



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	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
MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	2023/2024	0	240	0
MP0143_15	Transformación de produtos alimentarios	2023/2024	0	60	0
MP0143_25	Tratamentos térmicos de conservación	2023/2024	0	60	0
MP0143_35	Tratamentos de redución da actividade da auga	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
MP0143_55	Envasamento e embalaxe	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	XAQUÍN ANTÓN VÁZQUEZ
Outro profesorado	

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

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(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_25) RA1 - Aplica tratamentos térmicos de conservación, e analiza os seus fundamentos e os equipamentos do proceso.
(MP0143_45) RA1 - Conserva produtos alimentarios mediante outros tratamentos, e recoñece os seus fundamentos e os mecanismos de actuación.
(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_15) CA1.1 Descríbense as características físicas, químicas e organolépticas dos produtos alimentarios forneados, fritos e cocidos.
(MP0143_55) CA1.1 Descríbense as funcións do envasamento e os materiais utilizados.
(MP0143_45) CA1.1 Caracterízanse as substancias inhibidoras que permiten conservar os produtos alimentarios.
(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_25) CA1.1 Descríbense os tratamentos de conservación de produtos alimentarios por acción da calor e do frío.
(MP0143_15) CA1.2 Caracterízanse os métodos e as técnicas de forneamento, fritura e cocción, e os seus parámetros de control.
(MP0143_55) CA1.2 Relacionáronse os envases de uso alimentario cos produtos que se vaian envasar.
(MP0143_45) CA1.2 Identifícanse os tratamentos de conservación por radiacións ionizantes e os seus equipamentos de proceso.
(MP0143_35) CA1.2 Deshidrátonse ou secáronse produtos alimentarios, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_25) CA1.2 Caracterízanse os equipamentos de pasteurización e esterilización de produtos alimentarios.
(MP0143_15) CA1.3 Recoñécense os equipamentos de forneamento, fritura e cocción, e describiuse o seu funcionamento.
(MP0143_55) CA1.3 Analizáronse as incompatibilidades entre os materiais de envasamento e os produtos alimentarios.
(MP0143_45) CA1.3 Recoñécense as tecnoloxías emerxentes de conservación dos alimentos.
(MP0143_35) CA1.3 Concentráronse produtos alimentarios, e describíronse os cambios producidos nas súas características organolépticas.
(MP0143_25) CA1.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de conservación térmica.
(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_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) CA1.4 Liofilizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a elección deste tratamento.
(MP0143_25) CA1.4 Pasteurizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
(MP0143_15) CA1.5 Forneáronse, fritíronse ou cocéronse os produtos formulados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_55) CA1.5 Caracterízanse e manexáronse os equipamentos de envasamento.

Criterios de avaliación do currículo
(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_35) CA1.5 Caracterizáronse os equipamentos de deshidratación ou secado, evaporación, concentración (salgadura e confeitura) e liofilización.
(MP0143_25) CA1.5 Esterilizáronse produtos alimentarios e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_15) CA1.6 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0143_55) CA1.6 Dosificáronse os produtos alimentarios nos envases por métodos manuais e mecanizados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_45) CA1.6 Fermentáronse e afumáronse produtos alimentarios, e describíronse as transformacións físicas, químicas e organolépticas producidas.
(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_25) CA1.6 Caracterizáronse e manexáronse os equipamentos de refrixeración e conxelación de produtos alimentarios.
(MP0143_15) CA1.7 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións.
(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_45) CA1.7 Incorporáronse substancias conservantes na formulación dos produtos alimentarios, e caracterizouse a súa función tecnolóxica.
(MP0143_35) CA1.7 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_15) CA1.8 Separáronse selectivamente os residuos xerados.
(MP0143_55) CA1.8 Envasáronse produtos alimentarios en atmosferas modificadas, e xustificouse o seu uso.
(MP0143_45) CA1.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0143_35) CA1.8 Valorouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos.
(MP0143_25) CA1.8 Recoñecéronse os efectos organolépticos e hixiénico-sanitarios dun inadecuado tratamento térmico.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0143_25) CA1.9 Valorouse o óptimo aproveitamento dos recursos hídricos e enerxéticos.

(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_35) CA1.9 Valorouse a repercusión dun exceso de substancias osmóticas (sal, azucre, etc.) na saúde da poboación consumidora.

