

## PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

### 1. Identificación da programación

#### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025530	IES A POBRA DO CARAMIÑAL	A POBRA	2023- 2024

#### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SAN	SANIDADE	S19003	DIETÉTICA	Superior	Ordinario

#### Módulo profesional

Código MP	Nome	Horas
CS0446	CONTROL ALIMENTARIO	185

#### Profesorado responsable

María Vilares Sánchez

### 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
RA.1 Interpreta-la lexislación vixente sobre calidade hixiénica-dietética dos alimentos aplicable en Galicia.
RA.2. Analiza-los principais factores de risco de contaminación biótica e abiótica para cada tipo de alimento, en toda a cadea de produción-distribución.
RA.3. Establece-los puntos críticos da cadea de produción-distribución de alimentos nos que se debe realizar a toma de mostras para a análise físico-química.
RA.4. Indicar as probas analíticas necesarias para controla-la calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia.
RA.5 Delimitar o número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento.
RA.6 Describir os tipos de envases e normas de etiquetado para a remisión correcta de mostras ós

laboratorios de análise.

RA.7.Explicar os protocolos de traballo establecidos para a manipulación, transporte e conservación de mostras aplicando a normativa específica para garantir a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio.

RA.8.Relacionar o fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos.

RA.9.Explicar os principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de “kits”

RA.10.Manexar os equipos e aparellos de medida e describir as operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.

RA.11.Aplicar os procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.

RA.12.Relacionar os principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos “in situ” cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.

RA.13.Registrar os datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

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

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
Identificou os R. S., nas etiquetas dos reactivos e sinais de risco
Describiu as pautas de actuación en caso dun accidente
Identificou os materiais e equipos do laboratorio e a súa función
Recoñeceu as técnicas de limpeza, desinfección e esterilización
Identificou as distintas técnicas analíticas
Recoñeceu o equipamento básico do laboratorio de dietética
Diferenciou o material de laboratorio
Describiu os conceptos de disolvente e soluto. Clasificación das disolucións e das características

fundamentais das disolucións.
Actuou correctamente na resolución de exercicios de molaridade, normalidade e molalidade
Identificou os 3 tipos de criterios de calidade dos alimentos
Identificou os factores que inflúen na calidade dos alimentos
Coñeceu e aplicou a avaliación da calidade dos alimentos mediante os distintos análises
Identificou o grupo das distintas disposicións presentadas
Describiu as funcións do CAE
Identificou correctamente as distintas normas de calidade relacionadas coa seguridade alimentaria e a súa importancia
Interpretou os sellos de calidade DOP, IGP, Ecolóxico e de elaboración tradicional
Identificou os parámetros analíticos que caracterizan a calidade dos alimentos e o tipo de análise requirida
Describiu os niveis de calidade segundo a análise do alimento a realizar
Describíronse os tratamentos de conservación dos alimentos
Describíronse as diferencias entre alteración e adulteración
Identificáronse os factores causantes de alteracións físicas dos alimentos
Identificáronse as características de oxidación de lípidos
Identificáronse nun alimento os signos de pardeamento enzimático e non enzimático
Explicou os distintos termos en relación coa toma de mostras
Identificou o material de toma de mostras
Realizou correctamente un plan de mostraxe
Diferenciou os distintos tipos de materiais de envasado tendo en conta as vantaxes e inconvenientes
Relacionou os distintos tipos de materiais de envasado e os alimentos nos que se utilizan
Identificou os datos obrigatorios no etiquetado dos produtos alimenticios
Manexou a lexislación relativa a os materiais en contacto cos alimentos

## **2.2. Segunda parte da proba**

### **2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
RA.1 Interpreta-la lexislación vixente sobre calidade hixiénica-dietética dos alimentos aplicable en Galicia.
RA.2.Analiza-los principais factores de risco de contaminación biótica e abiótica para cada tipo de alimento, en toda a cadea de produción-distribución.
RA.3.Estabelece-los puntos críticos da cadea de produción-distribución de alimentos nos que se debe



realizar a toma de mostras para a análise físico-química.

