Didácticas de este Módulo, se ha decidido desarrollar la UD 4, relativa a las Buenas Prácticas de Manipulación, ya que como ya se explicará más adelante, entendemos que es la más representativa de todas, dando la oportunidad en ella al alumnado de asimilar la importancia que tiene este Módulo durante toda su formación y en su futuro laboral. Por todo ello, se va a intentar hacer esta Unidad Didáctica lo más práctica posible, involucrando al alumnado durante todo el proceso de aprendizaje.

ABSTRACT

In the present Master's thesis, three well-differentiated parts have been established. In the first part, a brief reflection has been made about the Didactic Programming belonging to the Module of Safety and Hygiene in Food Handling belonging to the Training Cycle of Technician in Kitchen and Gastronomy that is taught at the School Hogar Escuela M^a Auxiliadora, in the one that took place my practices during the 2018/19 academic year.

In a second part, an Annual Didactic Programming proposal for this same module is exposed, this proposal, although it is based on the Programming of the Center, presents some novelties as proposals that we believe can contribute to student learning.

Thirdly, among all the Teaching Units of this Module, it has been decided to develop UD 4, related to Good Handling Practices, since, as will be explained later, we understand

that it is the most representative of all, giving the opportunity in it for students to assimilate the importance of this module throughout their training and in their future work. For all this, we will try to make this Didactic Unit as practical as possible, involving students throughout the learning process.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1 REFLEXIÓN SOBRE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2 PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
 - 2.1 INTRODUCCIÓN
 - 2.2 MARCO NORMATIVO
 - 2.3 JUSTIFICACIÓN
 - 2.4 DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CENTRO
 - 2.4.1 Contextualización del centro
 - 2.4.2 Características del alumnado
 - 2.4.3 Oferta de enseñanza
 - 2.4.4 Vertebración pedagógica y organizativa del centro
 - 2.4.5 Infraestructura
 - 2.5 IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO, PERFIL PROFESIONAL, COMPETENCIAS Y OBJETIVOS
 - 2.6 RESULTADOS DE APRENDIZAJE/CRITERIOS DE EVALUACIÓN
 - 2.7 RELACIÓN ENTRE LAS COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE
 - 2.8 UNIDADES DIDÁCTICAS Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL
 - 2.9 METODOLOGÍA DIDÁCTICA
 - 2.10 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
 - 2.11 PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
 - 2.11.1 Modelo de calificación
 - 2.11.2 Criterios de calificación
 - 2.11.3 Modelo de evaluación alternativo para alumnado absentista
 - 2.11.4 Modelo de evaluación para la convocatoria extraordinaria

2.12 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

2.13 UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO

3 UNIDAD DIDÁCTICA 4: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

3.1 INTRODUCCIÓN

3.2 CONTENIDOS (NUMERADOS POR SESIONES)

3.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS

3.4 METODOLOGÍA Y ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS/RECURSOS/TEMPORALIZACIÓN

3.5 ACTIVIDADES

3.6 EVALUACIÓN

4 CONCLUSIÓN

5 BIBLIOGRAFÍA

6 ANEXO

1. REFLEXIÓN SOBRE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL

MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Durante las prácticas realizadas en el Hogar Escuela María Auxiliadora en el marco del Máster de Profesorado se pudo tener acceso a la programación didáctica anual del Módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos, la cual se encuentra encuadrada en el RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Dicha programación cumple correctamente con lo establecido en la normativa, estableciendo los objetivos generales del ciclo aplicados al módulo, así como las competencias generales, tanto profesionales, como personales y sociales.

En lo que respecta a la metodología y estrategias metodológicas, todo lo descrito en la programación cumple con lo exigido, sin embargo, llama la atención lo general que es a la hora de mencionar la metodología que se va a seguir en la que la docente se limita a copiar lo exigido en la LOE, sucediendo lo mismo en el apartado de evaluación. Por lo que dichos apartados sirven igualmente para cualquier Módulo Formativo que esté impartiendo la docente, adaptando exclusivamente los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación a lo establecido en el RD 1396/2007, los cuales han sido copiados de dicha normativa.

En la programación hay un pequeño apartado dedicado a las actividades complementarias que se realizarán a lo largo del curso, no estando demasiado detalladas ni definidas.

En lo que respecta al apartado de atención a la diversidad, al igual que el resto de la programación es bastante general, no haciendo alusión a ningún caso concreto.

Por todo ello, entendemos que la Programación Didáctica cumple con la normativa, sin embargo, consideramos que no es nada personal, pudiendo ser utilizada en cualquier módulo formativo y con cualquier tipo de alumnado.

En lo que respecta a las Unidades Didácticas, la docente se apoyaba exclusivamente en el libro de texto, concretamente en el libro "Seguridad e Higiene en la Manipulación de

Alimentos”, de Ediciones Paraninfo. Incluyendo las actividades que dicho libro sugería para cada Unidad Didáctica.

En general, el resto de las Programaciones Didácticas a las que se pudo tener acceso eran elaboradas de la misma manera, sin embargo, se pudo observar algunas en las que los docentes se adaptaban al alumnado que tenían y sí tenían unas Programaciones más personales, algo que podría favorecer el aprendizaje de cada módulo.

En general, incluso la Programación Anual del Colegio era muy general, considerando que no se encuentra actualizada del todo.

2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

2.1 INTRODUCCIÓN

La presente Programación Didáctica corresponde al Módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos, que se encuentra incluido en el Primer Curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

La elección de este Módulo es debida a la trayectoria profesional, siendo Veterinaria, especializada en Seguridad Alimentaria y trabajando en este campo durante los últimos 15 años. Por lo que consideramos que la formación de un futuro profesional de la cocina no solo pasa por conseguir un plato sabroso, sino que además cumpla con unos criterios de Seguridad que eviten las contaminaciones alimentarias, como la vivida durante este verano pasado en la que una parte de la población sufrió una grave intoxicación alimentaria por listeria, debido a la mala manipulación llevada a cabo en una industria alimentaria.

Las prácticas se realizaron durante el curso pasado 2018-2019, por lo que fueron presenciales, es por esto por lo que este trabajo no tiene en cuenta la situación de alerta en la que vivimos actualmente. Sin embargo, se ha añadido un anexo en el que se menciona esta situación excepcional en la que vivimos, intentando adaptar la Unidad Didáctica desarrollada a esta nueva situación.

2.2 MARCO NORMATIVO

- **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE nº182 de 30/07/2011).
- **Real decreto 1396/2007**, de 29 de octubre (BOE de 23 de noviembre), por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 23/11/2007).

- **Orden ESD/3408/2008**, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOE 28/11/2008).

2.3 JUSTIFICACIÓN

Cuando hablamos de aprender a cocinar no solo es necesario aprender a elaborar un plato, además debemos tener en cuenta muchos otros factores que van a influir a la hora de trabajar en una cocina de atención al público, en general. Entre esos factores, especial interés merece la Seguridad Alimentaria, gracias a la cual vamos a evitar que se produzcan las diferentes toxiinfecciones alimentarias, tan frecuentes en los últimos años y que pueda llegar a ocasionar el cierre del establecimiento o incluso la muerte.

Es por esto por lo que nos pareció muy interesante la idea de poder realizar las prácticas del Máster en este Ciclo Formativo, siendo de gran ayuda a la hora de elaborar este Trabajo Fin de Máster.

Por otro lado, durante estas prácticas se pudo comprobar la poca importancia que los propios docentes le daban a este módulo, dedicándose únicamente a dar lo exigido en el curriculum siguiendo en todo momento lo establecido en el libro de texto. Por todo esto, el mayor interés en este módulo se basa en variar la dinámica habitual de trabajo, implicando a todo el profesorado de los diferentes módulos para que a lo largo del curso puedan aplicar todo lo que vayan aprendiendo en el día a día. De forma que este módulo deje de ser tan teórico para que sea eminentemente práctico.

Teniendo en cuenta esta trayectoria profesional se le ha dado a esta programación un enfoque más personal, de forma que el alumnado pueda conocer de primera mano el papel que juegan los Veterinarios Inspectores de Salud Pública en este campo, tarea totalmente desconocida por el público en general y sin la cual no se podría asegurar la seguridad alimentaria, siendo su objetivo fundamental la protección de la salud de la población humana respecto a peligros biológicos o químicos procedentes de la vida animal, sus producciones y residuos.

Entendiendo la necesidad de que todo profesional dedicado a la hostelería o al sector de la industria alimentaria en general sea capaz de asimilar la importancia que tiene una correcta manipulación y una correcta higiene, ya que debido a esta falta de

conocimientos es por lo que se producen este tipo de intoxicaciones anteriormente mencionadas, no solo de tipo alimentario, ya que la pandemia que estamos viviendo no se transmite por el consumo de alimentos mal manipulados, pero sí tuvo su inicio en un “mercado húmedo” de China, donde se mezclan animales vivos con alimentos ya cocinados y donde la contaminación por malas prácticas y la falta de higiene se suceden día a día, algo que podría evitarse o al menos, minimizarse con una mejor formación.

2.4 DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CENTRO

2.4.1 Contextualización del Centro

El Colegio Hogar Escuela M^a Auxiliadora, conocida familiarmente como “Hogar Escuela” es la primera obra social de Caja Canarias en Tenerife. Situada en el popular barrio de “El Toscal”, que en principio fue un barrio periférico, pero en la actualidad se ha quedado en el centro de Santa Cruz de Tenerife.

La historia del Hogar Escuela comienza en la última década de los años 30, época en la que la anteriormente conocida como “Caja de Ahorros”, posteriormente Caja Canarias, para en la actualidad ser “La Caixa”, se pretendía construir un edificio para instalar en él un Hogar Escuela, donde fueran acogidas y educadas niñas huérfanas, principalmente hijas de militares.

La primera comunidad de Hijas de M^a Auxiliadora (FMA), formada por 6 hermanas, llegó a Santa Cruz de Tenerife en 1942 y poco tiempo después comenzó su aventura educativa en el Hogar Escuela. Inaugurando oficialmente esta casa el 18 de febrero de 1943, siendo ya visible la gran misión educativa que estaban realizando las FMA. De forma que ya en el curso 43-44, el Hogar Escuela tenía ya muchas alumnas en distribuidas en varios cursos. Creciendo así el colegio progresivamente, adaptándose a las sucesivas leyes y planes educativos de nuestro país, buscando siempre la formación de “buenos cristianos y honrados ciudadanos”.

En la década de los 60 se añadió, la primera asociación de Padres de Alumnas, interesados para trabajar por el bien integral de sus hijas.

Poco a poco, el Hogar Escuela se ha ido enriqueciendo con la presencia y la labor de los diferentes grupos de la Familia Salesiana, uniéndose en los años 80, los Salesianos Cooperadores y grupos de Hogares Don Bosco.

En la historia del Hogar Escuela hay que destacar la implicación, que desde siempre ha tenido esta casa en la iglesia local. Como el trabajo realizado por las FMA en las parroquias (catequesis, animación litúrgica, etc) a lo largo de los años y especialmente en la parroquia San José, a la que pertenecieron un tiempo, ya que actualmente forman parte de la parroquia San Francisco de Asís.

Esta casa ha ido creciendo y desarrollándose a lo largo de los años, hasta llegar a la realidad actual, en la que son muchas las personas y grupos las que siguen dando vida al Hogar Escuela. Cambiando a su vez, los retos y las respuestas que se dan a los desafíos educativos presentados.

2.4.2 Características del alumnado

Lo que más llama la atención es la gran diferencia en cuanto a las características del alumnado entre los que formaban parte de infantil, primaria, secundaria y bachillerato con el alumnado de Formación Profesional. Ya que a pesar de que en cualquier caso el centro es concertado, en la Formación Profesional, sobre todo, en la Básica, el alumnado tenía un nivel cultural medio-bajo, procediendo la mayoría de ellos de familias desestructuradas y con un índice de fracaso escolar muy elevado, no habiendo terminado secundaria y habiendo acabado la mayoría en el centro rebotados de otros de los que habían sido expulsados. Es por esto, por lo que dar clase era una tarea muy complicada y en algunas ocasiones terminaba siendo imposible, limitándose en estos casos, los profesores a intentar educar a sus alumnos, inculcándoles valores y enseñándoles el significado del compañerismo.

Sin embargo, cuando al pasar de la educación Básica a la Media, el perfil del alumnado cambiaba un poco, ya que la mayoría de ellos estaban allí porque realmente querían sacarse un título, por lo que hacían esfuerzos por aprender. Aunque, el nivel de estos alumnos seguía siendo bajo.

