

# Gestión de la calidad, la seguridad y la higiene alimentaria

CURSO 2024-2025

## 1º CFGS Dirección de Cocina

### 1. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>La seguridad e higiene alimentaria.</li> <li>Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal.</li> <li>Supervisión de limpieza y desinfección de equipos.</li> <li>Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación de sistemas de autocontrol.</li> <li>La calidad en el sector de la restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementación de un sistema de gestión de la calidad en restauración.</li> <li>Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.</li> <li>FORMACIÓN EN LA EMPRESA: Supervisión de limpieza y desinfección de equipos.</li> </ul>

### 2. COMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	<p>Evaluación continua: Para que el alumno obtenga el aprobado en cada evaluación, será necesario haber obtenido un 5, como resultado de la suma de los 5 criterios descritos en las rúbricas que se les han facilitado. La nota final del módulo será la media de las tres evaluaciones.</p> <p>Criterios 1 y 2. Pruebas escritas. Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación, se podrán realizar dos exámenes parciales, ambos harán media para obtener la calificación final. Ahora bien, para hacer la media aritmética de estos criterios, será imprescindible obtener un 5 sobre 10 en cada parcial y trabajo, si no, tendrán que realizar la recuperación del parcial o trabajo suspenso.</p> <p><i>En caso de no poder presentarse al primer parcial, por la causa que fuere, justificada o no; el alumno realizará un único examen global de toda la evaluación en la fecha en la que el resto del alumnado realiza el segundo parcial.</i></p> <p>El alumno que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria de recuperación.</p>
CALIFICACIÓN FINAL	<p>La nota final del módulo se obtiene por dos vías:</p> <p><b>1.</b> De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas.</p>

	<p>(Realizadas ya las recuperaciones) De ellas se obtiene la media y esta será la nota final.</p> <p>2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria.</p>
RECUPERACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El alumnado que no supere una evaluación tendrá derecho a su recuperación antes de la evaluación final (y antes de la segunda convocatoria) La calificación obtenida en la recuperación será de 5 (aprobado)</li> <li>▪ En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado todos y cada uno de los trimestres, el alumnado tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de 2ª convocatoria, prueba en la que el alumnado se examina de toda la materia.</li> </ul>
RECUPERACIÓN PENDIENTE (... si la tienes suspendida!)	<p>Se entregará al alumnado un plan de recuperación para que pueda preparar el examen.</p> <p>Segunda convocatoria: Si el alumnado, a través de la convocatoria ordinaria, no ha alcanzado los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la segunda convocatoria, para eso se le entregará un plan de recuperación. El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a en concreto, atendiendo a las características de cada uno, según el grado de consecución de los objetivos previstos. Se utilizará como base el modelo detallado en la programación, adaptándolo a las necesidades del alumnado. se hará constar, si se da el caso de las actividades a realizar y a entregar; así como la fecha del examen.</p>

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

Libro de texto: Saia (2016) "Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias" Ed. Altamar, Barcelona.  
Libreta.  
En las ocasiones indicadas, siempre dirigidas por la profesora, el alumnado hará uso del móvil.

# Gestió de la qualitat, la seguretat i la higiene alimentària

CURS 2024-2025

## 1r CFGS Direcció de Cuina

### 1. QUÈ VEUREM.

1A AVALUACIÓ	2A AVALUACIÓ	3A AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> <li>La seguretat i higiene alimentària.</li> <li>Manteniment de bones pràctiques d' higiene personal.</li> <li>Supervisió de neteja i desinfecció d' equips.</li> <li>Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d' aliments.</li> <li>Bones pràctiques en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicació de sistemes d' autocontrol.</li> <li>La qualitat en el sector de la restauració.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementació d' un sistema de gestió de la qualitat en restauració.</li> <li>Control de la gestió ambiental en establiments de restauració.</li> <li>FORMACIÓ A L' EMPRESA: Supervisió de neteja i desinfecció d' equips.</li> </ul>

### 2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>Avaluació contínua: Perquè l' alumne obtingui l' aprovat en cada avaluació, caldrà haver obtingut un 5, com a resultat de la suma dels 5 criteris descrits en les rúbriques que se' ls han facilitat. La nota final del mòdul serà la mitjana de les tres avaluacions.</p> <p>Criteris 1 i 2. Proves escrites. Per facilitar a l' alumnat l' assimilació de continguts, en cada avaluació, es podran realitzar dos exàmens parcials, ambdós faran mitjana per obtenir la qualificació final. Ara bé, per fer la mitjana aritmètica d' aquests criteris, serà imprescindible obtenir un 5 sobre 10 en cada parcial i treball, si no, hauran de realitzar la recuperació del parcial o treball suspens.</p> <p><i>En cas de no poder presentar-se al primer parcial, per la causa que fos, justificada o no; l' alumne realitzarà un únic examen global de tota l' avaluació en la data en què la resta de l' alumnat realitza el segon parcial.</i></p> <p>L' alumne que sigui sorprès copiant en un examen quedarà suspès, quedant emplaçat a presentar-se a la convocatòria de recuperació.</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>La nota final del mòdul s' obté per dues vies:</p>

	<p><b>1r.</b> De l' avaluació contínua: les tres avaluacions han d' estar aprovades. (Realitzades ja les recuperacions) D'aquestes s'obté la mitjana i aquesta serà la nota final.</p> <p><b>2.</b> Si s'ha perdut l'avaluació contínua: la nota final s'obté de la prova final ordinària.</p>
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'alumnat que no superi una avaluació tindrà dret a la seva recuperació abans de l'avaluació final (i abans de la segona convocatòria) La qualificació obtinguda en la recuperació serà de 5 (aprovat)</li> <li>▪ En cas que l' avaluació ordinària no resultés superada, per no haver aprovat tots i cadascun dels trimestres, l' alumnat tindrà dret a un pla de recuperació, no presencial, i a presentar-se a la prova de 2a convocatòria, prova en la qual l' alumnat s' examina de tota la matèria.</li> </ul>
RECUPERACIÓ PENDENT (... si la tens suspesa!)	<p>Es lliurarà a l' alumnat un pla de recuperació perquè pugui preparar l' examen.</p> <p>Segona convocatòria: Si l' alumnat, a través de la convocatòria ordinària, no ha assolit els objectius del mòdul, s' haurà de presentar a la segona convocatòria, per això se li lliurarà un pla de recuperació. El pla de recuperació serà establert per a cada alumne/a en concret, atenent les característiques de cadascun, segons el grau d'assoliment dels objectius previstos. S' utilitzarà com a base el model detallat en la programació, adaptant-lo a les necessitats de l' alumnat. es farà constar, si es dóna el cas de les activitats a realitzar i a lliurar; així com la data de l' examen.</p>

### 3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Llibre de text: Saia (2016) "Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries" Ed. Altamar, Barcelona.  
Llibreta.  
En les ocasions indicades, sempre dirigides per la professora, l' alumnat farà ús del mòbil.