

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	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	2023/2024	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CELIA MARÍA PARDO CABARCOS, MARÍA DOLORES VERDES SUÁREZ (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA DOLORES VERDES SUÁREZ

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 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.

Cráterios de avaliación do currículo

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 Recoñecéronse 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 Recoñecéronse 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 Recoñecéronse 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.

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 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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

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.

Criterios de avaliación do currículo
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.
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. 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 Identificáronse 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 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

Cráterios de avaliación do currículo

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 Clasificáronse 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 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.

CA2.4 Recoñecéronse 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 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 toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

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

CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos.

Crterios de avaliación do currículo

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.

Criterios de avaliación do currículo

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 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

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

Os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixírase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**4.a) Primeira parte da proba**

Proba teórica de 20 preguntas curtas

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

Bolígrafo azul.

4.b) Segunda parte da proba

Suposto prácticos relacionado cos resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

Será requisito imprescindible para realizar dita proba:

Bolígrafo azul