

**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	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	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	BEATRIZ VEIGA COUGIL, FRANCISCO VÁZQUEZ DURÁN
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 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.7 Descríbóñse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA2.1 Recoñécóñse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.4 Recoñécóñse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA3.1 Recoñécóñse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

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

CA3.4 Descríbóñse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 Descríbóñse os métodos de conservación de alimentos.

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

CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

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

**Crterios de avaliación do currículo**

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

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

CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.

CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.

CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

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.

Criterios de avaliación do currículo
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 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Descríbironse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

Crterios de avaliación do currículo
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríronse 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 Descríronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Descríronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Descríronse os métodos de conservación de alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

**Crterios de avaliación do currículo**

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 Descríbóronse 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).

**3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación****MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ACADAR A AVALIACIÓN POSITIVA**

RA1. Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

Crterios de avaliación esixibles:

- Conceptos e niveis de limpeza
- Identificación dos requisitos xerais de limpeza dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- Procesos e produtos de limpeza e desinfección.
- Descrición dos parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
- Identificación dos tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD.

RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

Crterios de avaliación esixibles:

- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade
- Identificación dos perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.



- Comportamentos e actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

Criterios de avaliación esixibles:

- Normativa xeral de manipulación de alimentos.
- Principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- Repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
- Principais alteracións dos alimentos.
- Métodos de conservación de alimentos.
- Identificación de alerxias e intolerancias alimentarias.

RA4. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.

Criterios de avaliación esixibles:

- Medidas de control relacionadas cós perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
- Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Relacionar a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
- Documentar e trazar a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

RA5. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.

Criterios de avaliación esixibles:

- Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
- Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
- Vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- Metodoloxías para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria.

RA6. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

Criterios de avaliación esixibles:

- Lexislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica e local.
- Identificación e clasificación dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.

- Técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- Parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e consistirá nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos e para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba, que terá carácter eliminatorio, procederase a realizar a segunda parte que consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes 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

Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e estará formada por un mínimo de 50 preguntas tipo test e non máis de 5 preguntas de desenvolvemento curto e/ou de relacionar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Nesta proba o alumnado tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

### 4.b) Segunda parte da proba

Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o dominio das normas de hixiene e seguridade alimentaria.

Esta proba estará comprendida de dúas partes: a primeira parte da proba consistirá na resolución de supostos prácticos (un máximo de 4) nos que o alumnado poña de relevancia o coñecemento en materia de seguridade alimentaria en situacións ou circunstancias simuladas da escena profesional. A segunda parte da proba comprenderá a realización dunha elaboración no obradoiro de panadaría/pastelería onde se



avaliará a adecuación das pautas de hixiene adoptadas polo alumnado durante o desenvolvemento do traballo.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización da primeira parte da proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro e para a segunda parte da proba requirirase que veña coa indumentaria de traballo e maletín de utillaxe.