

Dirección Xeral de Formación Profesional
Rede de Integrados de Formación Profesional

Modelo programación probas libres

Programación de módulo

Módulo: CONTROL ALIMENTARIO

Profesor/a: Alberto García Roca

Curso: 2023 - 2024

CIFP: Ánxel Casal Monte Alto

1 Identificación da programación

1.1 Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15022607	CIFP ANXEL CASAL MONTE ALTO	A CORUÑA	2023-24

1.2 Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SAN	SANIDADE	CS19003	TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA	SUPERIOR	PROBA LIBRE

1.3 Módulo profesional

Código MP	Nome	Horas
CS0446	CONTROL ALIMENTARIO	185

1.4 Profesorado responsable

Elaboración	ALBERTO GARCÍA ROCA
Impartición	ALBERTO GARCÍA ROCA

2 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1 Primeira parte da proba

2.1.1 Capacidades terminais elementais do currículo que se tratan

Capacidades terminais elementais do currículo
CT 1. Interpretar a lexislación vixente sobre calidade hixiénico-dietética dos alimentos aplicable en Galicia. CT 2. Analizar os principais factores de risco de contaminación biótica e abiótica para cada tipo de alimento, en toda a cadea de produción-distribución. CT 3. Establecer os puntos críticos da cadea de produción-distribución de alimentos nos que se debe realizar a toma de mostras para a análise físico-química. CT 4. Indicar as probas analíticas necesarias para controlar a calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia. CT 5. Delimitar o número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento. CT 6. Describir os tipos de envases e normas de etiquetaxe para a remisión correcta de mostras ós laboratorios de análise. CT 7. Explicar os protocolos de traballo establecidos para a manipulación, transporte e conservación de mostras aplicando a normativa específica para garantir a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio. CT 8. Relacionar o fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos. CT 9. Explicar os principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de kits.

CT 10. Manexar os equipos e aparellos de medida e describir as operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.

CT 11. Aplicar os procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.

CT 12. Relacionar os principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos in situ cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.

CT 13. Rexistrar os datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

2.1.2 Aspectos a avaliar para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Aspectos a avaliar
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descríbóñense os conceptos básicos que sustentan a ciencia bromatolóxica. ▪ Recoñeceuse a importancia da ciencia bromatolóxica en relación ós problemas da alimentación humana. ▪ Diferenciáronse os principais compoñentes e os tipos de alimentos que se comercializan. ▪ Identifícanse os diferentes riscos que comporta un laboratorio de control alimentario. ▪ Descríbóñense medidas de prevención e a forma de proceder se ocorre un accidente nun laboratorio de control alimentario, así como a localización das saídas de emerxencia e os extintores contraincendios. ▪ Recoñeceuse a implicación de diferentes factores extrínsecos e intrínsecos nos tratamentos de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos. ▪ Descríbóñense os conceptos de vida útil e desenvolvemento microbiano. ▪ Descríbiuse a utilización dos principais materiais e equipos dun laboratorio de control alimentario. ▪ Descríbóñense as principais técnicas e métodos de tratamento físico de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos. ▪ Descríbóñense as principais técnicas e métodos de tratamento químico de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos. ▪ Manexáronse axeitadamente conceptos matemáticos, físicos e químicos de aplicación en control alimentario. ▪ Descríbóñense as partes do Codex Alimentarius e do Código Alimentario Español. ▪ Manexouse e interpretouse a regulamentación técnico-sanitaria. ▪ Identifícanse e describíronse os niveis de control de calidade. ▪ Descríbiuse a historia, a relevancia e a importancia da APPCC nos procesos que se levan a cabo na industria alimentaria. ▪ Interpretáronse correctamente as fases e os principios da APPCC. ▪ Identifícanse como críticos ou non críticos os perigos identificados nunha APPCC. ▪ Recoñecéronse as principais modificacións e transformacións que se producen nas diferentes fases da cadea alimentaria dos diferentes grupos de alimentos. ▪ Descríbóñense os diferentes mecanismos de alteración dos alimentos. ▪ Descríbóñense os procedementos e as técnicas de toma de mostras en alimentos. ▪ Diferenciáronse os procedementos para a realización do exame organoléptico dos alimentos. ▪ Recoñecéronse as técnicas de análise físico-química dos alimentos. ▪ Descríbóñense as técnicas empregadas para a análise elemental de alimentos. ▪ Descríbóñense as principais técnicas de análise alimentaria mediante técnicas analíticas instrumentais.

