

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	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
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2023/2024	0	80	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BIBIANA RUZO NOYA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

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 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.

CA2.3 Descríbóronse os sistemas de protección das mercadorías.

CA2.4 Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.

CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.

CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.

CA3.1 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.

CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.

CA3.3 Identifícanse os sistemas de almacenamento.

CA3.4 Descríbóronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.

CA3.6 Identifícanse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).

CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.

CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.

CA4.6 Identifícanse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.

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

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

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 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA2.7 Comprobose que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.

Crterios de avaliación do currículo

CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.

CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

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

- 1.1. Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
- 1.2. Identificáronse os tipos de inventario.
- 1.3. Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
- 1.4. Caracterizáronse os medios de transporte interno.
- 1.5. Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
- 2.1. Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
- 2.3. Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
- 2.4. Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
- 2.7. Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
- 3.1. Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
- 3.2. Interpretáronse os sistemas de codificación.
- 3.3. Identificáronse os sistemas de almacenamento.
- 3.5. Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
- 4.1. Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
- 4.2. Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
- 4.3. Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
- 5.4. Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
- 5.5. Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.

5.6. Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba será teórica, cunha duración de 2 horas e consistirá nunha serie de preguntas tipo test. So haberá unha resposta correcta e dúas preguntas mal contestadas anulan unha ben contestada. Esta proba calificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Copiar no exame supón a non calificación do mesmo. Para poder realizar a proba práctica, será necesario ter superada a primeira parte. Para realizar dita proba será necesario bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno disporá dunha temporalización de 3 horas como máximo. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba. Os supostos prácticos poderán consistir na realización dun inventario, na cumprimentación de documentación de recepción e expedición de mercadorías e/ou na realización de exercicios de PMP, LIFO, FIFO e clasificación ABC. Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 1 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos. Para superar esta proba será necesario acadar, a lo menos 5 puntos. Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula e na planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesor, sendo a obriga de usalo do alumno (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba). Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da proba.



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	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	MARIA DE LOS ANGELES CAMINO SACO,LUZ CALIA MIRAMONTES SEQUEIROS (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
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.
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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

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.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

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.

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 - Limpas 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.

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
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
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.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
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 toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

Cráterios de avaliación do currículo

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

CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

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.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación
MÍNIMOS EXIXIBLES
PRIMEIRA PROBA: PROBA ESCRITA

- Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Avaliáronse as consecuencias dunha limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
- Descríbíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
- Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Clasificáronse e describir os principais riscos e as toxinfecções de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- Descríbíronse as principais alteracións dos alimentos.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.



- Identifícaronse alerxias e intolerancias alimentarias.
- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- 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.
- Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
- Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
- Identifícaronse 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.
- Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

SEGUNDA PROBA: PROBA PRÁCTICA

- Identifícaronse 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).
- Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identifícaronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- 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.

-PROBA ESCRITA: Será a primeira proba a realizar e valorarase sobre 10 puntos, a puntuación de cada pregunta irá especificada ó lado da mesma. Poderá ser de cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto). Copiar no exame supón a non calificación do mesmo. Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario acadar, a lo menos, un 5. Para realizar dita proba será necesario bolígrafo.

-PROBA PRÁCTICA: Segunda parte a realizar tras acadar cualificación positiva na proba escrita. Será valorada sobre 10 puntos e consistirá na resolución de exercicios prácticos, realización de prácticas de taller e/ou laboratorio. Será necesario acadar, a lo menos, un 5 para superar a proba. Para esta proba será necesario bolígrafo e calculadora, non sendo posible empregar o móvil.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias así como os EPIs axeitados (a non utilización dos EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas suporá a non superación da proba).

A nota final consistirá nunha nota numérica, de 1 a 10 e calcularase facendo a media das dúas probas. Será necesario acadar, a lo menos un 5, en cada una delas.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

MÍNIMOS EXIXIBLES

- Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
 - Avaliáronse as consecuencias dunha limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
 - Descríbironse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
 - Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
 - Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Clasificáronse e describir os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- Descríbironse as principais alteracións dos alimentos.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- 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.

- Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
- Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
- 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.
- Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

A primeira parte da proba será teórica, cunha duración de 2 horas e será puntuada sobre 10 puntos. Consistirá nunha serie de preguntas curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non calificación do mesmo.

Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario acadar, a lo menos, un 5.

Para realizar dita proba será necesario a presentación de bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

4.b) Segunda parte da proba

MÍNIMOS EXIXIBLES

- Identifícanse 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).
- Efectuáronse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurar a completa eliminación destes.
- Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.



- Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- 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.

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno dispora dunha temporalización de 3 horas como máximo e será valorada sobre 10 puntos. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, que poden somentes supostos escritos, e tamén probas prácticas realcionadas cos RA e CA vinculados á UD2 (parte práctica) . Estarán adaptados en tempo e forma a duración total da proba.

Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 1 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos. Para superar esta proba será necesario acadar, a lo menos 5 puntos.

Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula, laboratorio e planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a realización da práctica sera suministrado polo profesor, sendo a obrigaón de poñelos do alumno (a non utilización dos mesmos ou o uso indebido suporán a non superación da proba)

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da proba. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0141	Materias primas na industria alimentaria	2023/2024	0	267	0
MP0141_45	Auga como materia prima e como efluente	2023/2024	0	50	0
MP0141_25	Materias primas de orixe vexetal	2023/2024	0	60	0
MP0141_35	Aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos	2023/2024	0	47	0
MP0141_15	Materias primas de orixe animal	2023/2024	0	60	0
MP0141_55	Nutrición	2023/2024	0	50	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ MARTÍNEZ RUIZ, MARÍA MARIÑO PRADO (Subst.)
Outro profesorado	

Outro profesorado	
--------------------------	--

Estado: Supervisada

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
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.

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
(MP0141_45) CA1.1 Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
(MP0141_55) CA1.1 Descríbense os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
(MP0141_15) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.1 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_25) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.2 Identifícase a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_55) CA1.2 Caracterízanse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
(MP0141_15) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
(MP0141_25) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_25) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_55) CA1.3 Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.4 Valorouse o uso racional da auga.
(MP0141_55) CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
(MP0141_25) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_25) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
(MP0141_25) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0141_55) CA1.6 Identifícaronse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.

(MP0141_15) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.

(MP0141_35) CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.

(MP0141_25) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.

(MP0141_15) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.

(MP0141_35) CA1.7 Clasificáronse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.

(MP0141_35) CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.

(MP0141_55) CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.

(MP0141_25) CA1.9 Identifícaronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

(MP0141_55) CA1.9 Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.

(MP0141_15) CA1.9 Identifícaronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

(MP0141_55) CA1.10 Identificouse a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.

(MP0141_45) CA2.1 Describíronse os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.

(MP0141_45) CA2.2 Valorouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.

(MP0141_45) CA2.3 Relacionáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.

(MP0141_45) CA2.4 Describíronse os tratamentos para a potabilización da auga.

(MP0141_45) CA2.5 Caracterizáronse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.

(MP0141_45) CA2.6 Valorouse o uso racional da auga.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.

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
(MP0141_45) CA1.2 Identifícase a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_15) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_45) CA1.3 Caracterízanse e realízanse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñécese a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.5 Valórase a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_55) CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
(MP0141_25) CA1.7 Enuméranse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relaciónase coa súa aptitude de uso.
(MP0141_55) CA1.7 Valórase a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
(MP0141_15) CA1.7 Enuméranse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relaciónase coa súa aptitude de uso.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0141_25) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.

(MP0141_15) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.

(MP0141_25) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES para alcanzar a avaliación positiva son os seguintes (logros considerados imprescindibles para aprobar o módulo):

PRIMEIRA PARTE DA PROBA:

- Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
- Descríbense os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.
- Descríbense os tratamentos para a potabilización da auga.
- Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
- Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
- Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.
- Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
- Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
- Clasifícanse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
- Clasifícanse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
- Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
- Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
- Caracterizáronse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
- Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.

SEGUNDA PARTE DA PROBA:

- Caracterizáronse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
- Identificouse a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
- Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
- Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.
- Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
- Describíronse as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
- Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
- Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
- Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.
- Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Cada parte será cualificada de 0 a 10 puntos; para superalas será necesaria unha puntuación de 5.

Ambas teñen carácter eliminatorio, de tal forma que a segunda proba (práctica) so poderá ser realizada polos aprobados na primeira parte.

A cualificación final será a media aritmética das cualificacións de cada unha das probas, sempre que ambas superen o 5, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba será sobre os contidos conceptuais (teóricos). Terá unha duración máxima de 2 horas.

Para acceder á proba será necesaria identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a, á hora fixada na convocatoria publicada.

A proba consistirá nun bloque de preguntas tipo test de resposta única, un bloque de preguntas de verdadeiro ou falso e cuestións curtas; a maiores tamén se poden incluír actividades consistentes en oracións para completar, debuxos e esquemas para completar ou identificar. Nas preguntas de verdadeiro ou falso será necesario xustificar as respostas falsas, e tanto neste exercicio como no test as respostas erradas descontarán puntos dentro da mesma pregunta a razón do 25% do valor dunha resposta correcta a restar por cada resposta errada.