2.4.3 Oferta de enseñanza:

Concertada:

- Educación Infantil
- Educación Primaria
- Educación Secundaria
- Formación Profesional Básica:
 - 1º y 2º Cocina
 - 1º y 2º Servicios Administrativos
- Formación Profesional Básica Adaptada:
 - 1º y 2º Operaciones de Grabación y Tratamiento de datos y documentos
- Formación Profesional de Grado Medio:
 - 1º y 2º Cocina
 - 1º y 2º Sistemas Informáticos y Redes

Privada:

- Bachillerato con las modalidades de :
 - Ciencias
 - Humanidades y Ciencias Sociales

Jornada Escolar:

- E. Infantil y E. Primaria: De 8:30 a 13: 30 h (Los lunes hasta las 14:30 h)
- E. Secundaria y Bachillerato: De 8:30 a 14:30 h
- Formación Profesional: De 8:30 a 14:30 h

2.4.4 Vertebración pedagógica y organizativa del centro:

Organigrama del centro:

Equipo Directivo: Directora Titular, Directora Pedagógica, Jefe de Estudios y Responsable de Pastoral Escolar.

Equipo Directivo Ampliado (CCP) y también Equipo de Innovación: Equipo Directivo y Responsables de Equipos Educativos. Existe la figura del *Coordinador de Innovación*.

Equipos Educativos: E. Infantil, Esquipo 1 de EP (1º, 2º y 3º EP), Equipo 2 de EP (4ª, 5º y 6º EP), Equipo 1 de E. Secundaria (1º y 2º ESO), equipo 2 de E. Secundaria (3º, 4º ESO y Bachillerato) y F. Profesional.

Otros responsables: Community Manager, Jefes de Departamentos Didácticos, responsable Bilingüismo y Proyecto BEDA, responsables de Calidad.

El Centro cuenta con Asociación de Padres y Madres (AMPA). Su Junta Directiva pertenece, además de al Consejo Escolar del Centro, al Consejo de Acción Pastoral (CAP) que actúa como núcleo animador de las actividades que se realizan en el centro y al que pertenecen todos los grupos del Centro.

Selección de materiales y recursos didácticos:

En el centro se usa, mayoritariamente, los materiales de la Editorial Salesiana Edebé. De forma que se garantiza, por un lado, la educación en valores propios del carisma del Centro, y por otro, la innovación metodológica por la que se está apostando en el centro en los últimos años.

En el Departamento de Hostelería en el que se pudo participar, tanto en los cursos FP Básico, como en el de Grado Medio, utilizaban como recurso didáctico principal los libros de la Editorial Paraninfo, ajustándose al temario de dichos libros.

Plataforma de comunicación Esemtia:

El centro cuenta con esta plataforma de comunicación, a través de la cual se mantiene puntualmente informadas a las familias de los retrasos y las faltas de asistencia del alumnado. Así, con esta información en tiempo real les permite tomar medidas de forma inmediata y prevenir el absentismo escolar. En caso necesario, el centro informa puntualmente al servicio de absentismo del Ayuntamiento de S/C de Tenerife.

En cuanto al abandono escolar, el centro en su Programación Didáctica Anual indica que es mínima, ya que su amplia oferta educativa permite al alumnado ser derivado a la enseñanza que mejor respuesta a sus necesidades educativas.

En el caso en particular de Formación Profesional, según indicaron los profesores, la tasa de abandono escolar es mayor, ya que tal y como se comentó el alumnado tiene una situación particular, siendo en muchos de los casos bastante complicada, por lo que el nivel de implicación tanto de alumnos como de los padres es mínimo, lo que hace muy complicada la tarea de la enseñanza, y no siempre se puede conseguir la atención de todo el alumnado.

Acciones para fomentar la participación de la Comunidad educativa:

El centro cuenta con el Consejo de Acción Pastoral (CAP), núcleo animador de todas las actividades que se desarrollan en el centro y donde están representados todos los grupos de la Casa (colegio, familia salesiana, tiempo libre y familias).

A su vez, el Centro cuenta con un Centro de formación y atención socio-educativa (CEFAS) que desarrolla el proyecto de inserción socio-laboral “Emaús”, el proyecto de atención a inmigrantes Betania, el proyecto socio-educativo “Entre amigos”, el proyecto de intervención familiar “Vida” y acciones de voluntariado “Tu tiempo cuenta”.

Convenios de colaboración:

Como pieza clave en la Formación Profesional, el centro dispone de convenios de colaboración con empresas e instituciones para la Formación en Centros de Trabajo de nuestro alumnado.

Así como convenios para la realización de prácticas de voluntariado por parte del alumnado de Bachillerato.

Restaurante Pedagógico y Cafetería Escolar:

El centro cuenta con un espacio destinado a la apertura semanal de un restaurante pedagógico, en el que los alumnos de los grados Básico y Medio de Cocina desarrollan su labor en cocina y sala respectivamente. El comedor abre sus puertas al público cada jueves en horario de 14:30 a 15:30 h, hasta el mes de abril que cierra debido a la incorporación de los alumnos a las prácticas en empresas.

El curso de 2º De FPGM de Cocina y Gastronomía se encarga de elaborar un menú equilibrado, con productos de temporada.

Mientras, que el curso de 1ª de FPB de Cocina y Restauración se encarga del servicio en sala, atendiendo y sirviendo a los comensales, desde su llegada hasta su partida; siempre respaldados por el profesor del módulo que comprende esta práctica: Técnicas elementales del servicio.

El menú diseñado constará de un aperitivo, dos primeros platos, dos segundos y dos postres, de manera que el cliente pueda elegir el plato que prefiera de las dos opciones

que se le ofrecen, contando igualmente con el apoyo y supervisión del profesor del módulo que contempla esta práctica: Productos culinarios.

En cuanto a la cafetería escolar, los alumnos de 1º FPB de Cocina y Restauración, llevan a cabo las actividades propias del personal de bar-cafetería durante el período de recreo. Realizando elaboraciones sencillas de comida rápida y desarrollando también la decoración del interior de la cafetería escolar, aprendiendo el uso de la maquinaria destinada al funcionamiento de la cafetería (plancha, cafetera, cortafiambre, exprimidor, etc), así como la elaboración y servicio de distintas bebidas, frías y calientes. De la misma forma que mantendrán los espacios de trabajo y servicio en óptimas condiciones de orden y limpieza, encargándose ellos mismos al finalizar el turno de las tareas de limpieza y desinfección, propias de la cafetería.

2.4.5 Infraestructura:

El centro tiene diferentes patios, además de canchas, las cuales son utilizadas durante el recreo de los alumnos, estando separados, entre infantil, primaria, secundaria, bachillerato y formación profesional. Llamando especialmente la atención, el hecho de que mientras todos los alumnos de los diferentes ciclos contaban con un patio o una cancha para poder jugar, los alumnos de formación profesional cuentan simplemente con un pasillo situado en la entrada del colegio, no excesivamente grande y sin posibilidad de poder moverse demasiado.

Además, las aulas, en teoría, contaban todas con red wifi, así como un proyector y ordenador, pero la realidad no era así, ya que la red no solía funcionar o el ordenador tampoco funcionaba, por lo que el profesorado, para poder impartir sus clases debían echar mano de la imaginación y usar todos los recursos que tuviesen a mano.

Se disponía de un aula de informática para todos los alumnos de Formación Profesional, a la cual pude acceder en algunas ocasiones durante mis prácticas, y donde los alumnos aprovechaban para realizar trabajos o presentaciones que les hubiesen solicitado.

Contando a su vez, con una sala de profesores, a la que tenían acceso todo el profesorado del centro. Dicha sala disponía de dos ordenadores para su uso.

Por motivos laborales no se pudo completar el período de prácticas en este colegio, debiendo pasar al CIFP Los Gladiolos. Este Instituto es exclusivamente de Formación Profesional, de forma que se tuvo la oportunidad de ver la gran diferencia que hay entre la formación que se daba en un instituto y en otro. Ya que, mientras que en el Hogar Escuela el equipo directivo estaba centrado en la mejora de la formación de primaria, secundaria y bachillerato, dejando al margen la formación profesional, sin proporcionarles al profesorado apenas medios para poder ejercer de una forma correcta, en el CIFP Los Gladiolos se preocupaban por conseguir los mejores medios para poder avanzar en la formación, proporcionando al profesorado toda la tecnología a su alcance y facilitando la innovación, algo que en el Hogar Escuela no se pudo observar.

2.5 IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO, PERFIL PROFESIONAL, COMPETENCIAS Y OBJETIVOS

Según RD 1396/07, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Gastronomía

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio

Duración: 2000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación internacional Normalizada de la Educación)

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de Preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo

los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Duración: 64 horas

Por su parte, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

También contribuirá a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del título:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

2.6 RESULTADOS DE APRENDIZAJE/CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para elaborar los bloques de contenidos que se estructuran a su vez en Unidades de Trabajo y su temporalización se han tenido en cuenta los resultados de aprendizaje detallados en la normativa, ya que estos describen lo que el alumno debe ser capaz de hacer con el aprendizaje de este módulo. Siendo los siguientes:

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
 - a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.*
 - b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.*

- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).*
 - d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.*
 - e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.*
 - f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).*
 - g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.*
 - h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.*
 - i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.*
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.*
 - b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.*
 - c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.*
 - d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.*
 - e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.*
 - f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.*
 - g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.*
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.*
 - b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.*
 - c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.*
 - d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.*
 - e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.*
 - f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.*
 - g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.*
 - h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.*
 - i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias*
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.*
 - b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).*
 - c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.*
 - d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.*
 - e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.*
 - f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.*
 - g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.*
 - h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).*

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
 - a) *Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.*
 - b) *Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.*
 - c) *Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.*
 - d) *Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.*
 - e) *Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.*
 - f) *Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.*

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
 - a) *Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.*
 - b) *Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.*
 - c) *Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.*
 - d) *Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.*
 - e) *Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.*
 - f) *Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos*

2.7 RELACIÓN ENTRE LAS COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Contenidos básicos:

BLOQUE I: Seguridad Alimentaria:

- Concepto Seguridad Alimentaria. Codex Alimentarius
- La Cadena Alimentaria.
- La información en la seguridad alimentaria. Información alimentaria obligatoria

BLOQUE II: Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

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

BLOQUE III: Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- Peligros asociados a la manipulación y consumo de alimentos
- Riesgos e Intoxicaciones alimentarias

BLOQUE IV: Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas
- Métodos de conservación de los alimentos
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Los alérgenos
- Las alertas alimentarias

BLOQUE V: Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistemas de autocontrol
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC
- La trazabilidad
- Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario

BLOQUE VI: Utilización de recursos eficazmente:

- Guía de buenas prácticas en hostelería. La actividad hotelera
- Recursos materiales empleados
- Desarrollo de la actividad
- Emisiones y residuos generados
- Prácticas incorrectas
- Prácticas correctas

BLOQUE VII: Recogida selectiva de residuos:

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

2.8 UNIDADES DIDÁCTICAS Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL:

El módulo se desarrollará impartiendo un total de 64 horas, repartidas en 2 horas semanales durante tres trimestres. Distribuidas de la siguiente manera:

UD 1: Seguridad Alimentaria. (PRIMER TRIMESTRE) 4 horas

- Tema 1: Concepto Seguridad Alimentaria. Codex Alimentarius
- Tema 2: La Cadena Alimentaria.
- Tema 3: La información en la seguridad alimentaria. Información alimentaria obligatoria

UD 2. Limpieza/Desinfección de equipos e instalaciones. (PRIMER TRIMESTRE) 8 horas

- Tema 4: Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Legislación
- Tema 5: Características de superficies, techos, suelos, ventilación, iluminación, extracción y servicios higiénicos. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos. Materiales de los equipos.
- Tema 6: Requerimientos estructurales de los locales de manipulación, ubicación y distribución.
- Tema 7: Procesos, productos y equipos de limpieza y desinfección.

- Tema 8: Peligros asociados a limpieza, desinfección, desinsectación o desratización inadecuada. Peligros asociados a una mala manipulación de los productos de LDDD.
- Tema 9: Desinsectación/Desratización. Tratamientos, productos utilizados y condiciones de empleo.

