1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15022607	Ánxel Casal - Monte Alto	Coruña (A)	2022/2023

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SEA	Seguridade e medio ambiente	CSSEA04	Química e saúde ambiental	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
MP1551	Control e seguridade alimentaria	2022/2023	0	192	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA MONTERO CARREIRA,MARÍA CARMEN BERROCAL BERZAS (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA CARMEN BERROCAL BERZAS

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 - Elabora plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, e identifica tarefas, puntos críticos e recursos
RA2 - Identifica deficiencias técnico-sanitarias en produtos alimentarios, aplicando técnicas de inspección e control sanitario, de acordo coa normativa
RA3 - Toma mostras de alimentos, logo de seleccionar o procedemento en función das características da mostra
RA4 - Analiza a calidade hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando protocolos establecidos, e rexistra os seus resultados
RA5 - Desenvolve programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo, aplicando metodoloxías e técnicas de comunicación

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 Clasificáronse os alimentos en función da súa composición e das súas características nutritivas
CA1.2 Relacionouse a saúde coa alimentación e coas súas doenzas asociadas
CA1.3 Identificouse a rede de vixilancia alimentaria en Galicia
CA1.4 Caracterizáronse os programas de inspección e de vixilancia de alimentos
CA1.5 Identificouse o proceso do Sistema de alertas alimentarias
CA1.6 Identificáronse os procedementos de intercambio de información ante unha alerta alimentaria
CA1.7 Secuenciouse o proceso de elaboración dun programa de traballo de inspección e control sanitario de alimentos e os seus compoñentes
CA1.8 Analizouse a normativa sanitaria relacionada co uso ou o consumo humano de alimentos
CA2.1 Identificáronse as fases do proceso de produción de alimentos
CA2.2 Caracterizáronse os establecementos de elaboración, transformación, almacenamento, comercialización, manipulación e consumo dos alimentos
CA2.3 Relacionáronse os factores de risco da contaminación dos alimentos coas fases da cadea alimentaria
CA2.4 Identificáronse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos
CA2.6 Caracterizouse o control sanitario dos aditivos alimentarios e os efectos derivados do consumo
CA2.7 Identificáronse os criterios sanitarios de manipulación, envasamento e etiquetaxe de alimentos
CA2.8 Caracterizáronse os métodos de hixienización e conservación dos alimentos
CA2.9 Relacionouse a calidade estética e organoléptica dos alimentos coas posibles deficiencias nas fases do proceso
CA2.10 Aplicáronse os protocolos e as normas de inspección e control sanitario para cada fase do proceso
CA2.12 Rexistráronse as actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas

Criterios de avaliación do currículo
CA2.13 Elaboráronse os informes pertinentes
CA3.1 Seleccionouse a información que se debe compilar para a avaliación posterior dos resultados analíticos
CA3.2 Seleccionáronse os puntos de mostraxe en función dos riscos hixiénico-sanitarios
CA3.5 Clasificáronse as mostras en función das características dos establecementos e dos estudos que cumpra realizar
CA3.7 Aplicáronse os procedementos de conservación e de transporte adaptados ao tipo de mostra, ao protocolo e á normativa
CA3.8 Identificáronse e envasáronse as mostras para o transporte e a posterior análise
CA4.1 Identificáronse os caracteres organolépticos, fisicoquímicos e microbiolóxicos dos alimentos de orixe animal e vexetal
CA4.2 Caracterizáronse os métodos analíticos para garantir a calidade dos datos obtidos
CA4.4 Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria
CA4.5 Realizáronse os procedementos de análise para a determinación dos parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiolóxicos e biotecnolóxicos
CA4.6 Rexistráronse os resultados analíticos para o posterior tratamento dos datos
CA4.7 Tratáronse estatisticamente os datos e interpretáronse os valores obtidos
CA4.8 Xestionáronse os residuos xerados no procedemento analítico, para evitar posibles contaminacións
CA4.9 Elaboráronse informes analíticos e formalizáronse consonte o protocolo normalizado
CA4.10 Adoptáronse as medidas de seguridade e prevención de riscos
CA5.1 Definíronse a epidemioloxía das doenzas de transmisión alimentaria e os factores condicionantes da aparición da doenza
CA5.2 Caracterizáronse as medidas de prevención e control das doenzas de transmisión alimentaria
CA5.3 Relacionáronse as fontes de contaminación dos alimentos coas medidas de prevención e control en cada caso
CA5.4 Identificouse a lexislación sobre consumo de alimentos e defensa dos/das consumidores/as
CA5.5 Identificáronse as necesidades de información e formación dos/das consumidores/as
CA5.8 Establecéronse os criterios de avaliación das campañas de información e das actividades formativas
CA5.10 Aplicáronse técnicas de atención de queixas e reclamacións de consumidores/as