RA.4. Indicar as probas analíticas necesarias para controla-la calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia.

RA.5 Delimitar o número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento.

RA.6 Describir os tipos de envases e normas de etiquetado para a remisión correcta de mostras ós laboratorios de análise.

RA.7. Explicar os protocolos de traballo establecidos para a manipulación, transporte e conservación de mostras aplicando a normativa específica para garantir a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio.

RA.8. Relacionar o fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos.

RA.9. Explicar os principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de “kits”

RA.10. Manexar os equipos e aparellos de medida e describir as operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.

RA.11. Aplicar os procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.

RA.12. Relacionar os principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos “in situ” cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.

RA.13. Rexistrar os datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

### **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**

Identificou os R. S., nas etiquetas dos reactivos e sinais de risco

Actuou de acordo as normas de seguridade na colocación dos aparellos e reactivos

Actuou de acordo as normas de hixiene no laboratorio

Identificou os materiais e equipos do laboratorio e a súa función

Recoñeceu as técnicas de limpeza, desinfección e esterilización
Identificou as distintas técnicas analíticas
Recoñeceu o equipamento básico do laboratorio de dietética
Diferenciou o material de laboratorio
Realizou correctamente a limpeza do material
Actuou correctamente na resolución de exercicios de molaridade, normalidade e molalidade
Realizou correctamente disolucións no laboratorio
Identificou os 3 tipos de criterios de calidade dos alimentos
Identificou os factores que inflúen na calidade dos alimentos
Coñeceu e aplicou a avaliación da calidade dos alimentos mediante os distintos análises
Identificou o grupo das distintas disposicións presentadas
Identificou correctamente as distintas normas de calidade relacionadas coa seguridade alimentaria e a súa importancia
Interpretou os sellos de calidade DOP, IGP, Ecolóxico e de elaboración tradicional
Identificou os parámetros analíticos que caracterizan a calidade dos alimentos e o tipo de análise requirida
Realizou a determinación da humidade ou extracto seco
Realizou a determinación do extracto etéreo da mostra
Realizou a determinación de cenizas da mostra
Realizou a determinación de fibra bruta da mostra
Realizou a determinación de extracto no nitrogenado
Identificáronse os factores causantes de alteracións físicas dos alimentos
Identificáronse as características de oxidación de lípidos
Identificáronse nun alimento os signos de pardeamento enzimático e non enzimático
Identificou o material de toma de mostrax
Realizou correctamente un plan de mostraxe
Realizou sobre diferentes alimentos o protocolo adecuado en canto a toma e envío de mostrax ao laboratorio

Aplicou as análises de alimentos, físico químicas e organolépticas, pertinentes sobre leite, ovos, carnes, produtos cárnicos e aves, peixes, mariscos e derivados.
Aplicou a medida do pH e da acidez valorable tota en leite, ovos, carnes, produtos cárnicos e aves, peixes, mariscos e derivados.
Aplicou a determinación da humidade en leite, ovos, carnes, produtos cárnicos e aves, peixes, mariscos e derivados.
Realizou correctamente a determinación de cinzas en leite, ovos, carnes, produtos cárnicos e aves, peixes, mariscos e derivados.
Realizou as determinacións de proteínas e graxas en leite, ovos, carnes, produtos cárnicos e aves, peixes, mariscos e derivados.
Aplicou as análises de alimentos, físico químicas e organolépticas, pertinentes sobre cereais e derivados, hortalizas e verduras, froitas, legumes e tubérculos
Aplicou a medida do pH e da acidez valorable total en cereais e derivados, hortalizas e verduras, froitas, legumes e tubérculos
Aplicou a determinación da humidade en cereais e derivados, hortalizas e verduras, froitas, legumes e tubérculos
Realizou correctamente a determinación de cinzas en cereais e derivados, hortalizas e verduras, froitas, legumes e tubérculos
Realizou as determinacións de proteínas e graxas en cereais e derivados, hortalizas e verduras, froitas, legumes e tubérculos
Diferenciou os distintos tipos de materiais de envasado tendo en conta as vantaxes e inconvenientes
Relacionou os distintos tipos de materiais de envasado e os alimentos nos que se utilizan
Identificou os datos obrigatorios no etiquetado dos produtos alimenticios
Manexou a lexislación relativa a os materiais en contacto cos alimentos

