



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (SHMA)

CURSO: 1º CFGM

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1: Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
Ce a	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
Ce b	Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada
Ce c	Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
Ce d	Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
Ce e	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
Ce f	Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
Ce g	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
Ce h	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
Ce i	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
RA 2: Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. Limpia las materias primas caracterizando los procedimientos y protocolos aplicados.	
Ce a	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
Ce b	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
Ce c	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
Ce d	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

Ce e	Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
Ce f	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
Ce g	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
RA 3: Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	
Ce a	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
Ce b	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes
Ce c	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de los alimentos en la salud de los consumidores.
Ce d	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
Ce e	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
Ce f	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
Ce g	Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
Ce h	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
Ce i	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
RA 4: Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	
Ce a	Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
Ce b	Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
Ce c	Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
Ce d	Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
Ce e	Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
Ce f	Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
Ce g	Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
Ce h	Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
RA 5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	
Ce a	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
Ce b	Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
Ce c	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
Ce d	Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
Ce e	Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
Ce f	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	

Ce a	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
Ce b	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
Ce c	Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
Ce d	Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
Ce e	Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
Ce f	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

2) EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL ALUMNADO

1. La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado será continua, competencial, formativa, integradora, diferenciada y objetiva según las distintas materias del currículo y será un instrumento para la mejora tanto de los procesos de enseñanza como de los procesos de aprendizaje. **Tomará como referentes los criterios de evaluación** a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.

2. El profesorado llevará a cabo la evaluación, preferentemente, a través de la observación continuada de la evolución del proceso de aprendizaje **en relación con los criterios de evaluación y el grado de desarrollo de las competencias específicas de cada módulo.**

3. Para la evaluación del alumnado se utilizarán diferentes **instrumentos de evaluación** tales como cuestionarios, formularios, presentaciones, exposiciones orales, edición de documentos, pruebas, escalas de observación, rúbricas o portafolios, entre otros, coherentes con los criterios de evaluación; utilizando como **instrumentos** la calificación directa de cuestionarios, listas de cotejo, escalas de valoración y rúbricas, ajustados a los criterios de evaluación y a las características específicas del alumnado.

4. **Los criterios de evaluación contribuyen, en la misma medida, al grado de desarrollo de la competencia específica**, por lo que tendrán el mismo valor a la hora de determinar su grado de desarrollo.

5. Recuperación de criterios.

- Criterios de **continuidad o recurrentes** (se evalúan varias veces a lo largo del curso): se pueden recuperar y superarlos con las sucesivas calificaciones.
- Criterios que se evalúan **puntualmente (en solo una ocasión)**: se planteará una recuperación de los mismos al iniciar la segunda y la tercera evaluación así como en junio antes de la finalización del curso escolar. Dicha recuperación puede consistir en una prueba escrita u oral, o en una nueva realización de exposiciones, tareas, trabajos, etc., una vez que el profesor-a haya indicado qué aspectos debe mejorar para poder superar dichos criterios.

3) PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS Y ASPECTOS METODOLÓGICOS

1. La **lectura** constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Los centros, al organizar su práctica docente, deberán garantizar la incorporación de un tiempo diario, no inferior a 30 minutos, en todos los niveles de la etapa, para el desarrollo planificado de dicha competencia. Asimismo, deben permitir que el alumnado desarrolle destrezas orales básicas, potenciando aspectos clave como el debate y la oratoria.

2. Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las **tecnologías de la información y la comunicación**.

3. Se trabajarán elementos curriculares relacionados con el **desarrollo sostenible, la educación para la salud y el medio ambiente**, con objeto de fomentar la contribución activa en la defensa, conservación y mejora de nuestro entorno medioambiental como elemento determinante de la calidad de vida.

4. Se favorecerá la **resolución pacífica de conflictos y modelos de convivencia** basados en la diversidad, la tolerancia y el respeto a la igualdad de derechos y oportunidades de mujeres y hombres.

5. Se desarrollarán actividades para profundizar en las habilidades y métodos de **recopilación, de sistematización y de presentación de la información**, para aplicar procesos de análisis, de observación y de experimentación, mejorando habilidades de cálculo y desarrollando la capacidad de resolución de problemas, fortaleciendo así **habilidades y destrezas de razonamiento matemático**.

6. La metodología tendrá un carácter fundamentalmente activo, motivador y participativo, partirá de los intereses del alumnado, favorecerá el **trabajo individual, cooperativo y el aprendizaje entre iguales**, con el fin de promover la inclusión de todo el alumnado y tener en cuenta las diferencias individuales.

7. Las líneas metodológicas tendrán la finalidad de favorecer la **implicación del alumnado en su propio aprendizaje**, estimular la superación individual, el desarrollo de todas sus potencialidades, fomentar su autoconcepto y su autoconfianza, y los procesos de aprendizaje autónomo, y promover hábitos de colaboración y de trabajo en equipo.