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Elabora plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, e identifica tarefas, puntos críticos e recursos
RA2 - Identifica deficiencias técnico-sanitarias en produtos alimentarios, aplicando técnicas de inspección e control sanitario, de acordo coa normativa

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Toma mostras de alimentos, logo de seleccionar o procedemento en función das características da mostra
RA4 - Analiza a calidade hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando protocolos establecidos, e rexistra os seus resultados
RA5 - Desenvolve programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo, aplicando metodoloxías e técnicas de comunicación

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
CA1.9 Seleccionáronse as tarefas e os recursos necesarios para a inspección e o control alimentario contida nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos
CA1.10 Seleccionáronse os puntos críticos de control que cómpre mostrear nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos
CA1.11 Redactáronse plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, considerando as tarefas, os puntos críticos e os recursos
CA2.5 Relacionouse a contaminación coa variación nas características dos alimentos
CA2.11 Propuxéronse actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas
CA3.3 Preparáronse os medios de cultivo utilizados nos estudos microbiolóxicos
CA3.4 Preparáronse os instrumentos, os equipamentos de recollida e o material funxible necesario na toma de mostras
CA3.6 Aplicáronse as técnicas de toma de mostras para análise microbiolóxica, biotecnolóxica, química e organoléptica, seguindo os protocolos de mostraxe
CA3.9 Elaborouse a documentación preanalítica que acompaña a mostra e o seu rexistro
CA4.3 Comprobouse a limpeza, a preparación e a calibraxe dos equipamentos e do instrumental utilizado
CA5.6 Elaboráronse programas formativos e campañas de información en materia de seguridade alimentaria
CA5.7 Programáronse actividades formativas e campañas de información en función das necesidades detectadas
CA5.9 Aplicáronse técnicas de información e asesoramento dos dereitos do/da consumidor/a
CA5.10 Aplicáronse técnicas de atención de queixas e reclamacións de consumidores/as

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

Serán mínimos exixibles

CA1.1. Clasificáronse os alimentos en función da súa composición e das súas características nutritivas.
CA1.2. Relacionouse a saúde coa alimentación e coas súas doenzas asociadas.
CA1.3. Identificouse a rede de vixilancia alimentaria en Galicia.

CA1.4. Caracterizáronse os programas de inspección e de vixilancia de alimentos.
CA1.5. Identificouse o proceso do Sistema de alertas alimentarias.
CA1.6. Identificáronse os procedementos de intercambio de información ante unha alerta alimentaria.
CA1.7. Secuenciouse o proceso de elaboración dun programa de traballo deinspección e control sanitario de alimentos e os seus compoñentes.
CA1.8. Analizouse a normativa sanitaria relacionada co uso ou o consumo humanode alimentos.
CA1.9. Seleccionáronse as tarefas e os recursos necesarios para a inspección e ocontrol alimentario contida nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos.
CA1.10. Seleccionáronse os puntos críticos de control que cómpre mostrear nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos.

CA2.1. Identificáronse as fases do proceso de produción de alimentos.
CA2.2. Caracterizáronse os establecementos de elaboración, transformación, almacenamento, comercialización, manipulación e consumo dos alimentos.
CA2.3. Relacionáronse os factores de risco da contaminación dos alimentos coas fases da cadea alimentaria.
CA2.4. Identificáronse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos.
CA2.5. Relacionouse a contaminación coa variación nas características dosalimentos.
CA2.6. Caracterizouse o control sanitario dos aditivos alimentarios e os efectos derivados do consumo.
CA2.7. Identificáronse os criterios sanitarios de manipulación, envasamento e etiquetaxe de alimentos.
CA2.8. Caracterizáronse os métodos de hixienización e conservación dos alimentos. Páxina 51 de 112
CA2.9. Relacionouse a calidade estética e organoléptica dos alimentos coas posibles deficiencias nas fases do proceso.
CA2.10. Aplicáronse os protocolos e as normas de inspección e control sanitario para cada fase do proceso.
CA2.11. Propuxéronse actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas.
CA2.12. Rexistráronse as actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas.
CA2.13. Elaboráronse os informes pertinentes.