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

#### **MÍNIMOS EXIXIBLES:**

Considéranse como mínimos exixibles todos os criterios teóricos e prácticos indicados na presente programación.

#### **CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:**

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, por parte da persoa aspirante, ante o profesor ou profesora do módulo.

a) Primeira parte da proba. 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.

O profesor ou profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do IES da Pobra do Caramiñal.

b) 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.

O profesor ou profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do IES da Pobra do Caramiñal.

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 incumpran 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.

#### **AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓNS:**

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 no presente módulo profesional será numérica, entre un e dez, sen decimais.

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 catro puntos.

As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra as cualificacións finais alcanzadas do módulo no IES da Pobra do Caramiñal, consonte o procedemento establecido no artigo 45.2 da citada Orde do 12 de xullo de 2011. As referidas reclamacións deberán basearse nalgún dos seguintes aspectos:

a) A avaliación que se levou a cabo non foi adecuada aos resultados de aprendizaxe e os criterios de avaliación recollidos na correspondente programación.

b) Os instrumentos de avaliación aplicados foron inadecuados, conforme o sinalado na programación.

c) A aplicación dos criterios de cualificación establecidos na programación para a superación

das partes da proba do módulo profesional non foi correcta.

#### **4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento**

##### **4.1. Primeira parte da proba**

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test de resposta única, e/ou preguntas de verdadeiro/falso, e/ou preguntas curtas, e/ou preguntas a desenvolver e/ou imaxes, na que se desenvolverán todos aqueles CA (criterios de avaliación) sinalados anteriormente (apartado 2.1.2.).

As pautas para a realización de dita proba son as seguintes:

- As preguntas mal respostadas puntuarán negativo, cunha proporción 2:1, é dicir, cada pregunta mal respostada, restará a metade do valor dunha pregunta correctamente respostada.
- As preguntas non respostadas non puntuarán, nin positiva nin negativamente.
- Para a superación de esta proba deberá obterse unha cualificación de cinco puntos ou máis.
- A duración da proba teórica será de 2 horas.
- Unicamente serán corrixidas as respostas recollidas na planilla de respostas proporcionada polo profesor ou profesora, as cales deben ser perfectamente lexibles. No caso contrario ou dobre resposta, contarán como negativa.
- Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul non borrable. Non está permitido o uso de correctores tipo “Typex”.
- Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxs intelixentes.
- Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa.
- Ao finalizar a proba, deixarase a plantilla de respostas volteada enriba da mesa, xunto coas preguntas do exame.
- Non estará permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento.

##### **4.2. 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 dun ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos CA (criterios de avaliación) sinalados anteriormente (apartado 2.2.2.) nesta programación.

Para a superación de esta proba o alumnado deberá acadar unha puntuación mínima de cinco puntos.

A duración da proba práctica será de 2 horas.



**IES DA POBRA DO CARAMIÑAL**

Xobre, 22. 15940-A Pobra do Caramiñal, A Coruña

**Teléfono:** 881867064 **Fax:** 881867077

**Correo electrónico:** ies.pobra.caraminal@edu.xunta.gal

**Páxina web:** [www.edu.xunta.gal/centros/iespobracaraminal/](http://www.edu.xunta.gal/centros/iespobracaraminal/)



**XUNTA  
DE GALICIA**

CONSELLERÍA DE CULTURA,  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL E UNIVERSIDADES

Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul non borrable. Non está permitido o uso de correctores tipo “Typex”.

Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxos intelixentes.

Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado.