



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións 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	ANA DOLORES YÁÑEZ FRAGUELA, MÓNICA JUSTO CALVIÑO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



## 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 - Limpas 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).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
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.



**Criterios de avaliación do currículo**

CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.3 Valóuse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA4.1 Identifícase 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 Defínense conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 Defínense os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

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 Defínense as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 Describíronse 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 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

CA6.1 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.

CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

CA6.3 Describíronse 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.



**Cráterios de avaliación do currículo**

CA6.6 Identifícaronse 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.

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.

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

**Cráterios de avaliación do currículo**

CA1.1 Identifícaronse 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 Descríbóronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.

CA1.5 Descríbóronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.7 Descríbóronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 Clasifícaronse 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 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.3 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.



<b>Crterios de avaliación do currículo</b>
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
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 toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
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.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
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 Describíronse 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.



**Criterios de avaliación do currículo**

CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CA6.4 Recoñécense 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 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

parte teórica:

-Calificarase de 0 a 10

-Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

-Os que non superen a parte teórica calificaranse como 0 nesta parte.

Parte práctica:

-Calificarase de 0 a 10

-Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

-Os que non superen a parte teórica calificaranse como 0 nesta parte.

CUALIFICACION FINAL:

-Calificarase de 0 a 10

- Será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresadas con números enteiros e redondeada a unidade máis próxima.

-No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación final máxima que poderán asignarse será de 4 puntos.

-A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

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

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

Deberá vir provisto de bolígrafo azul para ambas dúas probas.

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

Será necesario vir provisto de bolígrafo azul.