



## 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	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	2018/2019	0	107	0
MP0468_12	Nutrición	2018/2019	0	53	0
MP0468_22	Seguridade alimentaria	2018/2019	0	54	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ CAEIRO,SANDRA CERESUELA GÓMEZ (Subst.)
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
(MP0468_22) RA1 - Supervisa a aplicación de boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos, e valora a súa repercusión na súa calidade hixiénico-sanitaria.
(MP0468_12) RA1 - Recoñece os conceptos básicos dunha correcta nutrición e describe as súas características.
(MP0468_12) RA2 - Recoñece os produtos alimentarios dirixidos a sectores da poboación que presenten intolerancias ou/e alerxias alimentarias, e valora as súas repercusións e as súas implicacións.
(MP0468_22) RA2 - Supervisa os plans de apoio ou prerequisites de obrigado cumprimento, e valora a súa importancia para o control dos perigos hixiénico-sanitarios.
(MP0468_22) RA3 - Xestiona sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), e xustifica os principios asociados.
(MP0468_22) RA4 - Aplica estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria, e recoñece os seus requisitos.

#### 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
(MP0468_12) CA1.1 Descríbense os macronutrientes e os micronutrientes presentes nos alimentos.
(MP0468_22) CA1.1 Descríbense os principais perigos físicos, químicos e microbiolóxicos que poidan ter a súa orixe nunhas malas prácticas hixiénicas ou de manipulación.
(MP0468_12) CA1.2 Defínese a función fisiolóxica que cumpren os macronutrientes e os micronutrientes no organismo.
(MP0468_22) CA1.2 Recoñécense os requisitos legais hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria.
(MP0468_12) CA1.3 Caracterízanse as fontes alimentarias dos macronutrientes e dos micronutrientes.
(MP0468_22) CA1.3 Valoráronse as consecuencias dunhas prácticas inadecuadas sobre a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.
(MP0468_12) CA1.4 Relacionouse a nutrición coa actividade física e a saúde.
(MP0468_22) CA1.4 Descríbense os procedementos de limpeza e desinfección que requiren os equipamentos e as instalacións da industria alimentaria.
(MP0468_12) CA1.5 Descríbense os requisitos nutricionais e as cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
(MP0468_22) CA1.5 Recoñécense os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a inocuidade do produto final.
(MP0468_12) CA1.6 Descríbense os principais excesos e as principais carencias alimentarias.
(MP0468_22) CA1.6 Valorouse a importancia da formación do persoal manipulador de alimentos para garantir a inocuidade dos produtos que se manipulen.
(MP0468_12) CA1.7 Defínense os conceptos nutricionais básicos durante situacións específicas: embarazo, idade infantil, idade avanzada, etc.
(MP0468_12) CA2.1 Identifícanse as diferenzas entre intolerancia e alerxia alimentaria.
(MP0468_22) CA2.1 Defínense os requisitos esixidos aos provedores co obxectivo de que non supoñan un perigo hixiénico-sanitario.
(MP0468_12) CA2.2 Recoñécense as principais intolerancias alimentarias, as principais alerxias alimentarias, a súa etioloxía e os produtos alimentarios máis comunmente implicados.
(MP0468_22) CA2.2 Identifícanse os perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0468_22) CA2.3 Recoñecéronse os requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións.
(MP0468_12) CA2.3 Descríbense as características dos alimentos dirixidos a sectores da poboación que presenten particularidades dietéticas, intolerancias ou alerxias alimentarias.
(MP0468_12) CA2.4 Defínense as medidas preventivas específicas que cumpra tomar na elaboración de alimentos do tipo libre de... .
(MP0468_22) CA2.4 Defínense os requisitos necesarios para o control de pragas na industria alimentaria.
(MP0468_12) CA2.5 Analízase a lexislación específica relativa aos alérxenos de orixe alimentaria.
(MP0468_22) CA2.5 Descríbense os sistemas de calibración ou contraste dos equipamentos clave do proceso para garantir a corrección das súas lecturas.
(MP0468_22) CA2.6 Recoñecéronse as precaucións hixiénicas que cumpra seguir cos residuos xerados na industria alimentaria.
