#### 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.
 |