UD 3. Mantenimiento de Buenas prácticas higiénicas. (PRIMER TRIMESTRE) 10 horas

- Tema 10: Normativa general de higiene, aplicable a la actividad
- Tema 11: Higiene personal, protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. Vestimenta de trabajo.
- Tema 12: Peligros asociados a la manipulación de alimentos. Contaminación cruzada
- Tema 13: Peligros asociados al consumo de alimentos. Alteración y contaminación de alimentos.
- Tema 14: Riesgos e intoxicaciones alimentarias. Identificación. Causas más comunes y prevención. Enfermedades de obligado cumplimiento

UD 4: Aplicación de las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos. (SEGUNDO TRIMESTRE) 16 horas

- Tema 15: Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Recepción de las materias primas
 - Conservación y almacenamiento
- Tema 16: Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Tema 17: Métodos de conservación de los alimentos
- Tema 18: Alergias e intolerancias alimentarias.
- Tema 19: Procedimientos de actuación frente a las alertas alimentarias

UD 5: Aplicación de sistemas de autocontrol. (SEGUNDO TRIMESTRE) 8 horas

- Tema 20: Sistemas de Autocontrol
- Tema 21: Conceptos generales del Sistema de Análisis y Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Tema 22: Los siete principios del APPCC. Puntos de control crítico, límite crítico, medidas de control y registros.
- Tema 23: Trazabilidad

- Tema 24: Principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, ISO 22000 y otras).

UD 6: Utilización eficiente de los recursos. (TERCER TRIMESTRE) 8 horas

- Tema 25: Impacto ambiental provocado por el uso de cada recurso
- Tema 26: Ventajas de la Reducción, Reutilización y Reciclado (3R) para el medio ambiente
- Tema 27: Metodologías existentes para el ahorro de energía y otros recursos utilizados en la industria alimentaria y de restauración.
- Tema 28: No conformidades y acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos

UD 7: Recogida selectiva de residuos. (TERCER TRIMESTRE) 10 horas

- Tema 29: Identificación y clasificación de los diferentes tipos de residuos generados.
- Tema 30: Efectos ambientales de los residuos y contaminantes.
- Tema 31: Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Tema 32: Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos.
- Tema 33: No conformidades y acciones correctoras relacionadas con la gestión de residuos.

2.9 METODOLOGÍA DIDÁCTICA:

La metodología que se seguirá en este módulo promoverá la integración de los conocimientos científicos, tecnológicos y organizativos, favoreciendo en el alumno/a la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Utilizando una metodología activa, participativa y socializadora.

El docente tendrá la misión de contribuir a que el alumno descubra su propia capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.

La metodología se basará en el **aprendizaje significativo y funcional**, dándole al alumnado la posibilidad de establecer vínculos sustantivos y no arbitrarios entre lo que

hay que aprender, es decir, el nuevo contenido, y lo que ya se sabe. De esta forma, al final de cada unidad didáctica se realizarán actividades que motiven a los alumnos a interiorizar los conocimientos adquiridos desde el primer momento.

Con la metodología aplicable se pretende que el alumno pueda:

1. Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
2. Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
3. Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
4. Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
5. Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
6. Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

De entre las estrategias que se pondrán en práctica a lo largo del módulo se destacan:

1. Clases expositivas mediante uso de TIC's, en las cuales se promoverá la participación del alumnado haciendo referencia a situaciones cercanas a su entorno para facilitar su comprensión. Durante estas clases se hará hincapié en la utilización de la terminología propia de la materia.
2. Se impulsará la cooperación entre iguales, toma de decisiones por consenso, ayuda mutua y superación de conflictos mediante el diálogo. Realizando puestas en común de experiencias, debates y discusiones en grupo.
3. Se promoverán las actividades diarias para el alumnado, implicándoles en el proceso de investigación y búsqueda de información a través de las nuevas tecnologías, promoviendo en todo momento el desarrollo de la curiosidad.
4. Se solicitarán la elaboración de trabajos prácticos y su presentación en clase, de forma que se les permita aprender a hablar en público y explicar delante de sus compañeros sus objetivos de estudio.

5. Se realizarán supuestos prácticos reales, de forma que todo lo que aprenda el alumnado tenga una traducción simultánea para su vida tanto profesional como personal.

Los espacios que se utilizarán para la realización de las clases de este módulo serán el aula, aula taller, sala de ordenadores, cafetería, cocina y comedor.

El método de trabajo será tanto en grupo como individual dependiendo del tipo de actividad que deba realizar el alumnado.

Estos agrupamientos serán flexibles, pretendiendo adaptar así la enseñanza a los distintos ritmos de aprendizaje y a las necesidades y características de cada alumno. Para la formación de los grupos nos basaremos en la estrategia del **aprendizaje cooperativo**, creando pequeños grupos de 4-5 personas, lo más heterogéneo posible, de tal forma que los alumnos que presentan más dificultades en el aprendizaje tengan el apoyo de los estudiantes mejor dotados, tratando así de favorecer, no solo el trabajo cooperativo y el aprendizaje, sino también un clima donde se potencian las actitudes de respeto hacia los demás, promoviendo la cooperación entre ellos para poder construir una identidad de grupo, de forma que se sientan vinculados entre sí para la realización de la tarea que tengan encomendada, no pudiendo conseguir el éxito de la misma sin la cooperación de todos los miembros del grupo.

Durante este módulo la metodología de trabajo para cada Unidad Didáctica será la misma, a lo largo de todo el curso. En primer lugar, el docente realizará una introducción mediante explicaciones expositivas y demostrativas, con el fin de aclarar los conceptos fundamentales y las definiciones necesarias para el desarrollo de las actividades que se hayan programado a lo largo de la UD, para ello el docente se apoyará en el libro de texto Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos, de Ediciones Paraninfo.

A continuación, en las siguientes sesiones se propondrán la realización de diferentes trabajos, los cuales se realizarán en primer lugar de forma individual, para en siguientes sesiones continuar con el trabajo en grupo, de forma que cada alumno pueda aportar algo al trabajo de grupo.

En las sesiones finales, se expondrán el trabajo realizado por cada grupo a todo el alumnado, con el fin de que se puedan valorar los conocimientos adquiridos, así como compartirlos de forma que se amplíen estos.

2.10 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Para poder realizar con éxito el proceso de enseñanza – aprendizaje en el aula es importante tener en cuenta la gran diversidad de personas que existen, con diferentes aptitudes, capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje o incluso de intereses y motivaciones. Es por esto, por lo que las diferentes Unidades de Didácticas se plantearán de forma que posibiliten a todo el alumnado a adquirir los conocimientos necesarios dependiendo de su ritmo de aprendizaje integrándose en el ritmo conjunto de la clase.

Para lograr esto, el docente deberá observar diariamente al alumnado, de forma que pueda medir la evolución y grado de adquisición del aprendizaje. Pudiendo así, solicitar trabajos concretos a los diferentes alumnos, en función de sus necesidades particulares y su ritmo. De esta forma, con este tipo de flexibilidad diaria se intentará que todo el alumnado adquiera los diferentes resultados de aprendizaje sin necesidad de realizar adaptaciones curriculares o modificaciones que afecten a la adquisición de los diferentes aprendizajes que demanda el módulo.

El proceso de adaptación de las programaciones didácticas para atender al alumnado con necesidades educativas (NE), deberá entenderse como:

- Determinación de la diversidad de intereses, motivaciones, capacidades y estilos de aprendizaje del alumnado.
- Adopción de medidas metodológicas, curriculares y organizativas en el centro y en el aula: se procurará atender a la diversidad de forma anticipada, incorporando planificaciones docentes, recursos y estrategias variadas que den respuestas a las diferencias individuales detectadas en estilos de aprendizaje, motivaciones, intereses, o dificultades de aprendizaje transitorias.
- Evaluación individualizada; a partir de la inicial, en que se determinarían los grados de diversidad, proponiendo ritmos distintos, coordinación entre el profesorado, adaptaciones de material didáctico, organización de grupos flexible, nuevos contenidos, etc.

- En definitiva con esta metodología se pretende que al final del proceso enseñanza – aprendizaje, a través de la atención de NE, se alcancen los mismos objetivos educativos, trabajando básicamente los mismos contenidos.

2.11 PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación será continua e integradora, valorando fundamentalmente, la participación del alumno, su actitud y comportamiento tanto personal como en grupo, la evolución del alumnado, así como la resolución de las pruebas y controles que se establezcan para cada unidad de trabajo.

Esta evaluación se llevará a cabo a lo largo de todo el curso, teniendo en cuenta los siguientes criterios y procedimientos:

- Observación del trabajo realizado en clase: Actitud y comportamiento adecuado, puntualidad y asistencia regular a clase, dedicación y esfuerzo del alumno, respeto a los plazos de presentación de los trabajos. Valorando el orden, limpieza, ortografía y calidad de la redacción y exposición. Debiendo el alumnado presentar un informe individual de cada tema, el cual será revisado y evaluado por el docente.
- Observación de la convivencia en el centro y autonomía personal. Comprobando que el alumno cumple con las normas de convivencia del centro, trata con respeto al personal del centro y a sus compañeros, escucha y sabe dialogar, se comporta adecuadamente tanto dentro como fuera del aula, es autónomo en la toma de decisiones, etc.
- La realización de ejercicios y trabajos prácticos que incidan en la búsqueda y selección de información, así como la elaboración de un dossier personal y de equipo por cada una de las actividades que se planteen en el aula. En estos se evaluarán la capacidad de síntesis, transmisión oral y escrita de la información, uso correcto de la ortografía y gramática, utilización de vocabulario específico, aplicación correcta de las técnicas de comunicación y de los procesos en restauración, descripción de procesos, etc. La corrección de este tipo de ejercicios se procurará llevar a cabo juntamente con el alumno para que este conozca lo que debe fomentar o modificar.

2.10.1 Modelo de calificación: trimestral

Se evaluará de cada alumno:

1. Su habilidad para aplicar los conocimientos adquiridos.
2. Su habilidad para la comunicación de ideas, conceptos, etc.
3. Su habilidad para analizar y razonar.
4. Su grado de conocimiento y entendimiento de los hechos, conceptos, principios y procedimientos empleados.
5. Su buena disposición hacia el módulo.

2.10.2 Criterios de calificación

De forma general los criterios de evaluación para todo el módulo será el siguiente:

Examen teórico..... 35%

Trabajo diario de clase y trabajos marcados...65%

2.10.3 Modelo de evaluación alternativo para alumnado absentista.

Los alumnos que por distintas circunstancias pierdan el derecho de evaluación continua, por haber acumulado un 15% de faltas injustificadas, deberán realizar y presentar todas las actividades y trabajos realizados durante el curso, además del examen de evaluación final fijado por el departamento didáctico y la dirección, según el calendario establecido por la Consejería de Educación para el presente curso, así como los trabajos o resúmenes extra que considere el tutor.

2.10.4 Modelo de evaluación para la convocatoria extraordinaria

Los alumnos que se presenten a la extraordinaria deberán ir con todo el temario dado durante el curso. En el caso de que el resultado sea favorable (aprobado) la calificación será 5.

Si el docente lo considera oportuno, el alumno deberá entregar uno o varios trabajos extra que sirvan como prueba, junto con el examen, de que el alumno domina los contenidos mínimos requeridos.

NOTA: Así mismo los alumnos que no puedan presentarse a un examen en concreto (de una o varias unidades) durante el trimestre, tendrán la opción de presentarse a la recuperación. En el caso de no superarla, deberán esperar a la convocatoria extraordinaria.

En el caso de que por alguna razón, motivo o circunstancia faltara temario por desarrollar, se tomarán medidas para lograr desarrollar el temario programado, realizando trabajos, actividades y cuantas acciones estime el profesor necesario para lograr con satisfacción los objetivos marcados inicialmente. El profesor aportará toda la información necesaria para realizar dichas acciones.

2.12 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:

Durante el transcurso de este módulo, es muy importante que el alumnado esté en contacto con el mundo laboral que se le va a presentar una vez terminado el Ciclo Formativo, por esto se van a realizar una serie de actividades que ayudarán a complementar mejor su formación y les mostrará ese mundo laboral.

Las actividades que se van a realizar son las siguientes:

1. **Primer Trimestre:**

Visita a las cocinas del Hotel Botánico del Puerto de la Cruz, acompañando a los Inspectores de Salud Pública encargados de realizar auditorías a dicho establecimiento. De forma que puedan observar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos por parte del personal de cocina, a la misma vez que observan el trabajo del Inspector durante la visita.

2. **Segundo Trimestre:**

Visita al Laboratorio de Salud Pública de Santa Cruz de Tenerife. Durante esta visita, los Inspectores con los que hicieron la primera visita serán los encargados de dar una charla al alumnado, sobre la alertas alimentarias. A su vez, aprovechará la visita para mostrarles los resultados de las muestras de alimentos que recogieron en el Hotel Botánico, explicando el tipo de análisis que se haya realizado a cada alimento, sus resultados y las consecuencias de dichos resultados.

