

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre**, el cual, conforme a lo previsto en el **RD 1147/2011 de 29 de julio**, establece el título y fijan sus enseñanzas mínimas.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Cocina y Gastronomía**. En este currículo se tiene en cuenta la Disposición Adicional Tercera de la L.O. 5/2002, sobre las Cualificaciones. Mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo que tratamos, y la definición de contenidos sobre prevención de riesgos laborales, con el fin de que los alumnos/as obtengan el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico (R. D. 39/1997, de 17 de enero).

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los objetivos del módulo “**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**” expresados en términos de resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
1.	Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
2.	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.
4.	Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
5.	Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
6.	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

A continuación se enumeran los Resultados de aprendizaje, en relación con los elementos de capacidad, o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. **R.D. 1396/2007 de 29 de octubre.**

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

- Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

- 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.

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- 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.

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.
- Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- 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.

- Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

- Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- 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. Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

- Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- 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.

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 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.
- Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

La prueba será **tipo test**, con todas las preguntas de igual valor. Se valorará de 0 a 10. Para considerar la **prueba superada** el aspirante deberá alcanzar una puntuación **igual o superior a 5 puntos**.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO

La prueba consiste en **50-60 preguntas tipo test**, con 3 posibles respuestas, una sola válida, y cada 2 mal restan una bien, las preguntas en blanco no penalizan.

La prueba se utilizará como instrumento para comprobar el grado de consecución de los elementos de capacidad o **criterios de evaluación y resultados de aprendizaje** desarrollados en el **apartado dos** de esta programación, y por tanto, harán **referencia** a los contenidos relacionados con los mismos.

El aspirante debe venir provisto de **bolígrafo** (negro o azul). La duración máxima de la prueba será de 2 horas.