Todas estas cuestións versarán sobre os contidos necesarios para demostrar que se acadaron os coñecementos relacionados cos criterios de avaliación que se relacionan no apartado 2.1 desta programación, de xeito que como mínimo a metade da puntuación a acadar estará relacionada cos criterios considerados mínimos.

A persoa aspirante deberá estar provista de bolígrafo azul ou negro.

Non se permite o emprego de ningún tipo de dispositivo electrónico. Calquera actuación fraudulenta implicará a exclusión da proba.

Esta primeira parte da proba será cualificado de 0 a 10 puntos e o alumno deberá obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos para superala. Así mesmo, terá carácter eliminatorio, polo cal, de non superala non poderá realizar a segunda parte da proba.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno disporá de 2 horas como máximo, e levarase a cabo no laboratorio de análise.

Para acceder á proba será necesaria identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a, á hora fixada na convocatoria publicada.

A proba consistirá na realización de prácticas de laboratorio adaptadas en tempo e forma á duración total da proba; así como a resolución das cuestións e exercicios de cálculo relacionados coas prácticas.

Todas as prácticas e cuestións desta proba versarán sobre os coñecementos relacionados cos criterios de avaliación que se recollen no apartado 2.2 desta programación, de xeito que como mínimo a metade da puntuación a acadar estará relacionada cos criterios considerados mínimos.

A persoa candidata deberá estar provista de bolígrafo azul ou negro, bata branca, gafas de seguridade para o laboratoio e luvas de nitrilo e calculadora non programable.

Proporcionarase á persoa candidata un inventario no que se poderá atopar o instrumental e material específico para a realización da proba que o/a aspirante deberá seleccionar.

Non se permite o emprego de ningún dispositivo electrónico. Calquera actuación fraudulenta implicará a exclusión da proba.

Esta proba, será calificada de 1 a 10 puntos, e para superar a proba será necesario acadar, a lo menos, un 5. A superación desta proba é necesaria para superar o módulo.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	211	0
MP0142_12	Tratamentos previos de materias primas	2023/2024	0	105	0
MP0142_22	Acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	106	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BIBIANA RUZO NOYA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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
(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpa as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

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
(MP0142_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_22) CA1.1 Describíronse as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA1.2 Identificáronse as diferenzas entre selección e clasificación das materias primas.
(MP0142_22) CA1.2 Caracterizáronse os fundamentos e as técnicas de aplicación das operacións de acondicionamento das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA1.3 Describíronse as propiedades físicas e funcionais que permiten seleccionar as materias primas.
(MP0142_22) CA1.3 Describíronse os equipamentos empregados nas operacións de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.4 Recoñecéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0142_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.2 Describíronse os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.
(MP0142_22) CA2.2 Describíronse e manexáronse os equipamentos de mestura, batedura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.
(MP0142_12) CA2.4 Describíronse e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpa as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

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
(MP0142_12) CA1.4 Recoñecéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0142_22) CA1.4 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.
(MP0142_12) CA1.6 Seguiuuse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.6 Reducíronse de tamaño as materias primas en función das características do produto que se vaia elaborar, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as anomalías.
(MP0142_22) CA1.8 Inactiváronse os encimas presentes nas materias primas en función do produto que se queira obter e do tipo de encima.
(MP0142_12) CA1.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a selección das materias primas.
(MP0142_22) CA1.9 Seleccionouse e aplicouse a secuencia de operacións de acondicionamento en función das características das materias primas e do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_22) CA2.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batadura e amasadura.
(MP0142_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_22) CA2.5 Batéronse os ingredientes da receita base segundo o procedemento establecido nela, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.6 Efectuouse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.6 Amasáronse os ingredientes da fórmula base na orde, na proporción e no tempo establecidos, e realizáronse os controis básicos durante a operación.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0142_12) CA2.7 Limpáronse as materias primas con métodos eficientes desde os puntos de vista tecnolóxico e económico, e realizáronse os controis básicos.

(MP0142_22) CA2.7 Moldeáronse e conformáronse as masas segundo o establecido no procedemento operativo, e comprobouse a idoneidade das pezas obtidas.

(MP0142_12) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0142_22) CA2.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0142_12) CA2.9 Identificáronse os contaminantes que veñen coas materias primas, e realizouse a súa recollida selectiva.