3. **Tercer Trimestre:**

Visita a la Empresa SURPAN, situada en Granadilla. Para ello, se seguirá contando con la colaboración de los Inspectores de Salud Pública, quienes serán los encargados, junto con la Responsable de Calidad de la Empresa, de mostrarles las instalaciones, así como el Manual de Buenas Prácticas que forma parte de la

empresa. Al igual, que en anteriores visitas, los Inspectores explicarán al alumnado la forma de realizar las auditorías, así como posibles deficiencias detectadas y las prácticas correctas detectadas.

2.13 UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
1	Seguridad Alimentaria	2	4
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
1. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
Procedimientos: 1. Conocimiento de la importancia de la seguridad alimentaria 2. Identificación de los factores que garantizan que el producto llega con garantía al consumidor 3. Conocimiento de la información que debe llegar al consumidor para poder elegir con seguridad los productos. Actitudes: - Actuar de forma profesional respetando las normas de seguridad e higiene en todas las actuaciones en el centro educativo. - Respetar otras opiniones, ideas o conductas. - Mostrar iniciativa a la hora de resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo. - Participar activamente en las tareas del grupo, aportando ideas propias y aceptando las ajenas.		1. Conceptos: <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos • La cadena alimentaria 2. Seguridad e Higiene Alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad Alimentaria • Codex Alimentarius 3. Información alimentaria obligatoria: <ul style="list-style-type: none"> • Etiquetado 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
2	Limpieza y desinfección de instalaciones, utillaje y equipos	15	8
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
2. Limpia/Desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Identificación de los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos Identificación de los distintos niveles de limpieza. Reconocimiento de los diferentes procesos, productos y equipos de limpieza. Así como del Plan de LD dentro del Autocontrol en el sector de la restauración. Reconocimiento de los tratamientos de Desratización y Desinsectación. Identificación de los peligros asociados a la manipulación de productos de LDDD <p>Actitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actuar de forma profesional respetando las normas de seguridad e higiene en todas las actuaciones en el centro educativo. - Respetar otras opiniones, ideas o conductas. - Mostrar iniciativa a la hora de resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo. - Participar activamente en las tareas del grupo, aportando ideas propias y aceptando las ajenas. - Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades. 		<ol style="list-style-type: none"> Conceptos y niveles de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> Higiene Limpieza Desinfección Higienización Esterilización Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones. Características de instalaciones, equipos y utillaje. Requerimientos estructurales de los locales de manipulación, ubicación y distribución. Mantenimiento de las instalaciones, equipos y utillaje Procesos, productos y equipos de limpieza y desinfección. Plan de LD <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué, quién, cómo, cuándo y con qué se realiza la limpieza y desinfección? Control de plagas: <ul style="list-style-type: none"> Desinsectación Desratización Tratamientos, productos utilizados y condiciones de empleo Plan DD 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
3	Mantenimiento de las Buenas Prácticas de Higiene	15	10
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>1. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p> <p>3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos</p>			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <p>1. Identificación de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</p> <p>2. Aplicación de normas higiénico-sanitarias para evitar peligros asociados a la manipulación de alimentos.</p> <p>3. Reconocimiento de alteraciones y contaminaciones de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Actitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actuar de forma profesional respetando las normas de seguridad e higiene en todas las actuaciones en el centro educativo. - Respetar otras opiniones, ideas o conductas. - Mostrar iniciativa a la hora de resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo. - Participar activamente en las tareas del grupo, aportando ideas propias y aceptando las ajenas. 		<p>1. Normativa general de higiene</p> <p>2. Conceptos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infección e infestación • Intoxicación, toxiinfección <p>3. Buenas Prácticas de Higiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los manipuladores de alimentos • La higiene personal: <ul style="list-style-type: none"> ○ La higiene corporal ○ El lavado y la protección de las manos ○ La higiene y protección del cabello ○ El uniforme de trabajo ○ La adopción de hábitos adecuados ○ Protección de heridas o lesiones <p>4. Tipos de contaminación de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por agentes físicos • Por agentes químicos • Por agentes biológicos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bacterias patógenas ○ Virus ○ Parásitos ○ Hongos y levaduras <p>5. Peligros asociados al consumo de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades de transmisión alimentaria de obligada declaración • Alteración y contaminación de los alimentos • Consecuencias de las buenas o malas prácticas de higiene. • Contaminación cruzada 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
4	Aplicación de las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos	25	16
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos</p> <p>1. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p>			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocimiento de los peligros asociados a las prácticas de manipulación inadecuadas. 2. Identificación de los métodos de conservación de los alimentos. 3. Adecuación a cada alimentos el sistema y procedimiento de conservación idóneo para su presentación comercial. 4. Identificación de los principales alérgenos y reacciones alérgicas, así como diferenciación entre alergia e intolerancia alimentaria. 5. Identificación de las medidas de actuación frente a las alertas alimentarias <p>Actitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actuar de forma profesional respetando las normas de seguridad e higiene en todas las actuaciones en el centro educativo. - Respetar otras opiniones, ideas o conductas. - Mostrar iniciativa a la hora de resolver situaciones imprevistas durante el desarrollo del trabajo. - Participar activamente en las tareas del grupo, aportando ideas propias y aceptando las ajenas. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas Prácticas en la manipulación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de materias primas • Almacenamiento de alimentos • Procesado de alimentos • Distribución y transporte de alimentos 2. Métodos de conservación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Físicos, químicos y biológicos 3. Alergias e Intolerancias alimentarias 4. Plan de control de alérgenos 5. Actuación frente a las alertas alimentarias 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
5	Aplicación de los Sistemas de Autocontrol	13	8
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), así como los puntos críticos de control, medidas de control y medidas correctivas. 2. Cumplimentación de los registros asociados al sistema. 3. Identificación de la trazabilidad, relacionándola con la seguridad alimentaria. 4. Reconocimiento de las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario. <p>Actitudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades. 2. Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad. 3. Valorar la importancia, los beneficios y riesgos que comporta la industria hotelera para la sociedad. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptos generales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Su importancia para la seguridad alimentaria. 2. Los siete principios del APPCC 3. Aspectos generales: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Creación del equipo de trabajo ➤ Descripción de las actividades y de los productos ➤ Elaboración de un diagrama de flujo ➤ Puntos de control crítico, límite crítico, medidas de control y registros. 4. La trazabilidad 5. Guías de Prácticas Correctas de Higiene 6. Principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario: <ul style="list-style-type: none"> • BRC, IFS, ISO 22000, etc 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
6	Utilización eficiente de los recursos	15	8
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación del consumo de cada recurso relacionándolo con el impacto ambiental que provoca 2. Elaboración de registro no conformidades y acciones correctoras. 3. Reconocimiento de las metodologías existentes para el ahorro de energía. <p>Actitudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valorar el trabajo en equipo para el desarrollo más eficaz de ciertas actividades. 2. Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad. 3. Valorar la importancia, los beneficios y riesgos que comporta la industria hotelera para la sociedad. 4. Contribuir y respetar las normas establecidas para la eliminación y reciclaje de productos residuales derivados de esta actividad, para preservar el medio ambiente. 5. Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas ambientales: <ul style="list-style-type: none"> • Protección del medio ambiente • Políticas y normativa medioambiental • La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental • El impacto ambiental de las actividades alimentarias 2. Uso eficiente de los recursos: <ul style="list-style-type: none"> • Ventajas de la Reducción, Reutilización y Reciclado (3R) para el medio ambiente. 3. Metodologías existentes para el ahorro de energía. 4. No conformidades y acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos 	

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
7	Recogida selectiva de residuos	15	10
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental			
CONTENIDOS (Numerados por sesiones)			
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)		SOPORTE (Conceptos)	
<p>Procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicación de la recogida selectiva de residuos. 2. Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales 3. Reconocimiento de las técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. <p>Actitudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valorar la influencia del desarrollo tecnológico en esta actividad 2. Valorar la utilización racional de los recursos naturales 3. Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente 4. Contribuir y respetar las normas establecidas para la eliminación y reciclaje de productos residuales derivados de esta actividad, para preservar el medio ambiente. 5. Respetar las normas de seguridad, higiene y medio ambiente 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación y clasificación de los diferentes tipos de residuos: <ul style="list-style-type: none"> • Residuos según su estado físico • Residuos según su origen • Residuos según el riesgo potencial 2. Efectos ambientales de los residuos y sus contaminantes 3. Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. 4. Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos. 	

3. UNIDAD DIDÁCTICA 4

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (HORAS)
4	Buenas Prácticas de manipulación de alimentos	25	16

3.1 INTRODUCCIÓN

En este último bloque se va a desarrollar la UD4 del módulo, entendiendo que es la más representativa, ya que en ella se incluye todo lo aprendido hasta ahora, además de avanzar sustancialmente en las Prácticas Correctas de Manipulación de los Alimentos, lo cual no es solo útil para el correcto desarrollo de este módulo, sino también para el resto de los módulos que se incluyen en este ciclo, así como para todas las actividades prácticas que se van a realizar durante toda la formación, incluyendo las actividades en la cafetería y comedor escolar, las cuales son muy importantes para alcanzar el objetivo final de la formación profesional, que es la correcta integración en el mundo laboral de todo el alumnado.

3.2 CONTENIDOS

CONTENIDOS (Numerados por sesiones)	
ORGANIZADORES (Procedimientos/Actitudes)	SOPORTE (Conceptos)
<p>Sesión 1: (1 hora)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción 2. Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. <p>Sesión 2: (1 hora)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de materias primas. <p>Sesión 3: (1 horas)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesado de los alimentos 	<p>Sesión 1: (1 hora)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disposiciones de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas, según Normativa Europea. <p>Sesión 2: (1 hora)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de proveedores: <ul style="list-style-type: none"> ○ Control de proveedores ○ Requisitos para el transporte de alimentos ○ Comprobación calidad de los productos a su recepción, control Tª. 2. Conservación y almacenamiento 3. Distribución de géneros en las cámaras <p>Sesión 3: (1 horas)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesado de los alimentos (Manipulación): <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración en caliente ○ Elaboración en frío ○ Pospreparado

<p>Sesión 4: (1 hora) 1. Métodos de conservación de los alimentos</p> <p>Sesión 5: (4 horas) 1. Práctica de recepción de materia prima, procesado de alimento y posterior conservación del mismo.</p> <p>Sesión 6: (2 horas) 1. Alergias e Intolerancias alimentarias 2. Plan de control de alérgenos</p> <p>Sesión 7: (3 horas) 1. Actuación frente a las alertas alimentarias. Visita al Laboratorio de Salud Pública de Santa Cruz de Tenerife</p> <p>Sesión 8: (3 horas) 1. Evaluación final</p>	<p>Sesión 4: 1. Métodos de conservación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Por acción del calor ○ Por acción del frío ○ Por la modificación de la actividad del agua ○ Tratamiento por radiaciones ○ Otros métodos: Alteración del ph, atmósfera modificada, vacío </p> <p>Sesión 5: (4 horas) 1. Repaso en clase práctica de sesiones anteriores</p> <p>Sesión 6: 1. Conceptos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Alergias ○ Intolerancias alimentarias </p> <p>2. Productos alérgenos de obligada declaración. 3. Plan de control de alérgenos</p> <p>Sesión 7: (3 horas) 1. Alertas alimentarias</p>
---	---

3.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS:

Contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales	RA Y CE
Reconocimiento de los peligros asociados a las prácticas de manipulación inadecuadas	2.b) 3.b) 3.c)
Identificación de los métodos de conservación de los alimentos	3.e)
Adecuación a cada alimento el sistema y procedimientos de conservación idóneo para su presentación comercial	3.e) 3.f)
Identificación de los principales alérgenos y reacciones alérgicas, así como diferenciación entre alergia e intolerancia alimentaria.	3.g) 3.h)
Identificación de las medidas de actuación frente a las alertas alimentarias	3.i)