2.2 Segunda parte da proba

2.2.1 Capacidades terminais elementais do currículo que se tratan

Capacidades terminais elementais do currículo
CT 3. Establecer os puntos críticos da cadea de produción-distribución de alimentos nos que se debe realizar a toma de mostras para a análise físico-química.
CT 4. Indicar as probas analíticas necesarias para controlar a calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia.
CT 5. Delimitar o número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento.
CT 6. Describir os tipos de envases e normas de etiquetaxe para a remisión correcta de mostras ós laboratorios de análise.
CT 7. Explicar os protocolos de traballo establecidos para a manipulación, transporte e conservación de mostras aplicando

a normativa específica para garantir a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio.

CT 8. Relacionar o fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos.

CT 9. Explicar os principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de kits.

CT 10. Manexar os equipos e aparellos de medida e describir as operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.

CT 11. Aplicar os procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.

CT 12. Relacionar os principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos in situ cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.

CT 13. Rexistrar os datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

2.2.2 Aspectos a avaliar para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Aspectos a avaliar
<ul style="list-style-type: none"> Realizáronse operacións básicas de laboratorio. Calculáronse as concentracións de diferentes tipos de disolucións e dilucións. Descríbóronse as principais operacións básicas de separación. Realizáronse densitometrías de alimentos líquidos e sólidos. Realizáronse medicións da cantidade de humidade de alimentos. Calculouse a cantidade de cinzas de diferentes tipos de alimentos. Interpretáronse correctamente as fases e os principios da APPCC. Identificáronse como críticos ou non críticos os perigos identificados nunha APPCC. Realizáronse operacións de calibracións de diferentes instrumentos e equipos do laboratorio de control alimentario. Recoñecéronse as técnicas de análise físico-química dos alimentos. Descríbóronse as técnicas empregadas para a análise elemental de alimentos. Descríbóronse as principais técnicas de análise alimentaria mediante técnicas analíticas instrumentais.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES

- Descríbóronse os conceptos básicos que sustentan a ciencia bromatolóxica.
- Recoñeceuse a importancia da ciencia bromatolóxica en relación ós problemas da alimentación humana.
- Diferenciáronse os principais compoñentes e os tipos de alimentos que se comercializan.
- Identificáronse os diferentes riscos que comporta un laboratorio de control alimentario.
- Descríbóronse medidas de prevención e a forma de proceder se ocorre un accidente nun laboratorio de control alimentario, así como a localización das saídas de emerxencia e os extintores contra incendios.
- Recoñeceuse a implicación de diferentes factores extrínsecos e intrínsecos nos tratamentos de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos.
- Descríbóronse os conceptos de vida útil e desenvolvemento microbiano.
- Descríbiuse a utilización dos principais materiais e equipos dun laboratorio de control alimentario.
- Descríbóronse as principais técnicas e métodos de tratamento físico de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos.
- Descríbóronse as principais técnicas e métodos de tratamento químico de conservación, hixienización e rexeneración de alimentos.
- Manexáronse axeitadamente conceptos matemáticos, físicos e químicos de aplicación en control alimentario.
- Descríbóronse as partes do Codex Alimentarius e do Código Alimentario Español.
- Manexouse e interpretouse a regulamentación técnico-sanitaria.
- Identificáronse e describíronse os niveis de control de calidade.
- Descríbiuse a historia, a relevancia e a importancia da APPCC nos procesos que se levan a cabo na industria alimentaria.
- Recoñecéronse as principais características das diferentes fases da cadea alimentaria dos diferentes grupos de

alimentos.