(MP0142_22) CA2.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade das pezas obtidas.

(MP0142_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

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

- Diferenciáronse entre selección e clasificación das materias primas.
- Identificáronse os equipos de selección e clasificación.
- Seleccionáronse as materias primas en función das súas propiedades físicas e funcionais.
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
- Describíronse os obxectivos das operacións de limpeza.
- Describíronse os métodos de limpeza e acondicionamento (vía seca e húmida).
- Reducíronse o tamaño das materias primas en función do produto a conseguir e peláronse axeitadamente.
- Separáronse os compoñentes das materias primas.
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria..
- Describíronse e manexáronse os equipos de mestura, batadura e amasadura para mesturar os ingredientes axeitadamente.
- Mesturáronse os ingredientes da fórmula base segundo o procedemento establecido
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba será teórica cunha duración de 2 horas e consistirá nunha serie de preguntas curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non calificación do mesmo.

Para realizar dita proba será necesario bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

Para poder pasar á segunda parte da proba, será necesario superar ésta.

4.b) Segunda parte da proba

Proba práctica.

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno disporá dunha temporalización de 3 horas como máximo. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba. Os supostos prácticos poderán consistir na clasificación e limpeza de materias primas, no pelado, de materias primas, redución de tamaño, inactivación enzimática ou no amasado e moldeado dalgunha mezcla de materias primas.

Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 0 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos.

Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula, e na planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesor, sendo a obrigação de uso, do alumno (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da proba.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	2023/2024	0	240	0
MP0143_25	Tratamentos térmicos de conservación	2023/2024	0	60	0
MP0143_15	Transformación de produtos alimentarios	2023/2024	0	60	0
MP0143_35	Tratamentos de redución da actividade da auga	2023/2024	0	40	0
MP0143_55	Envasamento e embalaxe	2023/2024	0	40	0
MP0143_45	Tratamentos de conservación alternativos aos térmicos e aos de redución da actividade da auga	2023/2024	0	40	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BIBIANA RUZO NOYA
Outro profesorado	

Outro profesorado	
--------------------------	--

Estado: Supervisada

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
(MP0143_35) RA1 - Reduce a actividade da auga dos produtos alimentarios, en relación coas características organolépticas do produto final e o seu poder de conservación.
(MP0143_15) RA1 - Transforma os produtos formulados, e describe os procedementos e as técnicas aplicadas.
(MP0143_55) RA1 - Envasa produtos elaborados, e xustifica o material e a técnica seleccionada.
(MP0143_45) RA1 - Conserva produtos alimentarios mediante outros tratamentos, e recoñece os seus fundamentos e os mecanismos de actuación.
(MP0143_25) RA1 - Aplica tratamentos térmicos de conservación, e analiza os seus fundamentos e os equipamentos do proceso.
(MP0143_55) RA2 - Embala produtos alimentarios envasados, tendo en conta a relación entre a técnica empregada, a súa integridade e o tipo de transporte.