Actividades de Enseñanza-aprendizaje	Actividades de Evaluación	RA y CE
<p>SESIÓN 1: Planteamiento de la unidad de trabajo, peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas (1 hora)</p> <p>1. Resolución test de introducción, repaso anteriores unidades de trabajo (1/2 hora)</p> <p>2. Participación en debate “Lluvia de ideas”. (1/2 hora)</p> <p>SESIÓN 2: Recepción de materias primas (1 hora)</p> <p>1. Presentación en power point por parte del docente de los requisitos para una correcta recepción de materias primas en el establecimiento de trabajo (1/2 hora.)</p> <p>2. Ampliación del tema de forma individual y elaboración de informes sobre la información encontrada (1/2 hora)</p> <p>SESIÓN 3: Procesado de alimentos (1 hora)</p> <p>1. Presentación en power point por parte del docente del correcto procesado de alimentos (1/2 hora.)</p> <p>2. Ampliación del tema de forma individual y elaboración de informes sobre la información encontrada (1/2 hora)</p> <p>SESIÓN 4: Métodos de conservación de los alimentos (1 hora)</p> <p>1. Presentación en power point por parte del docente de los diferentes métodos de conservación de los alimentos (1/2 hora.)</p> <p>2. Ampliación del tema de forma individual y elaboración de informes sobre la información encontrada (1/2 hora)</p> <p>SESIÓN 5: Práctica repaso sesiones anteriores (4 horas)</p> <p>1. Trabajo en grupo, en el que se recepcione la materia prima para la elaboración de un plato, para posteriormente procesarlo y finalmente conservarlo. Aplicando lo aprendido en las anteriores sesiones</p> <p>SESIÓN 6: Alergias e intolerancias alimentarias (2 horas)</p> <p>1. Presentación en power point por parte del docente de las alergias e intolerancias alimentarias existentes (1/2 hora.)</p> <p>2. Ampliación del tema de forma individual y elaboración de informes sobre la información encontrada (1/2 hora)</p>	<p>SESIÓN 1: Planteamiento de la unidad de trabajo, peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas</p> <p>1. En grupo se recordarán todos los peligros asociados a las prácticas de manipulación inadecuadas, ya explicado en anteriores unidades de trabajo (1 hora)</p> <p>SESIÓN 2: Recepción de materias primas (1 hora)</p> <p>1. Trabajo individual, mediante presentación al docente del informe elaborado en clase.</p> <p>SESIÓN 3: Procesado de alimentos (1 hora)</p> <p>1. Trabajo individual, mediante presentación al docente del informe elaborado en clase.</p> <p>SESIÓN 4: Métodos de conservación de los alimentos</p> <p>1. Trabajo individual, mediante presentación al docente del informe elaborado en clase.</p> <p>SESIÓN 5: Práctica repaso sesiones anteriores</p> <p>1. Realización en grupo de un vídeo en el que se realicen las tareas de recepción de materia prima, elaboración de un plato de forma correcta y su posterior conservación, aplicando todo lo aprendido en anteriores sesiones</p> <p>SESIÓN 6: Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>1. Trabajo individual, mediante presentación al docente del informe elaborado en clase.</p> <p>2. Realización en grupo de un vídeo en el que se expongan las conclusiones a las que han llegado durante la práctica.</p>	<p>2.b)</p> <p>3.a)</p> <p>3.b)</p> <p>3.c)</p> <p>3.d)</p> <p>3.f)</p> <p>3.c)</p> <p>3.d)</p> <p>3.f)</p> <p>3.e)</p> <p>2.c),2.d), 2. f), 3.a), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f)</p> <p>3.g), 3.h)</p>

<p>3. Trabajo en grupo sobre las diferentes alergias o intolerancias alimentarias que pueden causar el plato elaborado.</p> <p>SESIÓN 7: Actuación frente a las alertas alimentarias (3 horas) Visita al Laboratorio de Salud Pública de Santa Cruz de Tenerife Charla de Inspector Salud Pública</p> <p>SESIÓN 8: Evaluación final (3 horas)</p>	<p>SESIÓN 7: Actuación frente a las alertas alimentarias 1. Trabajo individual sobre lo observado en la visita y lo aprendido en la charla. 2. Realización en grupo de un vídeo en el que se expongan las posibles alertas alimentarias que pueden presentarse a la hora de consumir el plato elaborado.</p> <p>SESIÓN 8: Evaluación final 1. Prueba en formato papel, la cual constará de 40 preguntas tipo test, con 4 posibles respuestas, siendo solo una la correcta. 2. Presentación grupal del vídeo realizado a lo largo de toda la UD.</p>	<p>3.i)</p>
---	---	-------------

3.4 METODOLOGÍA Y ESTRATEGIAS

DIDÁCTICAS/RECURSOS/TEMPORIZACIÓN:

Sesión 1:

En la primera parte de esta sesión, el docente presentará al alumnado, el método de trabajo y de evaluación correspondiente a esta Unidad Didáctica. Utilizando el método de trabajo mediante proyectos, en el cual a lo largo de las próximas sesiones se pretende conseguir, que el alumno mediante la práctica sea capaz de trabajar mediante Prácticas Correctas de Manipulación, conociendo y asimilando los peligros asociados a unas malas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

A continuación, el docente, en coordinación con el resto de los docentes del Ciclo Formativo, dividirá a los alumnos en 4 grupos de 4-5 personas cada uno, debiendo trabajar en grupo tanto para este módulo como para el resto de los módulos profesionales, ya que el trabajo que se realice en los módulos profesionales de “Preelaboración y conservación de los alimentos” y de “Técnicas Culinarias”, se continuará con el módulo que nos ocupa.

El docente realizará una actividad inicial, en la cual, el profesor/a, pasará un test inicial a los alumnos, los cuales deberán responder primero de forma individual y después mediante “lluvia de ideas”, se expondrá en clase.

Recursos y temporización: 1 hora

- Pizarra
- Cuestionario de ideas previas

Sesión 2:

Presentación por parte del docente de los requisitos para una correcta recepción de materias primas en el establecimiento de trabajo, ya sea industria alimentaria o establecimiento de hostelería. Para ello, utilizará una presentación en power point, con imágenes y vídeos. A lo largo de la presentación, el docente irá haciendo preguntas al alumnado para poder ir comprobando si entienden los conceptos que se están explicando.

Trabajo Fin De Máster

A continuación, se pedirá al alumnado que, de forma individual, utilizando los ordenadores del centro, amplíen el tema, debiendo anotar toda la información encontrada, ya que al finalizar cada UD deberá presentar el informe correspondiente al docente. A su vez, el docente, según demanda, irá guiando al alumnado en la búsqueda de información, aplicando en este caso la metodología de aprendizaje individual, mediante el trabajo autónomo.

La metodología utilizada en esta sesión es la lección magistral participativa. Con preguntas prácticas por parte del docente al alumnado.

Recursos y temporización: 1 hora

- Ordenador de clase
- Proyector
- Pizarra
- Ordenadores del centro

Sesión 3:

Presentación por parte del docente del correcto procesado de los alimentos, elaboración en caliente, en frío y pospreparado. Para ello, utilizará una presentación en power point, con imágenes y vídeos. A lo largo de la presentación, el docente irá haciendo preguntas al alumnado para poder ir comprobando si entienden los conceptos que se están explicando.

A continuación, se pedirá al alumnado que, de forma individual, utilizando los ordenadores del centro, amplíen el tema, debiendo anotar toda la información encontrada, ya que al finalizar cada UD deberá presentar el informe correspondiente al docente. A su vez, el docente, según demanda, irá guiando al alumnado en la búsqueda de información. aplicando en este caso la metodología de aprendizaje individual, mediante el trabajo autónomo.

La metodología utilizada en esta sesión es la lección magistral participativa. Con preguntas prácticas por parte del docente al alumnado.

Recursos y temporización: 1 hora

- Ordenador de clase

- Proyector
- Pizarra
- Ordenadores del centro

Sesión 4:

Presentación por parte del docente de los diferentes métodos de conservación de los alimentos. Para ello, utilizará una presentación en power point, con imágenes y vídeos. A lo largo de la presentación, el docente irá haciendo preguntas al alumnado para poder ir comprobando si entienden los conceptos que se están explicando.

A continuación, se pedirá al alumnado que, de forma individual, utilizando los ordenadores del centro, amplíen el tema, debiendo anotar toda la información encontrada, ya que al finalizar cada UD deberá presentar el informe correspondiente al docente. A su vez, el docente, según demanda, irá guiando al alumnado en la búsqueda de información, aplicando en este caso la metodología de aprendizaje individual, mediante el trabajo autónomo.

La metodología utilizada en esta sesión es la lección magistral participativa. Con preguntas prácticas por parte del docente al alumnado.

Recursos y temporización: 1 hora

- Ordenador de clase
- Proyector
- Pizarra
- Ordenadores del centro

Sesión 5:

En esta sesión se llevará a la práctica todo lo aprendido durante las anteriores sesiones, para ello, los grupos ya formados deberán elegir un plato que vayan a cocinar, y a continuación deberán grabar en vídeo cómo sería el proceso de recepción de las materias primas necesarias para la elaboración del plato, su posterior almacenamiento y procesado del plato elegido. Finalmente, dicho plato, una vez elaborado, se deberá conservar, para ello los componentes del grupo elegirán el método de conservación que crean más adecuado, indicando los motivos por los que han elegido dicho método.

En todo momento el docente irá guiando a los diferentes grupos, resolviendo todas las dudas que se vayan presentando y comprobando que van entendiendo la dinámica del trabajo.

En este caso, la metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.

Recursos y temporización: 4 horas, más el trabajo que se realice en casa o en los módulos profesionales previamente citados, donde se podrán elaborar los platos y realizar las tareas de recepción de materia prima y conservación de alimentos.

- Aula de cocina para la elaboración del plato, recepción de materia prima y conservación de alimentos.
- Móvil, Tablet o cualquier dispositivo que se pueda usar para poder grabar el vídeo
- Ordenadores del centro para poder editar el vídeo grabado
- Trabajo en casa

Sesión 6:

Presentación por parte del docente de la diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria, identificando los principales alérgenos y reacciones alérgicas. Para ello, utilizará una presentación en power point, con imágenes y vídeos. A lo largo de la presentación, el docente irá haciendo preguntas al alumnado para poder ir comprobando si entienden los conceptos que se están explicando.

A continuación, se pedirá al alumnado que, de forma individual, utilizando los ordenadores del centro, amplíen el tema, debiendo anotar toda la información encontrada, ya que al finalizar cada UD deberá presentar el informe correspondiente al docente. A su vez, el docente, según demanda, irá guiando al alumnado en la búsqueda de información, aplicando en este caso la metodología de aprendizaje individual, mediante el trabajo autónomo.

La metodología utilizada en esta sesión es la lección magistral participativa. Con preguntas prácticas por parte del docente al alumnado.

Recursos y temporización: 1 hora

- Ordenador de clase
- Proyector
- Pizarra
- Ordenadores del centro

En la siguiente hora, cada grupo deberá buscar información sobre las diferentes alergias o intolerancias alimentarias que pueden afectar al cliente al consumir el plato que hayan elaborado y las medidas que estimen necesarias para evitar dichas alergias o intolerancias. En caso de que consideren que el plato elaborado por ellos no presenta ningún alérgeno o intolerancia, deberá motivarse dicha conclusión. Finalmente se elaborará un trabajo grupal en formato vídeo, sobre las conclusiones a las que hayan llegado. Dicho trabajo se deberá unir con el trabajo elaborado en la sesión anterior, para terminar, exponiéndolo al resto de la clase, como evaluación final.

En todo momento el docente irá guiando a los diferentes grupos, resolviendo todas las dudas que se vayan presentando y comprobando que van entendiendo la dinámica del trabajo.

En este caso, la metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.

Recursos y temporización: 1 hora, más el trabajo que se realice en casa.

- Ordenadores del centro
- Móvil, Tablet o cualquier dispositivo que se pueda usar para poder grabar el vídeo
- Trabajo de casa

Sesión 7:

Visita al Laboratorio de Salud Pública de Santa Cruz de Tenerife. Durante la cual, los responsables del Laboratorio explicarán la forma de trabajar de los inspectores durante sus visitas a los establecimientos de Industrias Alimentarias, restaurantes o cafeterías. Toma de muestras de alimentos y procedimiento de actuación una vez en el laboratorio para el procesado de las muestras y posterior lectura de resultados. Identificando a su

vez, las diferentes medidas de actuación en caso de alerta alimentaria. Dicha charla complementará lo observado durante la actividad complementaria realizada durante el Primer Cuatrimestre, mostrándoles los resultados de las muestras recogidas en las cocinas del Hotel Botánico y las posibles medidas correctoras que se hayan debido implementar como consecuencia de los resultados.

Una vez finalizada la visita, se solicitará al alumnado que de forma individual elabore un informe sobre la visita y la charla, debiendo indicar las conclusiones a las que haya podido llegar.

