

Plaça Manuel Tolsá, S/N 46810-Enguera (Valencia) Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

MÓDULO: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos CURSO 2023-2024

1CFGM Servicios en Restauración

1. QUÉ VEREMOS:

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
 UD 1: La higiene alimentaria. UD 2: La contaminación de los alimentos. 	 UD 3: Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos. UD 4: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. UD 5. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias. 	 UD 6: Buenas prácticas en la utilización de los recursos. UD 7: Buenas prácticas en la gestión de residuos. UD 8: Aplicación de sistemas de autocontrol.

2. CÓMO SE EVALUARÁ:

CALIFICACIONES EVALUACIONES PARCIALES	Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un mínimo de 5. 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. Ahora bien, para hacer media, será imprescindible obtener un 4 sobre 10. Si no se ha obtenido
	el 4 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación, siendo necesario obtener un 4 sobre 10 para poder obtener la nota media final de la evaluación junto con los procedimentales.
	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 el profesor.



Plaça Manuel Tolsá, S/N 46810-Enguera (Valencia) Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

	El alumno/a que sea pillado copiando en un examen o copie y pegue un trabajo de otro compañero/a o directamente de internet, estará suspendido, quedando pendiente a presentarse a la convocatoria de recuperación (ordinaria o extraordinaria).	
CALIFICACIÓN FINAL	 La nota final del módulo se obtiene por dos vías: De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. (Realizadas ya las recuperaciones). De estas se obtiene la media y esta será la nota final. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria. 	
RECUPERACIÓN	 Los alumnos que no superen una evaluación tendrán derecho a su recuperación antes de la evaluación final ordinaria. La calificación obtenida en la recuperación será máximo de un 5 (aprobado). 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. 	
RECUPERACIÓN PENDIENTE (en caso de tener el módulo suspendido)	Convocatoria de junio: Se le facilitará al alumno/a un plan de recuperación para que pueda preparar el examen y/o trabajo. Convocatoria extraordinaria: 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. 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.	

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:

- Libro de texto: "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos" Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.