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

(MP0143_45) CA1.10 Valorouse a repercusión destes tratamentos na saúde da poboación consumidora.

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

(MP0143_55) CA2.1 Descríbóronse as funcións da embalaxe e os materiais máis empregados na industria alimentaria.

(MP0143_55) CA2.2 Caracterizáronse os procedementos e as técnicas de embalaxe e etiquetaxe de produtos alimentarios.

(MP0143_55) CA2.3 Descríbóronse os equipamentos de embalaxe e etiquetaxe dos produtos alimentarios.

(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) CA2.6 Identificouse a información obrigatoria e complementaria que se debe incluír nas etiquetas e nos rótulos de produtos alimentarios.

(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.

(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_25) RA1 - Aplica tratamentos térmicos de conservación, e analiza os seus fundamentos e os equipamentos do proceso.
(MP0143_45) RA1 - Conserva produtos alimentarios mediante outros tratamentos, e recoñece os seus fundamentos e os mecanismos de actuación.
(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_15) CA1.1 Descríbense as características físicas, químicas e organolépticas dos produtos alimentarios forneados, fritos e cocidos.
(MP0143_55) CA1.1 Descríbense as funcións do envasamento e os materiais utilizados.
(MP0143_45) CA1.1 Caracterízanse as substancias inhibidoras que permiten conservar os produtos alimentarios.
(MP0143_35) CA1.1 Descríbense os tratamentos que reducen a actividade da auga dos alimentos e os seus parámetros de control.
(MP0143_25) CA1.1 Descríbense os tratamentos de conservación de produtos alimentarios por acción da calor e do frío.
(MP0143_15) CA1.2 Caracterízanse os métodos e as técnicas de forneamento, fritura e cocción, e os seus parámetros de control.
(MP0143_55) CA1.2 Relacionáronse os envases de uso alimentario cos produtos que se vaian envasar.
(MP0143_45) CA1.2 Identifícanse os tratamentos de conservación por radiacións ionizantes e os seus equipamentos de proceso.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_35) CA1.2 Deshidrátonse ou secáronse produtos alimentarios, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_25) CA1.2 Caracterizáronse os equipamentos de pasteurización e esterilización de produtos alimentarios.
(MP0143_15) CA1.3 Recoñecéronse os equipamentos de forneamento, fritura e cocción, e describiuse o seu funcionamento.
(MP0143_55) CA1.3 Analizáronse as incompatibilidades entre os materiais de envasamento e os produtos alimentarios.
(MP0143_45) CA1.3 Recoñecéronse as tecnoloxías emerxentes de conservación dos alimentos.
(MP0143_35) CA1.3 Concentráronse produtos alimentarios, e describíronse os cambios producidos nas súas características organolépticas.
(MP0143_25) CA1.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de conservación térmica.
(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_55) CA1.4 Describíronse os métodos de enchemento e pechamento de envases e recipientes.
(MP0143_45) CA1.4 Describíronse e manexáronse as unidades climáticas.
(MP0143_35) CA1.4 Liofilizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a elección deste tratamento.
(MP0143_25) CA1.4 Pasteurizáronse produtos alimentarios, e xustificouse a temperatura e o tempo de proceso.
(MP0143_15) CA1.5 Forneáronse, fritíronse ou cocéronse os produtos formulados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_55) CA1.5 Caracterizáronse e manexáronse os equipamentos de envasamento.
(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_35) CA1.5 Caracterizáronse os equipamentos de deshidratación ou secado, evaporación, concentración (salgadura e confeitura) e liofilización.
(MP0143_25) CA1.5 Esterilizáronse produtos alimentarios e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_15) CA1.6 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_55) CA1.6 Dosificáronse os produtos alimentarios nos envases por métodos manuais e mecanizados, e realizáronse os controis básicos.
(MP0143_45) CA1.6 Fermentáronse e afumáronse produtos alimentarios, e describíronse as transformacións físicas, químicas e organolépticas producidas.
(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_25) CA1.6 Caracterizáronse e manexáronse os equipamentos de refrixeración e conxelación de produtos alimentarios.
(MP0143_15) CA1.7 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións.
(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_45) CA1.7 Incorporáronse substancias conservantes na formulación dos produtos alimentarios, e caracterizouse a súa función tecnolóxica.
(MP0143_35) CA1.7 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_15) CA1.8 Separáronse selectivamente os residuos xerados.
(MP0143_55) CA1.8 Envasáronse produtos alimentarios en atmosferas modificadas, e xustificouse o seu uso.
(MP0143_45) CA1.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0143_35) CA1.8 Valorouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos.
(MP0143_25) CA1.8 Recoñecéronse os efectos organolépticos e hixiénico-sanitarios dun inadecuado tratamento térmico.
(MP0143_25) CA1.9 Valorouse o óptimo aproveitamento dos recursos hídricos e enerxéticos.
(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_35) CA1.9 Valorouse a repercusión dun exceso de substancias osmóticas (sal, azucre, etc.) na saúde da poboación consumidora.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0143_25) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0143_45) CA1.10 Valorouse a repercusión destes tratamentos na saúde da poboación consumidora.
(MP0143_55) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o envasamento.
(MP0143_55) CA2.1 Descríronse as funcións da embalaxe e os materiais máis empregados na industria alimentaria.
(MP0143_55) CA2.2 Caracterizáronse os procedementos e as técnicas de embalaxe e etiquetaxe de produtos alimentarios.
(MP0143_55) CA2.3 Descríronse os equipamentos de embalaxe e etiquetaxe dos produtos alimentarios.
(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) CA2.6 Identificouse a información obrigatoria e complementaria que se debe incluír nas etiquetas e nos rótulos de produtos alimentarios.
(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.
(MP0143_55) CA2.9 Valorouse a repercusión ambiental dun uso racional dos materiais de embalaxe.