Recursos y temporización: 2 horas

- Instalaciones laboratorio Salud Pública Santa Cruz de Tenerife

En la siguiente hora se pedirá a cada grupo que realicen un estudio sobre las posibles alertas alimentarias que pueden producirse en la elaboración del plato que hayan elegido, en base a lo explicado durante la charla y los conocimientos adquiridos durante todo el módulo. Si se determina que el plato elaborado no tiene posibilidad de ocasionar ningún tipo de alerta alimentaria deberá motivarse convenientemente dicha conclusión. El vídeo que se elabore se deberá unir con el trabajo elaborado en las sesiones anteriores, para terminar, exponiéndolo al resto de la clase, como evaluación final.

Sesión 8: Evaluación final

Autoevaluación y heteroevaluación.

En esta última sesión, los alumnos rellenarán una ficha de autoevaluación en la que deberán registrar tanto el grado de satisfacción de las actividades realizadas, como las principales dificultades encontradas durante el diseño y construcción de los prototipos y cómo las solventaron.

Finalmente, el docente realizará una pequeña prueba de evaluación de conocimientos de manera individual para cada alumno.

Realización de una prueba objetiva sobre los contenidos de la Unidad Didáctica

Recursos y Temporización: 1 hora

- Prueba en formato papel, la cual constará de 40 preguntas tipo test, con 4 posibles respuestas, siendo solo una la correcta.

Trabajo Fin De Máster

A continuación, la evaluación consistirá en la presentación por parte de cada grupo del vídeo elaborado durante la UD de 20 minutos de duración, dejando 10 minutos entre cada exposición para las preguntas y aclaraciones por parte de los compañeros/as o del docente.

Recursos y Temporización: 2 horas

- Ordenador de clase y proyector
- Material presentado por el alumnado

3.5 ACTIVIDADES:

SESIÓN 1: PELIGROS ASOCIADOS A PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN INADECUADAS			
ACTIVIDAD Nº1: PRESENTACIÓN			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Individual	½ hora	Repaso UD anteriores	Aula polivalente
Objetivo de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repasar todos los factores que pueden favorecer el desarrollo de los microorganismos en los alimentos. ➤ Identificar las Prácticas de Manipulación Incorrectas 			
Metodología y Desarrollo:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno deberá contestar una prueba elaborada por el docente 			
Recursos:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 1: PELIGROS ASOCIADOS A PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN INADECUADAS			
ACTIVIDAD Nº2: LLUVIA DE IDEAS			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Grupo de clase	½ hora	Lluvia de ideas	Aula polivalente
Objetivo de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repasar todos los factores que pueden favorecer el desarrollo de los microorganismos en los alimentos. ➤ Identificar las Prácticas de Manipulación Incorrectas 			
Metodología y Desarrollo:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mediante el método de “Lluvia de ideas”, se expondrán todas las cuestiones relacionadas con la manipulación de alimentos, resolviendo en grupo la prueba anteriormente realizada individualmente. 			
Recursos:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador, pantalla y proyector ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 2: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			
ACTIVIDAD Nº1: PRESENTACIÓN			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Grupo de clase	½ hora	Explicación de contenidos	Aula polivalente
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender a realizar un correcto control de proveedores a la recepción ➤ Identificar los requisitos de envasado y embalaje de los alimentos ➤ Identificar los requisitos para el transporte de alimentos ➤ Comprobar la calidad de los productos a su recepción ➤ Aprender a distribuir en las cámaras los diferentes géneros 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El docente realizará una exposición mediante presentación en power point en la que explicará los requisitos para una correcta recepción de materias primas, ayudándose para ello de imágenes y vídeos representativos. ➤ Preguntas abiertas durante el desarrollo de la sesión por parte del docente hacia el alumnado para ir comprobando si se van adquiriendo los conocimientos. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 2: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			
ACTIVIDAD Nº2: INFORME INDIVIDUAL			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Individual	½ hora	Desarrollo de contenidos	Aula de ordenadores
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender a realizar un correcto control de proveedores a la recepción ➤ Identificar los requisitos de envasado y embalaje de los alimentos ➤ Identificar los requisitos para el transporte de alimentos ➤ Comprobar la calidad de los productos a su recepción ➤ Aprender a distribuir en las cámaras los diferentes géneros 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno/a trabajará individualmente los contenidos de la sesión, utilizando el ordenador y material entregado por el docente ➤ Durante toda la sesión el docente guiará al alumnado en la búsqueda de información. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores 			
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Calidad de la información aportada ➤ Estructura del informe ➤ Capacidad de síntesis 			

SESIÓN 2: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
ACTIVIDAD 2: INFORME INDIVIDUAL	
Busca información complementaria de los siguientes aspectos:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Control de proveedores: <ol style="list-style-type: none"> a. Elección de proveedores b. Requisitos exigidos c. Cómo comprobamos que los proveedores sean los adecuados d. Información que se almacena de los proveedores 2. Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios. 3. Requisitos para el transporte de alimentos 4. Comprobación de la calidad de los productos a su recepción: <ol style="list-style-type: none"> a. Envasado y etiquetado b. Calidad en frutas y hortalizas frescas c. Aspecto general de los productos d. Calidad en los huevos frescos, carnes, pescados e. Comprobación de temperaturas en la recepción 5. Distribución de géneros en las cámaras <ol style="list-style-type: none"> a. Tª de almacenamiento, dependiendo del tipo de materia prima 	
Nota:	
Teniendo en cuenta el plato elegido por tu grupo para cocinar, debes referirte en los anteriores apartados a las materias primas que sean necesarias para su elaboración. Deberás motivar adecuadamente todas las conclusiones a las que llegues.	
Instrucciones:	
Se realizará dicho informe en documento Word, tipo de letra Calibri, tamaño 12. Un mínimo de 2 páginas y máximo 5 páginas.	
Se deberá incluir cada uno de los anteriores apartados.	
Una vez finalizado el informe se subirá a Google drive, compartido con la tutora para su corrección.	
Fecha límite de presentación, la noche anterior a la siguiente sesión 3.	

SESIÓN 3: PROCESADO DE ALIMENTOS			
ACTIVIDAD Nº1: PRESENTACIÓN			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Grupo de clase	½ hora	Explicación de contenidos	Aula polivalente
Objetivo de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender el correcto procesado de alimentos ➤ Identificar las prácticas de manipulación correctas durante el procesado de alimentos ➤ Distinguir entre la elaboración en caliente y en frío ➤ Realizar correcto pospreparado de los alimentos para su consumo seguro 			
Metodología y Desarrollo:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El docente realizará una exposición mediante presentación en power point en la que explicará el correcto procesado de los diferentes alimentos, distinguiendo entre la elaboración en frío y en caliente y en el pospreparado de los mismos, ayudándose para ello de imágenes y vídeos representativos. ➤ Preguntas abiertas durante el desarrollo de la sesión por parte del docente hacia el alumnado para ir comprobando si se van adquiriendo los conocimientos. 			
Recursos:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 3: PROCESADO DE LOS ALIMENTOS			
ACTIVIDAD Nº2: INFORME INDIVIDUAL			
Agrupamiento: Individual	Tiempo estimado: ½ hora	Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos	Ubicación: Aula de ordenadores
Objetivo de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender el correcto procesado de alimentos ➤ Identificar las prácticas de manipulación correctas durante el procesado de alimentos ➤ Distinguir entre la elaboración en caliente y en frío ➤ Realizar correcto pospreparado de los alimentos para su consumo seguro 			
Metodología y Desarrollo:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno/a trabajará individualmente los contenidos de la sesión, utilizando el ordenador y material entregado por el docente ➤ Durante toda la sesión el docente guiará al alumnado en la búsqueda de información. 			
Recursos:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores 			
Criterios de evaluación:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Calidad de la información aportada ➤ Estructura del informe ➤ Capacidad de síntesis 			

SESIÓN 3: PROCESADO DE ALIMENTOS
ACTIVIDAD 2: INFORME INDIVIDUAL
Busca información complementaria de los siguientes aspectos:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Condiciones necesarias para una correcta manipulación de las materias primas durante el procesado de los alimentos 2. Elaboración de los alimentos: <ol style="list-style-type: none"> a. En caliente b. En frío 3. Pospreparado: <ol style="list-style-type: none"> a. Medidas que se deben tomar una vez elaborado el alimento y antes de ser servido para su consumo inmediato.
Nota:
Teniendo en cuenta el plato elegido por tu grupo para cocinar, debes referirte en los anteriores apartados a las materias primas que sean necesarias para su elaboración. Deberás motivar adecuadamente todas las conclusiones a las que llegues.
Instrucciones:
Se realizará dicho informe en documento Word, tipo de letra Calibri, tamaño 12. Máximo 4 páginas. No hay un mínimo de páginas, ya que se valorará el razonamiento de los apartados y no la extensión de estos. Se deberá incluir cada uno de los anteriores apartados. Una vez finalizado el informe se subirá a Google drive, compartido con la tutora para su corrección. Fecha límite de presentación, la noche anterior a la siguiente sesión 4.

SESIÓN 4: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
ACTIVIDAD Nº1: PRESENTACIÓN			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Grupo de clase	½ hora	Explicación de contenidos	Aula polivalente
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distinguir entre los diferentes métodos de conservación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conservación por acción del calor ○ Conservación por frío ○ Conservación por la modificación de las actividad del agua ○ Tratamiento con radiaciones ○ Conservación por modificación del pH ○ Atmósfera modificada ○ Envasado al vacío ○ Aditivos conservadores ➤ Identificar qué método de conservación es más adecuado dependiendo del tipo de alimentos 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El docente realizará una exposición mediante presentación en power point en la que explicará los diferentes métodos de conservación de los alimentos, ayudándose para ello de imágenes y vídeos representativos, poniendo ejemplos para que el alumnado pueda entender los principios básicos de la conservación de los alimentos. ➤ Preguntas abiertas durante el desarrollo de la sesión por parte del docente hacia el alumnado para ir comprobando si se van adquiriendo los conocimientos. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 4: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
ACTIVIDAD Nº2: INFORME INDIVIDUAL			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Individual	½ hora	Desarrollo de contenidos	Aula de ordenadores
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distinguir entre los diferentes métodos de conservación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conservación por acción del calor ○ Conservación por frío ○ Conservación por la modificación de las actividad del agua ○ Tratamiento con radiaciones ○ Conservación por modificación del pH ○ Atmósfera modificada ○ Envasado al vacío ○ Aditivos conservadores ➤ Identificar qué método de conservación es más adecuado dependiendo del tipo de alimentos 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno/a trabajará individualmente los contenidos de la sesión, utilizando el ordenador y material entregado por el docente ➤ Durante toda la sesión el docente guiará al alumnado en la búsqueda de información. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores 			

<p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Calidad de la información aportada ➤ Estructura del informe ➤ Capacidad de síntesis
--

<p>SESIÓN 4: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>ACTIVIDAD 2: INFORME INDIVIDUAL</p>	
<p>Busca información complementaria de los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Factores en los que hay que basarse a la hora de elegir para un determinado alimento, uno u otro tipo de conservación 2. Tipo de conservación que en tu opinión es la más indicada para el plato que vas a elaborar. 3. Métodos de conservación más extendidos y motivos por los que crees que son tan utilizados 	
<p>Nota: Deberás motivar adecuadamente todas las conclusiones a las que llegues.</p>	
<p>Instrucciones: Se realizará dicho informe en documento Word, tipo de letra Calibri, tamaño 12. Máximo 4 páginas. No hay un mínimo de páginas, ya que se valorará el razonamiento de los apartados y no la extensión de estos. Se deberá incluir cada uno de los anteriores apartados. Una vez finalizado el informe se subirá a Google drive, compartido con la tutora para su corrección. Fecha límite de presentación, la noche anterior a la siguiente sesión 5.</p>	

<p>SESIÓN 5: PRÁCTICA REPASO SESIONES ANTERIORES</p> <p>ACTIVIDAD Nº1: TRABAJO GRUPAL, ELABORACIÓN VÍDEO PRESENTACIÓN</p>			
<p>Agrupamiento: Grupo de 5</p>	<p>Tiempo estimado: 4 horas</p>	<p>Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos</p>	<p>Ubicación: Aula de ordenadores Aula de cocina</p>
<p>Objetivo de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender a elaborar un plato aplicando las prácticas correctas de manipulación, desde la recepción de las materias primas, el procesado de los alimentos y la posterior conservación del plato ya elaborado, previo a su presentación. 			
<p>Metodología y Desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabajo cooperativo en el que cada alumno/a expondrá la información seleccionada y se intentará llegar a una conclusión. ➤ El docente irá guiando en todo momento al alumnado, resolviendo las dudas planteadas y ayudando a la elaboración de las conclusiones. 			
<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores ➤ Aula de cocina ➤ Móvil, Tablet o cualquier dispositivo que se pueda usar para poder realizar grabaciones de vídeo. 			
<p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud con respecto al resto de sus compañeros de grupo ➤ Grado de interés y participación en el grupo ➤ Calidad de la información aportada en el vídeo ➤ Originalidad 			

