



## 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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	0	80	0
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	0	50	0
MP0501_22	Xestión da calidade	2023/2024	0	30	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ, MARÍA GEMMA MORENO GONZÁLEZ
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
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

#### 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
(MP0501_12) CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
(MP0501_22) CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
(MP0501_12) CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.4 Comprobose a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
(MP0501_12) CA1.5 Descríbóronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(MP0501_22) CA1.5 Identifícaronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
(MP0501_22) CA1.6 Descríbóronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
(MP0501_12) CA1.7 Descríbóronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
(MP0501_12) CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(MP0501_12) CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
(MP0501_12) CA2.3 Identifícaronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
(MP0501_22) CA2.3 Identifícaronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.4 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0501\_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

(MP0501\_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

(MP0501\_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

(MP0501\_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

(MP0501\_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

(MP0501\_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

(MP0501\_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

(MP0501\_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.

(MP0501\_12) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

(MP0501\_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

(MP0501\_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

(MP0501\_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

(MP0501\_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

(MP0501\_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

(MP0501\_12) CA4.2 Descríbóronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

(MP0501\_12) CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

(MP0501\_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

(MP0501\_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0501\_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

(MP0501\_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

(MP0501\_12) CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

**2.2. Segunda parte da proba**
**2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**
**Resultados de aprendizaxe do currículo**

(MP0501\_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

(MP0501\_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.

(MP0501\_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.

(MP0501\_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

(MP0501\_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.

(MP0501\_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

**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**

(MP0501\_12) CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

(MP0501\_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .

(MP0501\_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

**Crterios de avaliación do currículo**

(MP0501\_22) CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

(MP0501\_12) CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

(MP0501\_22) CA1.3 Analízanse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

(MP0501\_12) CA1.4 Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

(MP0501\_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

(MP0501\_12) CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

(MP0501\_22) CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

(MP0501\_12) CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

(MP0501\_22) CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

(MP0501\_12) CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

(MP0501\_12) CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.

(MP0501\_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

(MP0501\_12) CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

(MP0501\_22) CA2.1 Defínense os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

(MP0501\_12) CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

(MP0501\_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

(MP0501\_12) CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

(MP0501\_22) CA2.3 Identifícanse e recoñécense as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0501_12) CA2.4 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_12) CA2.5 Recoñécéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
(MP0501_22) CA2.5 Recoñécéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(MP0501_22) CA2.6 Recoñécéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.
(MP0501_12) CA2.7 Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
(MP0501_12) CA2.9 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
(MP0501_12) CA3.2 Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(MP0501_12) CA3.3 Defíníronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
(MP0501_12) CA3.4 Defíníronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
(MP0501_12) CA3.8 Recoñécéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0501\_12) CA4.2 Descríbóronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

(MP0501\_12) CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

(MP0501\_12) CA4.4 Recoñécóronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

(MP0501\_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

(MP0501\_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

(MP0501\_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

(MP0501\_12) CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

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

Os mínimos esixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA) citados anteriormente nas dúas probas.

Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos.

Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final correspondente 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 escrita (cuestionarios, preguntas de resposta curta ou tipo test e de desenvolvemento) relacionados cos resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación citados anteriormente.  
Ferramentas: bolígrafo azul.

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

Supostos prácticos relacionados cos resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación citados anteriormente.  
Ferramentas: bolígrafo azul e calculadora.