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
(MP0143_25) CA1.1 Descríbense os tratamentos de conservación de produtos alimentarios por acción da calor e do frío.
(MP0143_45) CA1.1 Caracterizáronse as substancias inhibidoras que permiten conservar os produtos alimentarios.
(MP0143_55) CA1.1 Descríbense as funcións do envasamento e os materiais utilizados.
(MP0143_35) CA1.1 Descríbense os tratamentos que reducen a actividade da auga dos alimentos e os seus parámetros de control.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_15) CA1.1 Descríbense as características físicas, químicas e organolépticas dos produtos alimentarios forneados, fritos e cocidos.
(MP0143_25) CA1.2 Caracterízanse os equipamentos de pasteurización e esterilización de produtos alimentarios.
(MP0143_45) CA1.2 Identifícanse os tratamentos de conservación por radiacións ionizantes e os seus equipamentos de proceso.
(MP0143_55) CA1.2 Relacionáronse os envases de uso alimentario cos produtos que se vaian envasar.
(MP0143_15) CA1.2 Caracterízanse os métodos e as técnicas de forneamento, fritura e cocción, e os seus parámetros de control.
(MP0143_15) CA1.3 Recoñécéronse os equipamentos de forneamento, fritura e cocción, e describiuse o seu funcionamento.
(MP0143_45) CA1.3 Recoñécéronse as tecnoloxías emerxentes de conservación dos alimentos.
(MP0143_55) CA1.3 Analizáronse as incompatibilidades entre os materiais de envasamento e os produtos alimentarios.
(MP0143_55) CA1.4 Descríbense os métodos de enchemento e pechamento de envases e recipientes.
(MP0143_45) CA1.4 Descríbense e manexáronse as unidades climáticas.
(MP0143_35) CA1.5 Caracterízanse os equipamentos de deshidratación ou secado, evaporación, concentración (salgadura e confeitura) e liofilización.
(MP0143_25) CA1.8 Recoñécéronse os efectos organolépticos e hixiénico-sanitarios dun inadecuado tratamento térmico.
(MP0143_35) CA1.8 Valorouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos.
(MP0143_25) CA1.9 Valorouse o óptimo aproveitamento dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0143_35) CA1.9 Valorouse a repercusión dun exceso de substancias osmóticas (sal, azucre, etc.) na saúde da poboación consumidora.
(MP0143_45) CA1.10 Valorouse a repercusión destes tratamentos na saúde da poboación consumidora.
(MP0143_55) CA2.1 Descríbense as funcións da embalaxe e os materiais máis empregados na industria alimentaria.
(MP0143_55) CA2.2 Caracterízanse os procedementos e as técnicas de embalaxe e etiquetaxe de produtos alimentarios.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_55) CA2.3 Descríbense os equipamentos de embalaxe e etiquetaxe dos produtos alimentarios.
(MP0143_55) CA2.6 Identifícase a información obrigatoria e complementaria que se debe incluír nas etiquetas e nos rótulos de produtos alimentarios.
(MP0143_55) CA2.9 Valorouse a repercusión ambiental dun uso racional dos materiais de embalaxe.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0143_35) RA1 - Reduce a actividade da auga dos produtos alimentarios, en relación coas características organolépticas do produto final e o seu poder de conservación.
(MP0143_15) RA1 - Transforma os produtos formulados, e describe os procedementos e as técnicas aplicadas.
(MP0143_55) RA1 - Envasa produtos elaborados, e xustifica o material e a técnica seleccionada.
(MP0143_45) RA1 - Conserva produtos alimentarios mediante outros tratamentos, e recoñece os seus fundamentos e os mecanismos de actuación.
(MP0143_25) RA1 - Aplica tratamentos térmicos de conservación, e analiza os seus fundamentos e os equipamentos do proceso.
(MP0143_55) RA2 - Embala produtos alimentarios envasados, tendo en conta a relación entre a técnica empregada, a súa integridade e o tipo de transporte.

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
(MP0143_35) CA1.2 Deshidrátonse ou secáronse produtos alimentarios, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_25) CA1.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de conservación térmica.
(MP0143_35) CA1.3 Concentráronse produtos alimentarios, e describíronse os cambios producidos nas súas características organolépticas.

**ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_25) CA1.4 Pasteurizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
(MP0143_35) CA1.4 Liofilizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a elección deste tratamento.
(MP0143_15) CA1.4 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de forneamento, fritura e cocción.
(MP0143_25) CA1.5 Esterilizáronse produtos alimentarios e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_45) CA1.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada das unidades climáticas e dos tanques de fermentación.
(MP0143_55) CA1.5 Caracterizáronse e manexáronse os equipamentos de envasamento.
(MP0143_15) CA1.5 Forneáronse, fritíronse ou cocéronse os produtos formulados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_25) CA1.6 Caracterizáronse e manexáronse os equipamentos de refrixeración e conxelación de produtos alimentarios.
(MP0143_45) CA1.6 Fermentáronse e afumáronse produtos alimentarios, e describíronse as transformacións físicas, químicas e organolépticas producidas.
(MP0143_55) CA1.6 Dosificáronse os produtos alimentarios nos envases por métodos manuais e mecanizados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_35) CA1.6 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos deshidratadores ou secadoiros, os evaporadores, os concentradores e os liofilizadores.
(MP0143_15) CA1.6 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0143_25) CA1.7 Refrixeráronse e/ou conxeláronse os produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
(MP0143_45) CA1.7 Incorporáronse substancias conservantes na formulación dos produtos alimentarios, e caracterizouse a súa función tecnolóxica.
(MP0143_55) CA1.7 Pecháronse os envases mediante o método máis adecuado en función do tipo de envase e das características do produto envasado.
(MP0143_35) CA1.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0143_15) CA1.7 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións.
(MP0143_15) CA1.8 Separáronse selectivamente os residuos xerados.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0143_45) CA1.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

(MP0143_55) CA1.8 Envasáronse produtos alimentarios en atmosferas modificadas, e xustificouse o seu uso.

(MP0143_55) CA1.9 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións.

