

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>CURSO:</p>
		<p>1º Cocina</p>
<p>Módulos</p>		<p>TEMPORALIZACIÓN</p>
<p>MODULO I.- ENFERMEDADES Y RIESGOS PARA LA SALUD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA</p>		<p>Primer trimestre</p>
<p>MODULO II.- PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN, Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>		
<p>MODULO III.- HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS</p>		<p>Segundo trimestre</p>
<p>MÓDULO IV.- MANIPULADORES DE ALIMENTOS</p>		
<p>MODULO V.- SISTEMA DE AUTOCONTROL; CONSERVACIÓN Y TRATAMIENTO TÉRMICO DE LOS ALIMENTOS; TRAZABILIDAD</p>		<p>Tercer trimestre</p>
<p>MODULO VI.- DISTRIBUCIÓN DE LOS</p>		
<p>INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN</p>	<p>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN * (Pueden concretarse por cada unidad didáctica)</p>	
<p>Trabajo de clase</p>	<p>Nos basamos en los resultado de aprendizaje especificando su ponderación y secuenciación en la tabla de abajo.</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>RESULTADOS DE APRENDIZAJE-1º TRIMESTRE</p>	<p>PONDERACIÓN</p>
<p>R.A.3. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, RELACIONANDO ÉSTAS CON LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS</p>	<p>45%</p>
<p>R.A.2. MANTIENE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, EVALUANDO LOS PELIGROS ASOCIADOS A LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS.</p>	<p>45%</p>

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

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

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

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

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