#### Estructura de una UDI: Transposición Didáctica

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIA:** | **SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** | | | **CURSO:** | **1º CFGM ELAB. PROD. ALIMENTICIOS** | | | **NOMBRE DE LA UDI:** | | **LIMPIEZA DE INSTALACIONES** | | | | | | |
| **CONCRECIÓN CURRICULAR** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RESULTADOS DE APRENDIZAJE / COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES** | | | | | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | | | | | **CONTENIDOS** | | | **OBJETIVOS** | |
| **RA1.Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénicosanitaria de los productos.**  **CPPS:**  **h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.**  **i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.** | | | | | | **d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.**  **e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.**  **g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.**  **h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.** | | | | | | **− Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.**  **⋅ Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.**  **⋅ Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.**  **⋅ Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.**  **⋅ Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.** | | | **i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.**  **j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.** | |
| **RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**  **CPPS**  **h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.**  **i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.** | | | | | | **f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.** | | | | | | **− Medidas de higiene personal.**  **− Vestuario laboral, requisitos y limpieza.** | | | **m) Describir la normativa de seguridad alimentaria, identificando los factores y situaciones de riesgo para su aplicación.** | |
| **RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**  **CPPS:**  **l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.**  **m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.** | | | | | | **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.**  **c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.** | | | | | | **− Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.**  **− Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.** | | | **n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos**  **y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.**  **ñ) Identificar los riesgos**  **asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas**  **de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.** | |
| **TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **TAREA 1 – TÍTULO:** | | **LIMPIO Y APRENDO** | | | | | | | **DESCRIPCIÓN:** | | | **Se les propone a los alumnos, distribuidos en grupos de cinco, que han de elaborar un plan de limpieza y desinfección. Para ello deben empezar con realizar la zonificación de las instalaciones y búsqueda de productos de limpieza. Además deben enumerar la maquinaria y utillaje presente en las instalaciones y definir la frecuencia de limpieza. Los alumnos han de elaborar los registros oportunos para la ejecución correcta del plan desarrollado en la fase anterior y gestionar los residuos generados y recogidos durante la ejecución del plan de limpieza** | | | | |
| **Actividades** | | | **Ejercicios** | | | | **Procesos cognitivos** | | | | **Contextos** | | **Temporalización** | **Recursos/Instrumentos** | | **Metodologías** |
| Elaborar una propuesta de zonificación de las instalaciones. | | | * Realizar un plano de las instalaciones. * Calificarlas según el grado de peligrosidad. * Debatirlo en clase para llegar a un consenso de la zonificación a seguir. | | | | * Reflexivo * Analítico * Lógico. * Deliberativo * Práctico | | | | * Obrador y almacenes del ciclo formativo. * Aula | | 6 sesiones de la primera evaluación. | * Obrador y maquinaria presente. * Utillaje de fabricación. * Cuaderno del alumno. * Ordenador * Profesores del área. | | * Se dividen los alumnos en grupos de 5 alumnos. Se elige un coordinador del grupo que realiza la coordinación. * Cada grupo realizará una investigación sobre cómo se debe zonificar las instalaciones. * Todos los grupos expondrán sus trabajos, se verán pros y contras de cada uno y entre todos se elegirá cuál es el más adecuado para seguir con el plan en la siguiente fase. * A partir de aquí todos trabajaran con la misma zonificación. |
| Elaborar un listado de maquinaria y utillaje presente en las instalaciones así como su procedimiento de limpieza. | | | * Elaborar el listado de maquinaria desde la más usada a la menos usada. * Elaborar un listado del utillaje disponible. * Elaborar el procedimiento de limpieza para cada máquina. * Listado de productos y fichas técnicas usados en la limpieza y desinfección. * Buscar en la web el significado de los diferentes pictogramas. | | | | * Analítico * Lógico. * Deliberativo * Práctico | | | | * Obrador y almacenes del ciclo formativo. * Aula | | 6 sesiones de la segunda evaluación. | * Obrador y maquinaria presente. * Utillaje de fabricación. * Cuaderno del alumno. * Ordenador * Profesores del área | | * Investigarán los productos más apropiados para usar en la limpieza y desinfección. Además elaborarán su ficha técnica. * Deben enumerar la maquinaria y utensilios presentes y además deben determinar la frecuencia de limpieza. |
| Conocer cómo se deben gestionar los residuos generados en el proceso de limpieza y desinfección. | | | * Clasificación de los residuos generados según la normativa. (buscar web) * Buscar información sobre la gestión de cada uno de los residuos. | | | | * Analítico * Lógico. * Deliberativo * Práctico | | | | * Obrador y almacenes del ciclo formativo. * Aula | | 5 sesiones de la tercera evaluación. | * Obrador y maquinaria presente. * Utillaje de fabricación. * Cuaderno del alumno. * Ordenador * Profesores del aula. | | * Se continúa con la agrupación que los alumnos tenían en la anterior fase. * Cada grupo realizará una investigación sobre cuáles son los residuos generados y como se deben almacenar. * Deben investigar cuál es la manera más correcta de gestionar los residuos generados. Comprobarán los métodos más rentables y más respetuosos con el medio ambiente. * Todos los grupos expondrán sus trabajos, se verán pros y contras de cada uno y entre todos se elegirá cuál es el más adecuado para seguir con el plan en la siguiente fase. |