- Descríbóronse os diferentes mecanismos de alteración dos alimentos.
- Descríbóronse os procedementos e as técnicas de toma de mostras en alimentos.
- Diferenciáronse os procedementos para a realización do exame organoléptico dos alimentos.
- Recoñecéronse as técnicas de análise físico-química dos alimentos.
- Descríbóronse as técnicas empregadas para a análise elemental de alimentos.
- Descríbóronse as principais técnicas de análise alimentaria mediante técnicas analíticas instrumentais.
- Realizáronse operacións básicas de laboratorio.
- Calculáronse as concentracións de diferentes tipos de disolucións e dilucións.
- Descríbóronse as principais operacións básicas de separación.
- Realizáronse densitometrías de alimentos líquidos e sólidos.
- Realizáronse medicións da cantidade de humidade de alimentos.
- Calculouse a cantidade de cinzas de diferentes tipos de alimentos.
- Interpretáronse correctamente as fases e os principios da APPCC.
- Identificáronse como críticos ou non críticos os perigos identificados nunha APPCC.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

PRIMEIRA PARTE DA PROBA:

- Esta parte da proba ten carácter eliminatorio.
- A cualificación desta proba terá un valor de 0 a 10 puntos.
- Para a superación desta proba escrita será necesario obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

SEGUNDA PARTE DA PROBA:

- As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda.
- A cualificación desta proba terá un valor de 0 a 10 puntos.
- Para a superación desta proba será necesario obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.
- As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas con 0 puntos nesta segunda parte.

CUALIFICACIÓN FINAL:

- A cualificación final da proba será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. As persoas aspirantes deberán superar as dúas probas por separado, obtendo como mínimo unha nota de 5 en cada unha delas para obter unha cualificación positiva. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.
- A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante no presente módulo profesional será numérica, entre 1 e 10, sen decimais.
- Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional ás persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo con 0 puntos.

4 Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento

4.1 Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test de resposta única. O valor de cada pregunta irá expresado na propia proba. Nas preguntas tipo test as respostas erróneas restarán 1/3 da puntuación dunha resposta acertada, mentres que as preguntas non contestadas nin sumarán nin restarán.

A proba puntuarase de 0 a 10 e requirirase dun mínimo de 5 para superala.

A duración desta proba será dun máximo de 2 horas.

Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro de tinta indeleble. Non se permitirá o uso de corrector.

Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico (móbil, reloxo intelixente....). No caso de utilizalo o alumno decaerá no seu dereito de realizar a proba avaliatoria.

Á proba adxuntarase unha folla de instrucións onde se especificarán as normas de realización e criterios concretos de

avaliación.

Será necesaria a identificación mediante o DNI, NIE ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á aula unha vez comezada a proba. Queda prohibido sacar o exame fóra da aula.

4.2 Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio.

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

Esta proba consistirá na elaboración/realización de un ou máis supostos prácticos (escritos e/ou puramente procedementais no laboratorio) e contestación de preguntas en relación ós aspectos a avaliar do módulo. O valor de cada pregunta irá expresado na propia proba.

A proba puntuarase de 0 a 10 e requirirase dun mínimo de 5 para superala.

A proba será individual e terá unha duración máxima de 1 hora por persoa aspirante. As persoas aspirantes terán que presentarse na hora e lugar concertado para o comezo da proba. Nese momento se lles asignará hora de exame, o que poderá ser en horario de mañá ou de tarde.

Para a realización da proba serán necesarios bolígrafo de tinta azul ou negra indeleble e bata de laboratorio. Non se permitirá o uso do corrector.

Non se permitirá o uso de dispositivos electrónicos.

Será necesaria a identificación mediante o DNI, NIE ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á aula unha vez comezada a proba. Queda prohibido sacar o exame fóra da aula.