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

-MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos exixibles quedan expresados, para cada unha das partes da proba, mediante todos os criterios de avaliación indicados no apartado 2.b.

-CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Segundo o establecido na ORDE do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de Educación.

1.-PRIMEIRA PARTE DA PROBA

Suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e consistirá nunha batería de preguntas de tipo test (unha solución correcta) e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión. En calquera caso, especificarase a puntuación correspondente a cada apartado. Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte expresión:

$$[(n^\circ \text{ acertos} - (n^\circ \text{ erros} / 2)) / n^\circ \text{ preguntas}] \times 10$$

Esta primeira proba teórica, terá carácter eliminatorio; aquelas persoas que non superen esta proba, no accederán á segunda parte.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes, no taboleiro de anuncios do centro.

2.-SEGUNDA PARTE DA PROBA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A proba práctica desenvolverase na Planta Piloto de Industrias Alimentarias do centro. Valorarase o manexo do equipamento necesario para as prácticas prantexadas, operacións de pesado, procesado, envasamento, tratamentos de conservación, etiquetaxe, etc. Valorarase a toma de datos e resultados numéricos das probas, expresados no "Caderno de Laboratorio", o cal será entregado ó remate da práctica, para a súa avaliación. Subministraranse os materiais precisos para a realización das prácticas, previa solicitude por parte da persoa aspirante.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs, ou prácticas de manipulación inadecuadas, suporá a non superación da proba.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero (0) nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas, no taboleiro de anuncios do centro.

-AVALIACIÓN E CUALIFICACIÓN FINAL DAS PROBAS LIBRES

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero (0).

1. A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante en cada un dos módulos profesionais será numérica, entre un (1) e dez (10), sen decimais.
2. A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro (4) puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-PRIMEIRA PARTE.

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A primeira parte da proba será teórica cunha duración máxima de 2 horas. Poderá ter preguntas tipo test, cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar, cuestións de desenvolvemento de diferente extensión e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar. Os criterios e puntuación, están definidos no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móbil. 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 alumnado. Copiar no exame supón que a proba será cualificada como cero (0) tal como queda expresado no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Esta proba teórica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".

4.b) Segunda parte da proba

PARTE PRÁCTICA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A segunda parte da proba será de carácter práctico. Nela, o alumnado realizará supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba.

Os supostos prácticos, levaranse a cabo na Planta Piloto de Industrias Alimentarias. Todo o material técnico necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesorado, sendo a obrigaçión de uso do alumnado (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, calculadora non programable e "Caderno de Laboratorio" (libreta, block de notas ou similar), que será revisado e cualificado, formando parte da puntuación da proba. Non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs, ou prácticas de manipulación inadecuadas suporán a non superación da proba.

A duración da proba será indicada polo profesorado ó inicio da mesma e será estimada en función da dificultade da mesma.

Esta proba práctica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".