(MP0143_45) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a adición de substancias conservantes.

(MP0143_25) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0143_55) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o envasamento.

(MP0143_55) CA2.4 Embandexáronse, encaixáronse, retractiláronse e precintáronse os produtos alimentarios envasados, de xeito que se asegure a súa integridade.

(MP0143_55) CA2.5 Dispuxéronse en palés os produtos alimentarios adecuadamente embalados, de xeito que se asegure o seu equilibrio, e colocáronselles fitas metálicas.

(MP0143_55) CA2.7 Deseñouse a etiqueta do produto envasado e embalado, de xeito que se garanta unha correcta rastrexabilidade.

(MP0143_55) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

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

- 1.1. Descríbense as características físicas, químicas e organolépticas dos produtos alimentarios forneados, fritos e cocidos.
 - 1.2. Caracterízanse os métodos e as técnicas de forneamento, fritura e cocción, e os seus parámetros de control.
 - 1.3. Recoñécense os equipamentos de forneamento, fritura e cocción, e describiuse o seu funcionamento.
 - 1.5. Forneáronse, fritíronse ou cocéronse os produtos formulados, e realizáronse os controis básicos.
 - 1.7. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións.
-
- 1.1. Descríbense os tratamentos de conservación de produtos alimentarios por acción da calor e do frío.



- 1.4. Pasteurizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
 - 1.5. Esterilizáronse produtos alimentarios e realizáronse os controis básicos.
 - 1.7. Refrixeráronse e/ou conxeláronse os produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
 - 1.8. Recoñecéronse os efectos organolépticos e hixiénico-sanitarios dun inadecuado tratamento térmico.
-
- 1.1. Descríbóronse os tratamentos que reducen a actividade da auga dos alimentos e os seus parámetros de control.
 - 1.2. Deshidratáronse ou secáronse produtos alimentarios, e realizáronse os controis básicos.
 - 1.3. Concentráronse produtos alimentarios, e describíronse os cambios producidos nas súas características organolépticas.
-
- 1.1. Caracterizáronse as substancias inhibidoras que permiten conservar os produtos alimentarios.
 - 1.2. Identifícanse os tratamentos de conservación por radiacións ionizantes e os seus equipamentos de proceso.
 - 1.3. Recoñecéronse as tecnoloxías emerxentes de conservación dos alimentos.
 - 1.6. Fermentáronse e afumáronse produtos alimentarios, e describíronse as transformacións físicas, químicas e organolépticas producidas.
 - 1.7. Incorporáronse substancias conservantes na formulación dos produtos alimentarios, e caracterizouse a súa función tecnolóxica.
 - 1.9. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a adición de substancias conservantes.
-
- 1.1. Descríbóronse as funcións do envasamento e os materiais utilizados.
 - 1.2. Relacionáronse os envases de uso alimentario cos produtos que se vaian envasar.
 - 1.3. Analizáronse as incompatibilidades entre os materiais de envasamento e os produtos alimentarios.
 - 1.6. Dosificáronse os produtos alimentarios nos envases por métodos manuais e mecanizados, e realizáronse os controis básicos.
 - 1.7. Pecháronse os envases mediante o método máis adecuado en función do tipo de envase e das características do produto envasado.
 - 1.8. Envasáronse produtos alimentarios en atmosferas modificadas, e xustificouse o seu uso.
 - 1.10. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o envasamento.
-
- 2.1. Descríbóronse as funcións da embalaxe e os materiais máis empregados na industria alimentaria.
 - 2.2. Caracterizáronse os procedementos e as técnicas de embalaxe e etiquetaxe de produtos alimentarios.
 - 2.3. Descríbóronse os equipamentos de embalaxe e etiquetaxe dos produtos alimentarios.
 - 2.4. Embandexáronse, encaixáronse, retractiláronse e precintáronse os produtos alimentarios envasados, de xeito que se asegure a súa integridade.
 - 2.6. Identifícase a información obrigatoria e complementaria que se debe incluír nas etiquetas e nos rótulos de produtos alimentarios.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:**PROBA ESCRITA:**

Será a primeira proba a realizar e valorarase de 0 a 10 puntos, a puntuación de cada pregunta irá especificada ó lado da mesma. Poderá ser de cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non cualificación do mesmo.

Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móvil

PROBA PRÁCTICA:

Segunda parte a realizar, tras acadar a cualificación positiva na proba escrita.

Será valorada de 0 a 10 puntos e consistirá na resolución de exercicios prácticos, realización de prácticas de taller e/ou laboratorio. Será necesario acadar a lo menos un 5 para superar a proba. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun 0 nesta segunda parte.

