

I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Seguridad e Higiene

1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Índice

Introducción ciclo formativo de grado medio de técnico en cocina y gastronomía

- 1. Objetivos generales del modulo:**
- 2. Contenidos:**
- 3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo:**
- 4. Criterios de calificación**
- 5 Actividades de recuperación**
- 6 Metodología didáctica**
- 7 Materiales y recursos didácticos**
- 8 Bibliografía de área**

Programación didáctica de Seguridad E Higiene 1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

INTRODUCCIÓN

El módulo profesional **0031 “Seguridad e Higiene”** se encuadra dentro del currículo del primero curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio “COCINA Y GASTRONOMÍA”.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

Normativa y Documentación Básica

El Gobierno Central y la Junta de Andalucía-Consejería de Educación y Ciencia han dictado la normativa pertinente para regular la Formación Profesional y los estudios de Cocina en el conjunto del Estado y en nuestra Comunidad. Los textos jurídicos más relevantes de dicha normativa son:

- R.D. 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
- La ORDEN de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía
 - La ORDEN de 26 de julio de 1995, sobre evaluación en los ciclos formativos de formación profesional específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - R.D. 1128/2003 por el que se regula el CNCP , modificado por el R.D. 1416/2005
 - Ley 5/2002 de 19 de junio de cualificación y F.P
 - RD 1147 29 de julio por el que se establece la ordenación general de la FP
 - L.O. 2 /2006 de 3 mayo de Educación
 - Ley 17/2007 de 10 de Diciembre de Educación de Andalucía

Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta:

El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de **"tienda de gastronomía artesana"** respectivamente.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintos niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los elementos de la programación tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo

tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

Las necesidades específicas del alumnado

Descripción del grupo de la Tarde

El grupo de la tarde está formado por 20 alumnos/as. Hay varios alumnos menores de edad, dos alumnas alrededor de los 50 años y el resto del alumnado una edad entre 18 y 21 años.

Descripción del grupo de la mañana

El grupo está formado por 21 alumnos/as, varios alumnos menores de edad. Los alumnos son de diferentes edades y de diferentes procedencias académicas. Tres alumnos tienen aprobado el módulo.

En ambos cursos se ha hecho una evaluación inicial escrita y practica, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son de

un nivel bajo, intermedio en el alumnado principalmente de la mañana y un nivel intermedio en el alumnado de la tarde, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos, pero teniendo en cuenta la circunstancias del resto del alumnado.

Duración y distribución horaria del Módulo

El módulo tiene una duración de 64 horas (2 horas semanales) y se divide en IV bloques principales, comprendiendo estos el total de los temas a tratar.

1 Objetivos generales del modulo:

Los objetivos generales de este modulo son los siguientes:

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.

1. Contenidos:

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.
- Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

4. Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.

- Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario
- (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Análisis e interpretación.

5. Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

6. Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración 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.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

3. Contenidos y Temporalización

	BLOQUE E TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	
1ª PARCIAL	1	1	SEGURIDAD ALIMENTARIA	
	1	2	NORMATIVA EN LA HIGIENE ALIMENTARIA	
2ª PARCIAL	2	3	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	
		4	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS E INSTALACIONES. CONTROL DE PLAGAS	
3ª PARCIAL	3	5	INCIDENCIA AMBIENTAL EN LA HOSTELERIA	
	3	6	PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	
TOTAL HORAS:				

1. Resultados de aprendizaje(Objetivos) y criterios de evaluación del módulo:

1. Limpia/ desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- **Criterios de evaluación:**

- 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 y 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, Desinfectación 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.

I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga **Programación didáctica de
Seguridad e Higiene**

Departamento de Hostelería 1º
Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Curso 2019/20

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

- **Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénicas 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 todo aquel comportamiento 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.

- **Criterios de evaluación:**

- 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 alimenticias.
- 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.

- Criterios de evaluación:

- 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 Críticos (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.

5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

- Criterios de evaluación:

- 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.

- Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

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.

1. Competencias y resultados de aprendizaje	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
--	------------	------------	------------	------------	------------	------------

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	X	X	X	X	X	X
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.	X	X	X	X	X	X
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.	X	X	X	X	X	X
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.	X	X	X	X	X	X
f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.	X	X	X	X	X	X
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.	X	X	X	X	X	X
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.	X	X	X	X	X	X
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.	X	X	X	X	X	X

Las COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ALCANZADAS, en diferentes niveles, una vez superado el módulo, son las que se relacionan a continuación:

- 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.

