ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

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	2024/2025	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 MARTÍNEZ VÁZQUEZ,DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ,EVA MARÍA FERNÁNDEZ SIMÓN,MARIA MONTSERRAT DÍAZ FERNÁNDEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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 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).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse 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 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
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 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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios 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.
CA4.5 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.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

Criterios de avaliación do currículo
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
CA1.3 Describíronse 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.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
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.
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
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.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo detállanse a seguir:

- Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
- Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

- Describironse as principais enfermidades de transmisión alimentaria.

- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
- Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

- Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

- Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

- Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
- Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

- Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
- Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
- Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

- Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.

-- Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Esta primeira proba estará composta por un cuestionario a cumplimentar por escrito. Este cuestionario consistirá en 50 preguntas tipo test, que se valorará de cero ata dez puntos.
As preguntas serán relativas a todos os contidos que se recollen no currículo para este módulo profesional.
Será imprescindible acadar unha puntuación mínima de 5 puntos para acceder á segunda parte da proba e facer media coa cualificación obtida nela.

Instrumentos para o seu desenvolvemento:
Bolígrafo azul ou negro (non se cualificarán as probas a lápis)
Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá no desenvolvemento dun ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. A profesora do módulo profesional, cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final do 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 suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

O tempo da segunda proba será de 2 horas.

O alumnado deberá vir provisto dunha calculadora, regra e bolígrafo azul.
Tamén deberá traer vestimenta adecuada para o taller de cocina (pantalón e casaca, gorro e zapatos de goma)