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móvil.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias así como os EPIs axeitados (a non utilización dos EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas suporá a non superación da proba).

A nota final consistirá nunha nota numérica, de 1 a 10, sen decimais, redondeada á unidade máis próxima, e calcularase facendo a media aritmética das dúas probas. Será necesario acadar, a lo menos un 5, en cada una delas. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

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

A primeira parte da proba será teórica cunha duración de 2 horas e consistirá nunha serie de preguntas curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non calificación do mesmo. Para realizar dita proba será necesario bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do

profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.
Para poder pasar a segunda parte da proba, será necesario superar ésta.

4.b) Segunda parte da proba

Parte práctica:

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno disporá dunha temporalización de 3 horas como máximo. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba. Os supostos prácticos poderán consistir na realización dunha conserva de peixe, dun produto pre-conxelado, dunha marmelada ou dunha masa cocida.

Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 1 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos.

Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula, laboratorio e planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesor, sendo a obrigaón de usalo do alumno (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da proba.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0147	Formación e orientación laboral	2023/2024	0	107	0
MP0147_12	Prevenção de riscos laborais	2023/2024	0	45	0
MP0147_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	0	62	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	TERESA REY PAZOS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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
(MP0147_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0147_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0147_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0147_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da industria alimentaria.
(MP0147_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0147_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0147_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0147_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

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
(MP0147_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0147_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en elaboración de produtos alimentarios e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0147_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0147_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0147_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0147_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0147_12) CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0147_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0147_12) CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
(MP0147_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0147_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da industria alimentaria
(MP0147_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0147_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0147_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0147_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.
(MP0147_22) CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0147_12) CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0147_22) CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0147_12) CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.
(MP0147_22) CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0147_12) CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.
(MP0147_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0147_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0147_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

(MP0147_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_22) CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.

(MP0147_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

(MP0147_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0147_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0147_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0147_22) CA2.12 Identificáronse as características definatorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0147_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0147_22) CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0147_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0147_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.

(MP0147_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0147_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0147_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0147_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

(MP0147_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0147_22) CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0147_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
(MP0147_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.
(MP0147_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0147_12) CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
(MP0147_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0147_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0147_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0147_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0147_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0147_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0147_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0147_12) CA4.5 Identifícanse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0147_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.
(MP0147_12) CA4.6 Identifícanse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.
(MP0147_22) CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
(MP0147_22) CA4.7 Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios
(MP0147_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0147_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0147_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0147_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0147_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0147_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da industria alimentaria.
(MP0147_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0147_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0147_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0147_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

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
(MP0147_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0147_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en elaboración de produtos alimentarios e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0147_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0147_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0147_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0147_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0147_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.

(MP0147_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.

(MP0147_12) CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.

(MP0147_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.

(MP0147_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da industria alimentaria

(MP0147_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.

(MP0147_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

(MP0147_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

(MP0147_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_22) CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

(MP0147_12) CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

(MP0147_22) CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

(MP0147_12) CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_22) CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

(MP0147_12) CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

(MP0147_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

(MP0147_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0147_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_22) CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.

(MP0147_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

(MP0147_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0147_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0147_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0147_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0147_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0147_22) CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0147_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0147_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.

(MP0147_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0147_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0147_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0147_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

(MP0147_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0147_22) CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

(MP0147_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0147_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

(MP0147_12) CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

(MP0147_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.

(MP0147_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

(MP0147_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.

(MP0147_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

(MP0147_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.

(MP0147_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.

(MP0147_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

(MP0147_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.

(MP0147_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

(MP0147_12) CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

(MP0147_22) CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.

(MP0147_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios

(MP0147_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

(MP0147_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

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

Mínimos esixibles:

- Asumíuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional da súa titulación.
- Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.
- Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.
- Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa súa titulación.
- Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

A proba terá dúas partes:

- A) Primeira parte. Consistirá nunha proba escrita que será cualificada de cero a dez puntos e terá carácter eliminatorio. Para a súa superación haberá que obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos
- B) Segunda parte. Será cualificada de cero a 10 puntos. Para a súa superación haberá que obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final será a media das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso de suspender 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

A proba será tipo test, e consta de 50 cuestións con 4 opcións cada unha delas, das que soamente unha é correcta. As cuestións versarán sobre unha mostra suficientemente representativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte, a cal abarca aspectos como:

