

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CURSO 2024-2025

1º HORNO

1. QUE VEREMOS:

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª AVALUACIÓN
UD 1: La higiene alimentaria. UD 2: La contaminación de los alimentos. UD 3: Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal.	UD 4: Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. UD 5: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. UD 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancias. UD 7: Aplicación de sistemas de autocontrol.	UD 8: Buenas prácticas en la utilización de los recursos. UD 9: Buenas prácticas en la gestión de los residuos. - Formación en empresa.

2. COMO SE EVALUARÁ:

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	1. Pruebas teórico-prácticas: 5 sobre 10 / 50 %. 2. Ejercicios y actividades: 5 sobre 10 / 50 %. La Calificación se realizará entre 1 y 10 puntos. Para poder hacer media, será necesario obtener como mínimo 5 puntos en cada una de las partes. Se considerará superada una evaluación, cuando la nota sea ≤ 5 .
CALIFICACIÓN FINAL	Media aritmética de las dos Evaluaciones del curso. En cualquier caso, la nota de una evaluación parcial, o final se debe expresar mediante un número entero. En el caso de obtener decimales, se redondeará hacia la unidad inferior hasta 0,49 decimales, y se redondeará hacia la unidad superior a partir de 0,50 decimales.
RECUPERACIÓN	En el caso de que parte del alumnado no supere las evaluaciones parciales, dispondrá de dos convocatorias, una de carácter ordinario, y que se realizará durante la primera quincena de junio, y otra de carácter extraordinario que se realizará entre finales de junio y principios de julio.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tiene suspendida)	El alumnado, que no haya perdido la evaluación continua, y que tenga una evaluación parcial suspendida, podrá examinarse solo de la parte suspendida en la convocatoria ordinaria. No así en la extraordinaria, en la que se examinará de todos los contenidos del módulo. En cualquiera de las dos convocatorias, la calificación de la prueba, se realizará entre 1 y 10. En ambos casos, se podrá exigir haber presentado todas o parte de las actividades planteadas a lo largo del curso. Así mismo, también se podrá diseñar un plan de recuperación de la materia, si se considera oportuno.

3. QUE MATERIAL NECESITAREMOS:

- Libro de texto Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Equipo Saia. Editorial Altamar, (2020) Barcelona.
- Material complementario facilitado por el profesor, a través de la plataforma digital AULES.
- Pizarra, ordenador y proyector.
- Libros de consulta relacionados con la materia.
- Páginas web relacionadas con la materia.



**SEGURETAT I HIGIENE
EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS
CURSO 2024-2025**

1r FORN

1. QUÈ VEUREM:

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD 1: La higiene alimentària. UD 2: La contaminació dels aliments. UD 3: Manteniment de bones pràctiques de higiene personal.	UD 4: Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d'aliments. UD 5: Bones pràctiques de neteja, desinfecció i manteniment d'instal·lacions, equips i utensilis. UD 6: Bones pràctiques en el control d'al·lèrgens i altres substàncies que provoquen intoleràncies. UD 7: Aplicació de sistemes d'autocontrol.	UD 8: Bones pràctiques en la utilització dels recursos. UD 9: Bones pràctiques en la gestió dels residus. - Formació en empresa.

2. COM S'AVALARÀ:

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	1. Proves teoricopràctiques: 5 sobre 10 / 50%. 2. Exercicis i activitats: 5 sobre 10 / 50%. La Qualificació es realitzarà entre 1 i 10 punts. Per poder fer mitjana, serà necessari obtindre com a mínim 5 punts en cadascuna de les parts. Es considerarà superada una avaluació, quan la nota siga ≤ 5 .
QUALIFICACIÓ FINAL	Mitjana aritmètica de les dos Avaluacions del curs. En qualsevol cas, la nota d'una avaluació parcial, o final s'ha d'expressar mitjançant un nombre enter. En el cas d'obtindre decimals, s'arrodonirà cap a la unitat inferior fins a 0,49 decimals, i s'arrodonirà cap a la unitat superior a partir de 0,50 decimals.
RECUPERACIÓ	En el cas que part de l'alumnat no supere les avaluacions parcials, disposarà de dos convocatòries, una de caràcter ordinari, i que es realitzarà durant la primera quinzena de juny, i una altra de caràcter extraordinari que es realitzarà entre finals de juny i principis de juliol.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la te suspesa)	El alumnat, que no haja perdut l'avaluació contínua, i que tinga una avaluació parcial suspesa, podrà examinar-se només de la part suspesa en la convocatòria ordinària. No vaig agafar en l'extraordinària, en la qual s'examinarà de tots els continguts del mòdul. En qualsevol de les dos convocatòries, la qualificació de la prova, es realitzarà entre 1 i 10. En tots dos casos, es podrà exigir haver presentat totes o part de les activitats plantejades al llarg del curs. Així mateix, també es podrà dissenyar un pla de recuperació de la matèria, si es considera oportú.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREM:

- Llibre de text Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments. Equip Saia. Editorial Altamar, (2020) Barcelona.
- Material complementari facilitat pel professor, a través de la plataforma digital AULES.
- Pissarra, ordinador i projector.
- Llibres de consulta relacionats amb la matèria.
- Pàgines web relacionades amb la matèria.