SESIÓN 5: PRÁCTICA REPASO SESIONES ANTERIORES	
ACTIVIDAD 1: TRABAJO GRUPAL, ELABORACIÓN VÍDEO PRESENTACIÓN	
Instrucciones para vídeo presentación:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elegir el plato que se vaya a cocinar 2. Indicar las materias primas que vaya a ser empleadas 3. Cómo se va a realizar el control de proveedores 4. Cómo se va a realizar la recepción de las materias primas 5. Conservación de dichas materias primas antes de su uso 6. Elaboración del plato, teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manipulación 7. Poselaborado 8. Método de conservación elegido para el plato elaborado 9. <i>Alergias e intolerancias alimentarias que puede presentar el plato cocinado, debiendo motivarlas razonablemente. En caso de que se considere que no causa ninguna, deberá ser motivado igualmente.</i> 10. <i>Alertas alimentarias que consideras que puede ocasionar el plato cocinado y cómo crees que se pueden evitar.</i> 	
Nota:	
<p>Todo el grupo deberá realizar un role play en el que se tengan en cuenta todos los apartados indicados. Los apartados 9 y 10 no se completarán hasta que no se hayan realizado las sesiones 6 y 7. Para ello se utilizará la cocina del colegio.</p> <p>La duración del vídeo será de 20 minutos. Se podrá editar el vídeo de forma libre, pudiendo realizar una presentación en power point, un vídeo o cualquier otro método que el grupo considere, siempre y cuando se expliquen convenientemente todos los apartados.</p>	
Presentación:	
<p>El trabajo se presentará para la evaluación final. Ya que el vídeo de 20 minutos deberá incluir todos los apartados y habrá que esperar a finalizar todas las sesiones.</p>	

SESIÓN 6: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS			
ACTIVIDAD Nº1: PRESENTACIÓN			
Agrupamiento:	Tiempo estimado:	Tipo de actividad:	Ubicación:
Grupo de clase	½ hora	Explicación de contenidos	Aula polivalente
Objetivo de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender la diferencia entre el concepto de alergia e intolerancia alimentaria ➤ Distinguir entre los diferentes productos alérgenos de obligada declaración ➤ Aprender a elaborar un plan de control de alérgenos 			
Metodología y Desarrollo:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El docente realizará una exposición mediante presentación en power point en la que explicará los conceptos “alérgeno” e “intolerancia alimentaria” y las diferencias existentes entre ambos y los diferentes productos que componen cada uno de ellos, ayudándose para ello de imágenes y vídeos representativos. ➤ Preguntas abiertas durante el desarrollo de la sesión por parte del docente hacia el alumnado para ir comprobando si se van adquiriendo los conocimientos. 			
Recursos:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula polivalente 			
Criterios de evaluación:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Grado de interés y participación en clase 			

SESIÓN 6: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS			
ACTIVIDAD Nº2: INFORME INDIVIDUAL			
Agrupamiento: Individual	Tiempo estimado: ½ hora	Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos	Ubicación: Aula de ordenadores
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender la diferencia entre el concepto de alergia e intolerancia alimentaria ➤ Distinguir entre los diferentes productos alérgenos de obligada declaración ➤ Aprender a elaborar un plan de control de alérgenos 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno/a trabajará individualmente los contenidos de la sesión, utilizando el ordenador y material entregado por el docente ➤ Durante toda la sesión el docente guiará al alumnado en la búsqueda de información. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores 			
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Calidad de la información aportada ➤ Estructura del informe ➤ Capacidad de síntesis 			

SESIÓN 6: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
ACTIVIDAD 2: INFORME INDIVIDUAL
Busca información complementaria de los siguientes aspectos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Alergias o intolerancias alimentarias que consideras puede ocasionar el plato elaborado por tu grupo 2. ¿Tiene tu plato algún alérgeno de obligada declaración? 3. Simula la elaboración de un plan de control de alérgenos para el plato que has elaborado
Nota: Deberás motivar adecuadamente todas las conclusiones a las que llegues.
Instrucciones: Se realizará dicho informe en documento Word, tipo de letra Calibri, tamaño 12. Máximo 4 páginas. No hay un mínimo de páginas, ya que se valorará el razonamiento de los apartados y no la extensión de estos. Se deberá incluir cada uno de los anteriores apartados. Una vez finalizado el informe se subirá a Google drive, compartido con la tutora para su corrección. Fecha límite de presentación, la noche anterior a la siguiente sesión 7.

SESIÓN 6: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS			
ACTIVIDAD Nº3: TRABAJO GRUPAL, ELABORACIÓN VÍDEO PRESENTACIÓN			
Agrupamiento: Grupo de 5	Tiempo estimado: 1 horas	Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos	Ubicación: Aula de ordenadores Aula de cocina
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender la diferencia entre el concepto de alergia e intolerancia alimentaria ➤ Distinguir entre los diferentes productos alérgenos de obligada declaración ➤ Aprender a elaborar un plan de control de alérgenos 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabajo cooperativo en el que cada alumno/a expondrá la información seleccionada y se intentará llegar a una conclusión. 			

<ul style="list-style-type: none"> ➤ En el vídeo se mostrarán las diferentes alergias o intolerancias alimentarias que pueden presentarse en el plato que ha cocinado cada grupo. En caso de considerar, que su plato es apto para todo tipo de personas se indicará y se motivará adecuadamente. ➤ El docente irá guiando en todo momento al alumnado, resolviendo las dudas planteadas y ayudando a la elaboración de las conclusiones.
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores ➤ Aula de cocina ➤ Móvil, Tablet o cualquier dispositivo que se pueda usar para poder realizar grabaciones de vídeo.
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud con respecto al resto de sus compañeros de grupo ➤ Grado de interés y participación en el grupo

SESIÓN 7: ACTUACIÓN FRENTE A LAS ALERTAS ALIMENTARIAS ACTIVIDAD Nº1: ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA			
Agrupamiento: Grupo de clase	Tiempo estimado: 2 horas	Tipo de actividad: Charla Inspector de Salud Pública	Ubicación: Laboratorio de Salud Pública de S/C de Tenerife
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender el concepto de alertas sanitarias, la causa por la que pueden producirse y los diferentes métodos empleados en su prevención. ➤ Distinguir las diferentes alertas que pueden presentarse dependiendo del tipo de alimento 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Charla de 1 hora aproximada, por parte de un Inspector/a de Salud Pública. Pudiendo participar el alumnado en todo momento mediante preguntas por parte del Inspector/a o del alumnado. ➤ Visita del Laboratorio, para poder observar los diferentes métodos de análisis que se estén realizando en esos momentos y los resultados de los mismos. Se aprovechará la visita para mostrar al alumnado los resultados de las muestras de alimentos que se recogieron en la anterior actividad realizada también con los mismos inspectores, de la misma forma que se explicarán el tipo de análisis realizado, así como las conclusiones. ➤ Durante toda la visita se permitirá el continuo feed-back entre Inspector/a y alumno/a. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laboratorio de Salud Pública de S/C de Tenerife 			
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud durante la visita ➤ Grado de interés y participación en la visita 			

SESIÓN 7: ACTUACIÓN FRENTE A LAS ALERTAS ALIMENTARIAS ACTIVIDAD Nº2: INFORME INDIVIDUAL			
Agrupamiento: Individual	Tiempo estimado: ½ hora	Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos	Ubicación: Aula de ordenadores
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender el concepto de alertas sanitarias, la causa por la que pueden producirse y los diferentes métodos empleados en su prevención. ➤ Distinguir las diferentes alertas que pueden presentarse dependiendo del tipo de alimento 			

Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumno/a trabajará individualmente los contenidos de la sesión, utilizando el ordenador y material entregado por el docente ➤ Durante toda la sesión el docente guiará al alumnado en la búsqueda de información.
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud en clase ➤ Calidad de la información aportada ➤ Estructura del informe ➤ Capacidad de síntesis

SESIÓN 7: ACTUACIÓN FRENTE A LAS ALERTAS ALIMENTARIAS ACTIVIDAD 2: INFORME INDIVIDUAL
Busca información complementaria de los siguientes aspectos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Teniendo en cuenta el plato que ha elaborado tu grupo, identifica el tipo de alerta alimentaria que a tu juicio puede ocasionar dicho plato. 2. Cómo puedes evitar las alertas alimentarias a la hora de consumir el plato que has elaborado.
Nota: Deberás motivar adecuadamente todas las conclusiones a las que llegues.
Instrucciones: Se realizará dicho informe en documento Word, tipo de letra Calibri, tamaño 12. Máximo 4 páginas. No hay un mínimo de páginas, ya que se valorará el razonamiento de los apartados y no la extensión de estos. Se deberá incluir cada uno de los anteriores apartados. Una vez finalizado el informe se subirá a Google drive, compartido con la tutora para su corrección. Fecha límite de presentación, la noche anterior a la evaluación final.

SESIÓN 7: ACTUACIÓN FRENTE A LAS ALERTAS ALIMENTARIAS ACTIVIDAD Nº3: TRABAJO GRUPAL, ELABORACIÓN VÍDEO PRESENTACIÓN			
Agrupamiento: Grupo de 5	Tiempo estimado: 1 hora	Tipo de actividad: Desarrollo de contenidos	Ubicación: Aula de ordenadores Aula de cocina
Objetivo de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprender el concepto de alertas sanitarias, la causa por la que pueden producirse y los diferentes métodos empleados en su prevención. ➤ Distinguir las diferentes alertas que pueden presentarse dependiendo del tipo de alimento 			
Metodología y Desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabajo cooperativo en el que cada alumno/a expondrá la información seleccionada y se intentará llegar a una conclusión. ➤ En el vídeo se mostrarán las diferentes alertas alimentarias, que a juicio del grupo se pueden presentar durante el procesado del plato con el que se ha venido trabajando durante toda la UD. En caso de considerar que no hay posibilidad de presentarse ningún tipo de alerta, se deberá motivar convenientemente dicha afirmación. ➤ El docente irá guiando en todo momento al alumnado, resolviendo las dudas planteadas y ayudando a la elaboración de las conclusiones. 			
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordenador ➤ Material didáctico ➤ Aula de ordenadores 			

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aula de cocina ➤ Móvil, Tablet o cualquier dispositivo que se pueda usar para poder realizar grabaciones de vídeo.
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actitud con respecto al resto de sus compañeros de grupo ➤ Grado de interés y participación en el grupo

3.6 EVALUACIÓN

La evaluación es la herramienta que tenemos el profesorado para poder comprobar y analizar los progresos alcanzados por el alumnado, pudiendo contrastar a su vez la adecuación de la programación didáctica al proceso de enseñanza-aprendizaje que se haya diseñado, de forma que se pueda ir modificando y adecuando dicha programación en base a los resultados que se vayan obteniendo.

En este caso, y como ya se indicó en el apartado de “Evaluación” de la Programación Didáctica, esta evaluación va a ser continua, de forma que todas las actividades de Enseñanza-Aprendizaje tienen sus actividades de evaluación asociadas.

