



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2018/2019	0	53	0

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MÓNICA FRAGA CASTRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.



<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan



**Resultados de aprendizaxe do currículo**

- RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
- RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
- RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
- RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

**Criterios de avaliación do currículo**

- CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
- CA1.7 Descríronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
- CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
- CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
- CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
- CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
- CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
- CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
- CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

**3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

MÍNIMOS EXIXIBLES



#### PRIMEIRA PROBA: PROBA ESCRITA

- Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Avaliáronse as consecuencias dunha limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
- Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñécense todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Clasifícanse e describir os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- Recoñécense os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
- Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
- Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
- Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- Caracterizáronse os métodos para o aforo de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
- Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

#### SEGUNDA PROBA: PROBA PRÁCTICA

- Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñécense todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- Recoñécense os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.



-PROBA ESCRITA: Será a primeira proba a realizar e valorarase sobre 10 puntos, a puntuación de cada pregunta irá especificada ó lado da mesma. Poderá ser de cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto). Copiar no exame supón a non calificación do mesmo. Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario acadar, a lo menos, un 5. Para realizar dita proba será necesario bolígrafo.

-PROBA PRÁCTICA: Segunda parte a realizar tras acadar cualificación positiva na proba escrita. Será valorada sobre 10 puntos e consistirá na resolución de exercicios prácticos, realización de prácticas de taller e/ou laboratorio. Será necesario acadar, a lo menos, un 5 para superar a proba. Para esta proba será necesario bolígrafo e calculadora, non sendo posible empregar o móbil.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias así como os EPIs axeitados (a non utilización dos EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas suporá a non superación da proba).

A nota final consistirá nunha nota numérica, de 1 a 10 e calcularase facendo a media das dúas probas. Será necesario acadar, a lo menos un 5, en cada una delas.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

###### MÍNIMOS EXIXIBLES

- Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
  - Avaliáronse as consecuencias dunha limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
  - Descríbironse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
  - Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
  - Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
  - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
  - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
  - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
  - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
  - Clasifícanse e describir os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
  - Descríbironse as principais alteracións dos alimentos.
  - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
  - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
  - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
  - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
  - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
  - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
  - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
  - Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
  - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
  - Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.



- Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

A primeira parte da proba será teórica, cunha duración de 2 horas e será puntuada sobre 10 puntos. Consistirá nunha serie de preguntas curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non calificación do mesmo.

Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario acadar, a lo menos, un 5.

Para realizar dita proba será necesario a presentación de bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

#### 4.b) Segunda parte da proba

##### MÍNIMOS EXIXIBLES

- Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- Efectúanse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáanse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñécense todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- Identifícase a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- Recoñécense os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- Defínense conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno dispora dunha temporalización de 3 horas como máximo e será valorada sobre 10 puntos. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, adaptados en tempo e forma a duración total da proba.

Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 1 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos. Para superar esta proba será necesario acadar, a lo menos 5 puntos.

Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula, laboratorio e planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a realización da práctica será suministrado polo profesor, sendo a obriga de poñelos do alumno (a non utilización dos mesmos ou o uso indebido suporán a non superación da proba)

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da



proba. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.