- os dereitos e obrigas dos implicados na relación laboral en materia de seguridade e saúde no traballo
- as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da robótica industrial
- o plan de prevención: concepto e responsabilidades dos implicados
- os medios de prevención e de protección xerais e propios do sector profesional
- os novos contornos de traballo e dinámicas que se xeran co traballo en equipo
- .A configuración da relación laboral e os dereitos e obrigas que dela se derivan
- O sistema da Seguridade Social e a súa acción protectora
- O desenvolvemento da carreira profesional e o proceso de procura de emprego

As cuestións distribuiranse de xeito que permitan comprobar a consecución do resultados de aprendizaxe correspondentes ao módulo, distribuíndose, en canto ao seu número, entre un mínimo de 6 e un máximo de 8 cuestións relacionadas con cada un dos citados resultados de aprendizaxe:

UNIDADE FORMATIVA PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS

- RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
- RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector profesional da elaboración de produtos alimentarios.
- RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
- RA4. Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios.

UNIDADE FORMATIVA EQUIPOS DE TRABALLO, DEREITO DO TRABALLO E DA SEGURIDADE SOCIAL, E PROCURA DE EMPREGO.

- RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
- RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
- RA3. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
- RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

As respostas correctas puntúan 0,2 puntos, as incorrectas descuentan 0,1 puntos e a non resposta (en branco) non puntúa nin desconta. No caso de marcar máis dunha resposta por pregunta, esta será considerada

como unha resposta en branco. Para superar a proba, o candidato ten que acadar como mínimo unha puntuación de 5 puntos. A non superación da proba terá carácter eliminatorio segundo a normativa vixente. A duración da proba é de 90 minutos.

As persoas candidatas terán sobre a mesa durante a proba o seu documento de identificación (DNI, carné de conducir ou pasaporte).

Poden empregar unicamente bolígrafos de cor azul ou negro, así como calculadoras coas operacións básicas (suma, resta, multiplicación, división, porcentaxe).

Está prohibido o uso de: móbiles, dispositivos de transmisión de información ou datos, calculadoras programables, gráficas ou aparellos con capacidade para almacenar e transmitir datos. O uso deles será motivo de expulsión da proba.

Non será posible saír durante os primeiros 20 minutos desde o comezo da proba.

4.b) Segunda parte da proba

Consistirá no plantexamento de 10 supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente representativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte, a cal abarca aspectos como:

- os dereitos e obrigas dos implicados na relación laboral en materia de seguridade e saúde no traballo
- as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da automatización e a robótica industrial
- o plan de prevención: concepto e responsabilidades dos implicados
- os medios de prevención e de protección xerais e propios do sector profesional
- os novos contornos de traballo e dinámicas que se xeran co traballo en equipo
- .A configuración da relación laboral e os dereitos e obrigas que dela se derivan
- O sistema da Seguridade Social e a súa acción protectora
- O desenvolvemento da carreira profesional e o proceso de procura de emprego

Os supostos distribuiranse de xeito que permitan comprobar a consecución dos resultados de aprendizaxe correspondentes ao módulo e que se enumeran a continuación, plantexándose, en canto ao seu número como se detalla a continuación:

UNIDADE FORMATIVA PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS



RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.: 1 suposto

RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector profesional da elaboración de produtos alimentarios: 1 suposto

RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados: 1 suposto

RA4. Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en elaboración de produtos alimentarios 1 suposto

UNIDADE FORMATIVA EQUIPOS DE TRABALLO, DEREITO DO TRABALLO E DA SEGURIDADE SOCIAL, E PROCURA DE EMPREGO.

RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización: 1 suposto

RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo: 2 supostos

RA3. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións: 2 supostos

RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida: 1 suposto

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Cada resposta correcta puntúa 1 punto.

Para superar a proba, o candidato ten que acadar como mínimo unha puntuación de 5 puntos. A non superación da proba terá carácter eliminatorio segundo a normativa vixente. A duración da proba é de 90 minutos.

As persoas candidatas terán sobre a mesa durante a proba o seu documento de identificación (DNI, carné de conducir ou pasaporte).

Poden empregar unicamente bolígrafos de cor azul ou negro, así como calculadoras coas operacións básicas (suma, resta, multiplicación, división, porcentaxe).

Está prohibido o uso de: móbiles, dispositivos de transmisión de información ou datos, calculadoras programables, gráficas ou aparellos con capacidade para almacenar e transmitir datos. O uso deles será motivo de expulsión da proba.

Non será posible saír durante os primeiros 20 minutos desde o comezo da proba.