



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

<p>MÓDULO: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos CURS 2023-2024</p>	<p>1CFGM Cocina y Gastronomía Panadería, Pastelería y Confeitería</p>
--	---

1. QUÉ VEREMOS:

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• UD 1: La seguridad e higiene alimentaria.• UD 2: Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.• UD 3: La contaminación de los alimentos (hasta contaminación por agentes químicos).	<ul style="list-style-type: none">• UD 3: La contaminación de los alimentos (desde contaminación por agentes químicos).• UD 4: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.• UD 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	<ul style="list-style-type: none">• UD 3: Aplicación de los sistemas de autocontrol.• UD 7: Buenas prácticas en la utilización de recursos.• UD 8: Buenas prácticas en la gestión de residuos.



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

2. CÓMO SE EVALUARÁ:

<p>CALIFICACIONES EVALUACIONES PARCIALES</p>	<p>La asistencia a clase es obligatoria, por lo que el alumno/a que falte sin justificación a un 15% de las clases perderá el derecho a la evaluación continua y sólo podrá presentarse al examen final ordinario.</p> <p>Si no supera estas pruebas deberá de presentarse a la convocatoria extraordinaria, donde la nota de las pruebas estará valorada de 1 a 10.</p> <p>La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas.</p> <p>Para ello, en régimen presencial, será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.</p> <p>El incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua.</p> <p>Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un 5.</p> <p>Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Para hacer media, será imprescindible obtener un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas. Si no se ha obtenido el 5 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación a la convocatoria final ordinaria, siendo necesario obtener un 5 sobre 10 para poder obtener la nota final de la evaluación.</p> <p>En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora.</p> <p>El alumno/a que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria final ordinaria o extraordinaria.</p> <p>Esta circunstancia se aplicará también a aquellos trabajos copiados de otro alumnado o de la red.</p>
--	--

<p>CALIFICACIÓN FINAL</p>	<p>La nota final del módulo se obtiene por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. De estas se obtiene la media y esta será la nota final. 2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria. De no superarse esta, la nota final se obtendrá de la prueba realizada durante la Convocatoria Final Extraordinaria.
<p>RECUPERACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los alumnos que no superen una evaluación, tendrán derecho a su recuperación en la evaluación final ordinaria. A la que asistirá con el contenido de la evaluación no superada. Si se trata del contenido de más de una evaluación, el alumno/a acudirá a esta convocatoria con los contenidos de todo el curso. • En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.
<p>RECUPERACIÓN PENDIENTE (...en caso de tener el módulo suspendido)</p>	<p><u>Convocatoria extraordinaria:</u></p> <p>Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación.</p> <p>El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.</p>

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:

- Libro de texto: “Seguridad e Higiene alimentaria en la manipulación de alimentos” Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>