CA3.1. Seleccionouse a información que se debe compilar para a avaliación posterior dos resultados analíticos.
CA3.2. Seleccionáronse os puntos de mostraxe en función dos riscos hixiénicosanitarios.
CA3.3. Preparáronse os medios de cultivo utilizados nos estudos microbiolóxicos.
CA3.4. Preparáronse os instrumentos, os equipamentos de recollida e o material funxible necesario na toma de mostras.
CA3.5. Clasificáronse as mostras en función das características dos establecementos e dos estudos que cumpra realizar.
CA3.6. Aplicáronse as técnicas de toma de mostras para análise microbiolóxica, biotecnolóxica, química e organoléptica, seguindo os protocolos de mostraxe.
CA3.7. Aplicáronse os procedementos de conservación e de transporte adaptados ao tipo de mostra, ao protocolo e á normativa.CA3.8. Identificáronse e envasáronse as mostras para o transporte e a posterior análise.
CA3.9. Elaborouse a documentación preanalítica que acompaña a mostra e o seu rexistro.

CA4.1. Identificáronse os caracteres organolépticos, fisicoquímicos e microbiolóxicos dos alimentos de orixe animal e vexetal.
CA4.2. Caracterizáronse os métodos analíticos para garantir a calidade dos datos obtidos.
CA4.3. Comprobouse a limpeza, a preparación e a calibraxe dos equipamentos e do instrumental utilizado.
CA4.4. Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria.
CA4.5. Realizáronse os procedementos de análise para a determinación dos
parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiolóxicos e biotecnolóxicos.
CA4.6. Rexistráronse os resultados analíticos para o posterior tratamento dos datos.CA4.7. Tratáronse estatisticamente os datos e interpretáronse os valores obtidos.

CA4.8. Xestionáronse os residuos xerados no procedemento analítico, para evitar posibles contaminacións.
CA4.9. Elaboráronse informes analíticos e formalizáronse consonte o protocolo normalizado.
CA4.10. Adoptáronse as medidas de seguridade e prevención de riscos.

CA5.1. Definíronse a epidemioloxía das doenzas de transmisión alimentaria e os factores condicionantes da aparición da doenza.
CA5.2. Caracterizáronse as medidas de prevención e control das doenzas de transmisión alimentaria.
CA5.3. Relacionáronse as fontes de contaminación dos alimentos coas medidas de prevención e control en cada caso.
CA5.4. Identificouse a lexislación sobre consumo de alimentos e defensa dos/das consumidores/as.
CA5.5. Identificáronse as necesidades de información e formación dos/das consumidores/as.
CA5.6. Elaboráronse programas formativos e campañas de información en materia de seguridade alimentaria.
CA5.7. Programáronse actividades formativas e campañas de información en función das necesidades detectadas.
CA5.8. Establecéronse os criterios de avaliación das campañas de información e das actividades formativas.
CA5.9. Aplicáronse técnicas de información e asesoramento dos dereitos do/da consumidor/a.
CA5.10. Aplicáronse técnicas de atención de queixas e reclamacións de consumidores/as.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba ás persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. En calquera destes casos o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. O profesor ou profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a superación da proba o alumnado deberá acadar unha puntuación igual ou superior a 5 unha vez realizados os descontos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero na segunda parte.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda. A cualificación será de 0 a 10 puntos. Para a superación da segunda parte da proba, o alumnado deberá acadar un mínimo de 5.
No caso de superar as dúas partes da proba, a cualificación final do módulo será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresadas con números enteiros, redondeadas á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba a puntuación máxima que poderá asignarse na cualificación final do módulo será de 4.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A cualificación será de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Consistirá nunha proba escrita de preguntas curtas e/ou tipo test (poderán ser de resposta única ou de resposta múltiple)
No caso das respostas múltiples, deben marcarse todas as opcións correctas para que que se puntúe a pregunta.
As preguntas test mal contestadas puntuarán negativo.Cada 2 respostas incorrectas descontarase unha correcta.
As preguntas non respondidas e as preguntas curtas, de ser o caso, non puntuarán negativamente.
A duración da proba teórica será como máximo de 2 h.

Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro. Non se poderá empregar ningún tipo de corrector.

Non se permitirá o uso de móbiles nin dispositivos electrónicos.
Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte que deberá estar a disposición enriba da mesa.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas que non superen a primeira parte da proba non poderán presentarse á segunda parte da proba e serán cualificadas cun 0 nesta segunda parte.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos ou probas prácticas e/ou simulacións e/ou identificación e/ou problemas e valoración de imaxes relacionados cunha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
A cualificación será de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A duración da proba práctica será como máximo de 2 h.
Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro e bata de laboratorio. Non se poderá empregar ningún tipo de corrector.
Permitirase o uso de calculadora en caso necesario.
Non se permitirá o uso de móbiles nin dispositivos electrónicos.
Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte que deberá estar a disposición enriba da mesa