A continuación, se detallará el porcentaje que se le va a otorgar a cada actividad:

Sesión	Actividades de Evaluación	% Módulo	% UD
1	Test repaso, Presentación en gran grupo	0,5	2
2	Informe individual de Recepción de Materias Primas	1	4
3	Informe individual de Procesado de Alimentos	1	4
4	Informe individual de Métodos de Conservación Alimentos	1	4
6	Informe individual de alergias e intolerancias alimentarias	1	4
7	Informe individual de alertas alimentarias	1	4
8	Test final	8,5	34
5,6,7	Presentación vídeo grupal	11	44
	TOTAL	25	100

RÚBRICA EVALUACIÓN INFORMES:

CATEGORÍAS	Excelente (3)	Cumplió bien (2)	Cumplió (1)	No cumplió (0)
Presentación y limpieza (10%)	Realiza un informe claro, ordenado y limpio. Respetando el tamaño de letra y formato indicado	Realiza un informe ordenado y limpio. Respetando el tamaño de letra	Realiza un informe adecuado y limpio.	No cumplió ninguno de los requisitos anteriores.
Coherencia (30%)	Realiza la tarea requerida ampliando contenidos, conceptos y relaciones y con la estructura adecuada	Realiza la tarea requerida con la estructura adecuada.	Realiza la tarea de manera sencilla y escueta	No es capaz de expresarse con claridad y precisión
Ortografía-Gramática (20%)	Cumple totalmente con las reglas de ortografía y gramática	Presenta algunos errores ortográficos o gramaticales.	Presenta pocas faltas ortográficas y gramaticales	Presenta muchas faltas ortográficas y gramaticales
Creatividad (30%)	Realiza el informe de una forma original. Añadiendo al texto imágenes y viñetas explicativas	Realiza el informe con algo de originalidad	Realiza el informe tal y como se le pide	No se expresa creativamente
Participación en clase (10%)	Realiza preguntas útiles en clase y resuelve cuestiones del docente	Realiza preguntas y participa de las resoluciones de cuestiones planteadas por el docente	Realiza preguntas útiles en clase	No participa de ninguna manera en la clase

RÚBRICA EVALUACIÓN VÍDEO GRUPAL:

CATEGORÍAS	Excelente (3)	Cumplió bien (2)	Cumplió (1)	No cumplió (0)
Contenido (30%)	Cubre los temas a profundidad con detalles. El conocimiento del tema es excelente	Incluye conocimiento básico sobre el tema. El contenido es bueno	Incluye información esencial sobre el tema, pero tiene algunos errores de los hechos.	El contenido es mínimo y tiene varios errores de los hechos
Originalidad (15%)	El vídeo demuestra gran originalidad. Las ideas son creativas e ingeniosas	El vídeo demuestra cierta originalidad. Presentando ciertas ideas originales	El vídeo apenas demuestra originalidad. Aunque presenta alguna idea diferente.	El vídeo no demuestra ninguna originalidad, presentando ideas ya conocidas.
Uso del lenguaje (20%)	Cumple totalmente con las reglas de ortografía y gramática	Presenta algunos errores ortográficos o gramaticales.	Presenta pocas faltas ortográficas y gramaticales	Presenta muchas faltas ortográficas y gramaticales
Elementos técnicos (15%)	La organización del vídeo es excelente. Con una calidad y un enfoque excelente en todas sus partes.	La secuencia del vídeo es clara y evidente, Con un enfoque bueno en todas sus partes.	La organización y secuencia del vídeo es adecuada. Presentando algún problema técnico de sonido o de imagen	La organización y secuencia del vídeo no llega a ser la adecuada. Presentando varios problemas técnicos de sonido y de imagen
Trabajo en grupo (20%)	Trabajan con muy buena organización y muy buena compenetración entre ellos	Trabajan con buena organización, pero se aprecian ligeros problemas de compenetración entre ellos	Trabajan todos, pero se aprecian problemas en la organización.	No muestran interés en el trabajo ni en la organización del grupo.

RÚBRICA EVALUACIÓN PRESENTACIÓN VÍDEO GRUPAL:

CATEGORÍAS	Excelente (3)	Cumplió bien (2)	Cumplió (1)	No cumplió (0)
Postura corporal, volumen de la voz y contacto visual (30%)	Se ve tranquilo y seguro de sí mismo. Establece contacto visual con los asistentes. Su volumen es suficientemente alto para ser escuchado por todos	Se ve tranquilo y seguro de sí mismo, pero no siempre es capaz de establecer contacto visual. Su volumen es correcto	En ocasiones titubea y no es capaz de mantener contacto visual. El volumen es correcto en casi todo momento.	Se le nota muy inseguro, no establece contacto visual, titubeando con frecuencia. Su volumen de voz es demasiado bajo
Vocabulario/ Gramática/Fluidez (20%)	Presenta un diálogo fluido, utilizando oraciones completas y correctas y un perfecto control del vocabulario.	Presenta un diálogo fluido, con oraciones completas y un moderado control del vocabulario.	No siempre presenta diálogo fluido, con algunos errores gramaticales y de vocabulario	No consigue presentar un diálogo fluido, teniendo bastantes errores gramaticales y de vocabulario
Manejo del tema (30%)	Se evidencia su amplio conocimiento del tema, se ha documentado bien y responde perfectamente las preguntas de los asistentes	Se evidencia su conocimiento del tema, respondiendo algunas preguntas de los asistentes	No siempre se evidencia su conocimiento del tema, no respondiendo a muchas de las preguntas de los asistentes	Se evidencia su falta de conocimiento del tema, no resolviendo las dudas de los asistentes
Comienzo y cierre de la exposición (20%)	Se presenta, saluda y da a conocer su tema. Realizando a su vez un perfecto cierre de su sesión.	Se presenta o saluda o da a conocer su tema, o realiza el cierre de su sesión	No realiza la presentación, ni saluda o no da a conocer su tema o no realiza el cierre de su sesión	No realiza ni la presentación, ni saluda, ni da a conocer su tema y no realiza cierre de su sesión

4. CONCLUSIÓN

En este Trabajo Fin de Máster se ha intentado plasmar todo lo aprendido durante el año de formación en el Máster de Profesorado, no solo durante las clases teóricas, sino también durante los dos meses que duraron las prácticas.

Durante toda esta formación se nos hizo hincapié en la importancia de la práctica para la asimilación de conceptos, siendo por esto por lo que se ha intentado que el alumnado, durante todo el Módulo sea capaz de aprender por sí mismo, evitando en todo lo posible clases teóricas de larga duración, de forma que el aprendizaje se consiga mediante tareas de investigación y del conocimiento de la actualidad, involucrando al alumnado de forma activa.

En particular, fue muy útil, a la vez que gratificante, el poder observar el diferente trabajo que se realiza en dos institutos completamente diferentes entre sí, ya que ha sido una gran ayuda a la hora de desarrollar las actividades que forman parte de la Unidad Didáctica, pudiendo apoyarnos en las mejoras incluidas en un instituto para incluirlas en el instituto donde se encontraron mayores deficiencias.

Pero, a la misma vez, hemos querido que la formación y experiencia como Veterinaria dedicada a la Seguridad Alimentaria sirviera para concienciar al futuro personal de hostelería de la importancia del trabajo que realizan. Y es por esto, por lo que creemos que es tan importante que el alumnado pudiera tener información de la labor que realizan los Inspectores de Salud Pública, ya que por lo que se pudo observar durante las prácticas, el trabajo de estos Inspectores es totalmente desconocido y no se le da la importancia que realmente tiene, además de ser una gran ayuda para el profesional.

Con todo ello, el objetivo que se persigue es conseguir que el alumnado se conciencie por sí mismo de la gran importancia que tiene su trabajo, de forma que la higiene y seguridad alimentaria forme parte de su día a día, aplicando de una forma rutinaria unas prácticas de manipulación que sean seguras.

“Nuestras vidas no están en manos de los dioses, sino en manos de nuestros cocineros”
Lin Yutang, escritor y filósofo chino (1895-1976).

5. BIBLIOGRAFÍA

Libro de Texto del Módulo Profesional:

Título: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Autor: José Luis Armendáriz Sanz. Editorial: Paraninfo

Guías Metodológicas para la redacción del TFM:

- ✓ Página Web de la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias. Perfeccionamiento del Profesorado:
 - Metodologías Didácticas
 - Orientaciones para la elaboración de la Programación Didáctica
 - Atención a la diversidad
 - El diseño de la Programación Didáctica en las Enseñanzas de Formación Profesional
- ✓ Proyecto Educativo Pastoral. Hogar Escuela M^a Auxiliadora, Tenerife
- ✓ Programación General Anual. Curso 2018-19. Hogar Escuela M^a Auxiliadora, Tenerife
- ✓ Programación Didáctica Anual. Módulo Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. Curso 2018-19. Nivel: 1^o Formación Profesional Grado Medio Cocina y Gastronomía. Hogar Escuela M^a Auxiliadora, Tenerife

Legislación consultada:

- ✓ Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE nº182 de 30.07.2011)
- ✓ Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE de 23.11.2007)
- ✓ Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOE 28.11.2008)

6. ANEXO

Durante el desarrollo de este Trabajo ha tenido lugar una grave crisis sanitaria que ha modificado por completo nuestra forma de vida, tal y como la conocíamos hasta ahora. Sin embargo, como las prácticas en el Instituto se realizaron el pasado curso hemos preferido no modificar los anteriores apartados, ya que fueron elaborados utilizando como base lo aprendido en dicho curso.

Es por esto, por lo que en este apartado queremos añadir unas pequeñas modificaciones que a nuestro entender se podrían llevar a cabo en el caso de que no se pudiese asistir a clase, como sucede actualmente. Destacando el hecho de que actualmente no sabemos como están resolviendo esta situación en el Ciclo Formativo que se desarrolla en este Trabajo Fin de Máster, sobre todo, teniendo en cuenta que el sector de la Hostelería actualmente ha pasado a un estado de total hibernación, por lo que los alumnos difícilmente podrán realizar las actividades que deberían ser obligatorias, al no disponer de una cocina industrial, la cual es necesaria para las actividades que se habrán programado en todos los módulos.

En lo que respecta a este Módulo Formativo y en especial, la Unidad Didáctica que se ha venido desarrollando, algunas de las sesiones se podrían adaptar a esta situación, de esta forma, a continuación, se desarrollarán las actividades ya mencionadas pero adaptadas a la situación actual.

Sesión 1:

El docente a través de la **plataforma Moodle**, elaborará la prueba de introducción, debiendo ser completada por todo el alumnado, el cual deberá inscribirse en dicha plataforma, a través de la cual se deberá trabajar durante todo el módulo.

Para el desarrollo de la sesión mediante una videoconferencia podrán ponerse en contacto todo el alumnado con el docente, de esta forma podrá realizarse la puesta en común para la resolución de la prueba y de las dudas que hayan podido surgir durante la resolución del mismo.

Sesión 2, 3, 4 y 6:

El docente incluirá en la plataforma el vídeo presentación de los temas a tratar en estas sesiones, de forma que el alumnado pueda acceder a él y plantear las dudas que les vaya surgiendo durante la presentación del vídeo.

Se establecerá un tiempo para la visualización del vídeo y para plantear las dudas. Para la resolución de dichas dudas, se abrirá un foro al inicio de cada tema, de forma que todo el alumnado pueda participar en él, resolviendo las dudas de sus compañeros o planteando las dudas que estime oportunas.

En lo que respecta a la práctica del Informe Individual, el alumnado tendrá que subir dicho informe a la plataforma una vez que lo haya finalizado, estableciéndose un tiempo máximo para ello.

Sesión 5:

Para la realización de la práctica que comprende esta sesión, por razones obvias, el alumnado no va a poder realizarla tal y como está pensada. Por ello, el vídeo deberá adaptarse a las circunstancias y en lugar de pedirles a los alumnos que cocinen el plato en la cocina profesional del centro, se les pedirá que ideen el plato que desean cocinar y cómo creen que se podría realizar, contestando a cada uno de los apartados que se les pide.

En este caso, la forma de realizar el vídeo será totalmente libre, cada grupo deberá idear, en base a los medios de los que dispone un vídeo que responda lo mejor que crea las cuestiones planteadas en la práctica.

El docente abrirá un foro de esta sesión para poder resolver las dudas que vayan surgiendo, y mediante videoconferencia podrá ponerse en contacto con cada uno de los grupos, para poder guiarlos y resolver las dudas que les vaya surgiendo.

Sesión 7:

En lo que respecta a esta práctica, el alumnado lógicamente no podrá realizar la visita al Laboratorio de Salud Pública, pero sí se podrá solicitar a los Inspectores que tenían previsto realizar la charla, que se conecten por videoconferencia con el grupo de clase y que den la charla como tenían previsto. A la vez que, dentro de las posibilidades que se

tenga, realizar una visita virtual por el laboratorio, para poder mostrar al alumnado el trabajo que se esté realizando en ese momento.

Una vez finalizada la charla y la visita virtual, el alumnado podría realizar todas las cuestiones que crea oportunas.

De la misma forma, el docente abrirá un foro, en el que se podrá participar activamente para resolver cualquier duda que se vaya presentando.

Sesión 8:

Para la realización de la prueba escrita, el docente la subirá a la plataforma a una hora determinada, para que el alumnado la complete en el tiempo establecido.

En el caso de la presentación del vídeo, cada grupo deberá subir a la plataforma el vídeo que haya elaborado para que lo puedan ver el resto de los compañeros. Abriendo un foro en el que deberán participar todos, planteando dudas sobre el vídeo de cada grupo y resolviendo dichas dudas.

De esta forma se podría adaptar la Unidad Didáctica planteada a la nueva situación. Teniendo en cuenta que todo el alumnado tuviese acceso a internet, algo que no se puede asegurar, ya que por lo que se pudo observar durante el período de prácticas, no todo el alumnado procedía de hogares estables, por lo que las circunstancias de cada alumno/a se deberían de comprobar de forma individual.