1. Criterios de calificación

La evaluación se hará en base ha:

- Criterios aptitudinales. Referidos a la profundidad con la que sea tratada cada Unidad Temática.
- Criterios actitudinales. Referidos al comportamiento en clase y a la relación con sus compañeros. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad como base para la creación de buenos hábitos par la futura inserción laboral.

Los criterios de calificación en la 1ª, 2ª y 3ª evaluación serán:

Criterios de calificación / Resultados de Aprendizaje	%	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
Pruebas escritas, trabajos y participación en actividades	80,00%	X	X	X	X	X	X
Actitud y participación en clase.	20,00%	X	X	X	X	X	X

Un 80% de la nota corresponderá a:

- Al resultado de las pruebas teóricas, la realización de trabajos, actividades sobre los contenidos conceptuales planteados en clase, además de la participación en cualquier actividad, la actitud positiva en el módulo, colaboración etc. También se tendrán en cuenta las preguntas directas que realice el profesor en clase. Pruebas objetivas de preguntas a desarrollar y tipo test que se realicen sobre los contenidos conceptuales.
- Un 10% será resultado de la actitud y participación en clase.

- Un 20% de la nota corresponderá a:

- **Al resultado de la actitud y participación en clase.**
- Para obtener la calificación de apto en el módulo será necesario, realizar positivamente todos los exámenes teóricos, los trabajos o tareas en fecha planteadas por el profesor, además de participar en actividades, y preguntas directas que realice el profesor.
- Si se considera necesario realizan una prueba objetiva por parcial.

En el caso de los trabajos y actividades que se realicen por trimestre, la nota de la evaluación será la media aritmética de las notas de los diferentes trabajos, actividades etc.

Siendo necesario tener al menos un 4 en cada prueba para hacer media.

Se considerará apto con una nota mínima de 5.

5 actividades de recuperación

Para la superación de los contenidos conceptuales se realizarán pruebas teóricas sobre los contenidos conceptuales del módulo, trabajos y actividades durante la evaluación ya que se primará el trabajo diario, participación y colaboración de los contenidos mínimos marcados por las enseñanzas mínimas del B.O.E.

Se considerará apto con una nota mínima de 5.

Si se obtiene una calificación positiva en las pruebas conceptuales pero falta algún trabajo, la calificación será negativa hasta la entrega de todos los trabajos.

6 metodología didáctica

El desarrollo de las diferentes Unidades de Trabajo se basa en los siguientes aspectos:

1. Para la explicación de cada Unidad se realizará una exposición teórica de los contenidos de la misma por parte del docente, respetando el esquema de dicha unidad.
2. Posteriormente se realizarán actividades teóricas y prácticas propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad. El objetivo

es llevar a la práctica los contenidos. Las actividades serán resueltas y corregidas en su caso.

3. El docente resolverá las dudas que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la unidad de trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas. Se pueden realizar actividades de refuerzo en los conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.

4. En cada trimestre y correspondiendo con la evaluación se propondrán ejercicios finales, que engloben los contenidos de las Unidades impartidas, utilizaremos en gran parte de las tareas planificadas las nuevas tecnologías Tics.

7 materiales y recursos didácticos

El material y los recursos que se utilizarán para llevar a cabo esta metodología, según las diferentes unidades didácticas son:

- Libro de texto de la editorial Altamar.
- Pizarra para la exposición oral
- Prensa diaria y especializada Medios audiovisuales: video, proyector, cañón, etc.
- Ambientales: recursos del entorno.
- Internet

El libro de apoyo para la explicación de los temas son:

- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. De Equipo técnico de SAIA SL. Editorial Altamar.

Bibliografía de área

- Manipulador de alimentos
Autores: Lourdes Armada / Cristina Ros
Editorial: Ideas Propias
- Manipulador de alimentos en el sector de la hostelería
Autores: Pedro Benavente / Elena Benavente
Editorial: Ideas Propias
- APPCC avanzado
Victoria de las Cuevas
Editorial: Ideas Propias
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Autor: Jose Luís Armendáriz
Editorial: Paraninfo