(MP0468_12) CA2.6 Identifícanse os distintivos específicos da etiquetaxe de dos produtos alimentarios de tipo libre de... .
(MP0468_22) CA2.7 Descríbense os documentos e os rexistros necesarios para identificar a orixe, as etapas clave do proceso e o destino do produto final, para garantir a rastrexabilidade.
(MP0468_12) CA2.7 Recoñecéronse os criterios nutricionais de aplicación á formulación de produtos alimentarios.
(MP0468_12) CA2.8 Caracterízase o produto alimentario desde o punto de vista nutricional.
(MP0468_22) CA2.8 Establecéronse as medidas que se deben tomar en caso de crises alimentarias, co obxectivo de reducir os seus efectos.
(MP0468_12) CA2.9 Identifícanse as características dos alimentos funcionais.
(MP0468_22) CA2.9 Estableceuse unha metodoloxía específica para a toma de accións correctoras nos casos en que se presenten incidencias.
(MP0468_12) CA2.12 Defínense as características dos principais alimentos étnicos consumidos no contorno.
(MP0468_22) CA3.1 Recoñeceuse a lexislación europea, estatal e autonómica que obriga as industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol baseados na APPCC.
(MP0468_22) CA3.2 Valorouse a eficacia dos plans de autocontrol para o control hixiénico-sanitario na industria alimentaria.
(MP0468_22) CA3.3 Elaboráronse diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria.
(MP0468_22) CA3.4 Identifícanse e valoráronse os perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración e as súas medidas de control.
(MP0468_22) CA3.5 Identifícanse os puntos de control crítico dos principais procesos de elaboración.
(MP0468_22) CA3.6 Xustificáronse os límites críticos establecidos para os PCC.
(MP0468_22) CA3.7 Defínese o sistema de vixilancia dos PCC.
(MP0468_22) CA3.8 Descríbense sistemas eficaces para a verificación e a validación do plan de autocontrol baseado na APPCC.
(MP0468_22) CA3.9 Recoñeceuse a información que debe recoller o documento de APPCC e os seus rexistros asociados.
(MP0468_22) CA4.1 Descríbense as diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre seguridade alimentaria e o requirido por normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria.
(MP0468_22) CA4.2 Identifícanse os estándares voluntarios sobre xestión da seguridade alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.).
(MP0468_22) CA4.3 Descríbense os principais aspectos da norma BRC.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0468_22) CA4.4 Descríbóronse os requisitos da norma IFS.
(MP0468_22) CA4.5 Descríbóronse os requisitos da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
(MP0468_22) CA4.6 Valoráronse as diferenzas entre estas normas, e describíronse as vantaxes e os inconvenientes de cada unha.
(MP0468_22) CA4.7 Identificáronse as etapas que cumpra seguir para a obtención de certificados de xestión da seguridade alimentaria.
(MP0468_22) CA4.8 Descríbóronse as principais non-conformidades relacionadas coa seguridade alimentaria e as súas posibles accións correctivas.
(MP0468_22) CA4.9 Mantívose unha actitude aberta fronte a novos estándares sobre xestión da seguridade alimentaria que se puidesen publicar.

## 2.2. Segunda parte da proba

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

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0468_22) RA1 - Supervisa a aplicación de boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos, e valora a súa repercusión na súa calidade hixiénico-sanitaria.
(MP0468_12) RA1 - Recoñece os conceptos básicos dunha correcta nutrición e describe as súas características.
(MP0468_12) RA2 - Recoñece os produtos alimentarios dirixidos a sectores da poboación que presenten intolerancias ou/e alerxias alimentarias, e valora as súas repercusións e as súas implicacións.
(MP0468_22) RA2 - Supervisa os plans de apoio ou prerequisites de obrigado cumprimento, e valora a súa importancia para o control dos perigos hixiénico-sanitarios.
(MP0468_22) RA3 - Xestiona sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), e xustifica os principios asociados.
(MP0468_22) RA4 - Aplica estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria, e recoñece os seus requisitos.

