

Gestión de la calidad, la seguridad y la higiene alimentaria

CURSO 2025-2026

1º CFGS Dirección de Cocina

1. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
- La seguridad e higiene alimentaria. - Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal. - Supervisión de limpieza y desinfección de equipos. - Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. - Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias.	- Aplicación de sistemas de autocontrol. - La calidad en el sector de la restauración. - Implementación de un sistema de gestión de la calidad en restauración.	- Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración. FORMACIÓN EN EMPRESA: - Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal. - Supervisión de limpieza y desinfección de equipos.

2. COMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i> Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje. Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas. <i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba</i>
---	---

	<i>consistirá en un examen teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i> El alumno que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria de recuperación.
CALIFICACIÓN FINAL	Será el resultado de la media de las tres evaluaciones con la ponderación de los RA asociados a las unidades de programación según el cuadro que consta en la propuesta pedagógica. Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).
RECUPERACIÓN	Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)
RECUPERACIÓN PENDIENTE (... si la tienes suspendida!)	El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito. El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos.

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 2025-2026

1r CFGS Direcció de Cuina

1. QUÈ VEUREM.

1A AVALUACIÓ	2A AVALUACIÓ	3A AVALUACIÓ
- La seguretat i higiene alimentària. - Manteniment de bones pràctiques d'higiene personal. - Supervisió de neteja i desinfecció d'equips. - Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d'aliments. - Bones pràctiques en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.	- Aplicació de sistemes d'autocontrol. - La qualitat en el sector de la restauració. - Implementació d'un sistema de gestió de la qualitat en restauració.	- Control de la gestió ambiental en establiments de restauració. FORMACIÓ EN EMPRESA: - Manteniment de bones pràctiques d'higiene personal. - Supervisió de neteja i desinfecció d'equips.

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>*No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i> Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge. Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguin superades. <i>* L'alumnat que hagi perdut l'avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de</i>
---	--

	<i>l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i> L' alumne que sigui sorprès copiant en un examen quedarà suspès, quedant emplaçat a presentar-se a la convocatòria de recuperació.
QUALIFICACIÓ FINAL	Serà el resultat de la mitjana de les tres avaluacions amb la ponderació dels RA associats a les unitats de programació segons el quadre que consta en la proposta pedagògica. Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).
RECUPERACIÓ	A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)
RECUPERACIÓ PENDENT (... si la tens suspesa!)	L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l' avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d' èxit. L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts.

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.