

**INFORMACIÓN SOBRE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA DE:**

**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**

<p><i>Los criterios de evaluación se encuentran publicados en la página web del instituto.</i></p>		<p><b>CURSO:</b></p>
		<p>1º Cocina</p>
<p><b>Módulos</b></p>		<p><b>TEMPORALIZACIÓN</b></p>
<p><b>MODULO I.- ENFERMEDADES Y RIESGOS PARA LA SALUD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA</b></p>		<p>Primer trimestre</p>
<p><b>MODULO II.- PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN, Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>		
<p><b>MODULO III.- HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS</b></p>		<p>Segundo trimestre</p>
<p><b>MÓDULO IV.- MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b></p>		
<p><b>MODULO V.- SISTEMA DE AUTOCONTROL; CONSERVACIÓN Y TRATAMIENTO TÉRMICO DE LOS ALIMENTOS; TRAZABILIDAD</b></p>		<p>Tercer trimestre</p>
<p><b>MODULO VI.- DISTRIBUCIÓN DE LOS</b></p>		
<p><b>INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN</b></p>	<p><b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN * (Pueden concretarse por cada unidad didáctica)</b></p>	
<p>Trabajo de clase</p>	<p><b>Nos basamos en los resultado de aprendizaje especificando su ponderación y secuenciación en la tabla de abajo.</b></p>	
<p>Tareas online/clase</p>		
<p>Observación directa</p>		
<p>Pruebas escritas/test</p>		
<p>Casos reales (búsqueda de información y análisis)</p>		

<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE-1º TRIMESTRE</b></p>	<p><b>PONDERACIÓN</b></p>
<p><b>R.A.3.</b> APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, RELACIONANDO ÉSTAS CON LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS</p>	<p>45%</p>
<p><b>R.A.2.</b> MANTIENE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, EVALUANDO LOS PELIGROS ASOCIADOS A LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS.</p>	<p>45%</p>

<b>R.A. A.</b> TENER UNA ACTITUD POSITIVA HACIA EL MÓDULO.	10%
<b>NOTA FINAL 1ª EVALUACIÓN</b>	<b>100%</b>

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE-2DO TRIMESTRE</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>R.A.1.</b> LIMPIA/DESINFECTA UTILLAJE, EQUIPOS E NSTALACIONES, VALORANDO SU REPERCUSIÓN EN LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS.	45%
<b>R.A.4.</b> APLICA LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC Y DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, JUSTIFICANDO LOS PRINCIPIOS ASOCIADOS AL MISMO.	45%
<b>R.A. A.</b> TENER UNA ACTITUD POSITIVA HACIA EL MÓDULO.	10%
<b>NOTA FINAL 2ª EVALUACIÓN</b>	<b>100%</b>

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE-3ER TRIMESTRE</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>R.A. 5.</b> UTILIZA LOS RECURSOS EFICIENTEMENTE EVALUANDO LOS BENEFICIOS AMBIENTALES ASOCIADOS	45%
<b>R.A.6.</b> RECOGE LOS RESIDUOS DE FORMA SELECTIVA RECONOCIENDO SUS IMPLICACIONES A NIVEL SANITARIO Y AMBIENTAL	45%
<b>R.A. A.</b> TENER UNA ACTITUD POSITIVA HACIA EL MÓDULO.	10%
<b>NOTA FINAL 3ª EVALUACIÓN</b>	<b>100%</b>

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE- CONV. FINAL</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>R.A. 1.</b> LIMPIA/DESINFECTA UTILLAJE, EQUIPOS E NSTALACIONES, VALORANDO SU REPERCUSIÓN EN LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS	15%
<b>R.A. 2.</b> MANTIENE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, EVALUANDO LOS PELIGROS ASOCIADOS A LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS	15%
<b>R.A. 3.</b> APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, RELACIONANDO ÉSTAS CON LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS	15%
<b>R.A. 4.</b> APLICA LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC Y DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, JUSTIFICANDO LOS PRINCIPIOS ASOCIADOS AL MISMO.	15%

<b>R.A. 5.</b> UTILIZA LOS RECURSOS EFICIENTEMENTE EVALUANDO LOS BENEFICIOS AMBIENTALES ASOCIADOS	15%
<b>R.A.6.</b> RECOGE LOS RESIDUOS DE FORMA SELECTIVA RECONOCIENDO SUS IMPLICACIONES A NIVEL SANITARIO Y AMBIENTAL	15%
<b>R.A.A.</b> TENER UNA ACTITUD POSITIVA HACIA EL MÓDULO.	10%
<b>NOTA EVALUACIÓN FINAL</b>	<b>100%</b>