### 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
(MP0468_22) CA1.2 Recoñecéronse os requisitos legais hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria.
(MP0468_12) CA1.5 Descríbóronse os requisitos nutricionais e as cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
(MP0468_22) CA1.5 Recoñecéronse os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a inocuidade do produto final.
(MP0468_12) CA1.7 Definíronse os conceptos nutricionais básicos durante situacións específicas: embarazo, idade infantil, idade avanzada, etc.
(MP0468_12) CA2.1 Identificáronse as diferenzas entre intolerancia e alerxia alimentaria.
(MP0468_22) CA2.3 Recoñecéronse os requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións.
(MP0468_12) CA2.5 Analizouse a lexislación específica relativa aos alérxenos de orixe alimentaria.
(MP0468_22) CA2.6 Recoñecéronse as precaucións hixiénicas que cumpra seguir cos residuos xerados na industria alimentaria.
(MP0468_12) CA2.8 Caracterizouse o produto alimentario desde o punto de vista nutricional.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0468_22) CA2.8 Establecéronse as medidas que se deben tomar en caso de crises alimentarias, co obxectivo de reducir os seus efectos.
(MP0468_12) CA2.9 Identificáronse as características dos alimentos funcionais.
(MP0468_22) CA2.9 Estableceuse unha metodoloxía específica para a toma de accións correctoras nos casos en que se presenten incidencias.
(MP0468_12) CA2.10 Valorouse a influencia dos alimentos funcionais sobre a saúde.
(MP0468_12) CA2.11 Valorouse a importancia da antropoloxía alimentaria, as súas repercusións e as súas implicacións na produción de alimentos.
(MP0468_12) CA2.13 Identificáronse as particularidades nutricionais das principais culturas do contorno.
(MP0468_22) CA3.1 Recoñeceuse a lexislación europea, estatal e autonómica que obriga as industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol baseados na APPCC.
(MP0468_22) CA3.3 Elaboráronse diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria.
(MP0468_22) CA3.6 Xustificáronse os límites críticos establecidos para os PCC.
(MP0468_22) CA3.9 Recoñeceuse a información que debe recoller o documento de APPCC e os seus rexistros asociados.
(MP0468_22) CA4.1 Descríbense as diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre seguridade alimentaria e o requirido por normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria.
(MP0468_22) CA4.3 Descríbense os principais aspectos da norma BRC.
(MP0468_22) CA4.4 Descríbense os requisitos da norma IFS.
(MP0468_22) CA4.5 Descríbense os requisitos da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
(MP0468_22) CA4.9 Mantívose unha actitude aberta fronte a novos estándares sobre xestión da seguridade alimentaria que se puidesen publicar.

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

Parte teórica (primeira proba):

- Identificáronse os macronutrientes e os micronutrientes presentes nos alimentos e definiuse a función fisiolóxica que cumpren no organismo.
- Descríbiuse o concepto de cantidades diarias recomendadas (CDR).
- Identificáronse as diferenzas entre intolerancia e alerxia alimentaria.
- Descríbense os principais perigos físicos, químicos e microbiolóxicos que poidan ter a súa orixe nunhas malas prácticas hixiénicas ou de manipulación.
- Descríbense os procedementos de limpeza e desinfección que requiren os equipamentos e as instalacións da industria alimentaria.
- Recoñecéronse os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a inocuidade do produto final.
- Identificáronse os perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria.
- Definiuse o sistema de vixilancia dos APCC.



Parte práctica (segunda proba):

- Identifícaronse as características dos alimentos funcionais

O exame constará dunha parte teórica e dunha parte práctica. Só realizarán a segunda proba os aprobados na primeira. É necesario acadar un 5 en cada unha das partes para aprobar. A nota final será a media aritmética das notas das dúas partes da proba.

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

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

Constará de dúas partes:

- Un test de preguntas de coñecemento xeral do módulo

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

Constará de exercicios que versará sobre as características nutricionais dos alimentos e a seguridade alimentaria.