

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15015767	Politécnico de Santiago	Santiago de Compostela	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SEA	Seguridade e medio ambiente	CSSEA04	Química e saúde ambiental	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1551	Control e seguridade alimentaria	2021/2022		192	

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARMEN MÉNDEZ LAMAS
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
RA1 - Elabora plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, e identifica tarefas, puntos críticos e recursos
RA2 - Identifica deficiencias técnico-sanitarias en produtos alimentarios, aplicando técnicas de inspección e control sanitario, de acordo coa normativa
RA3 - Toma mostras de alimentos, logo de seleccionar o procedemento en función das características da mostra
RA4 - Analiza a calidade hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando protocolos establecidos, e rexistra os seus resultados
RA5 - Desenvolve programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo, aplicando metodoloxías e técnicas de comunicación

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 Clasifícanse os alimentos en función da súa composición e das súas características nutritivas
CA1.2 Relacionouse a saúde coa alimentación e coas súas doenzas asociadas
CA1.3 Identifícase a rede de vixilancia alimentaria en Galicia
CA1.4 Caracterizáronse os programas de inspección e de vixilancia de alimentos
CA1.5 Identifícase o proceso do Sistema de alertas alimentarias
CA1.6 Identifícanse os procedementos de intercambio de información ante unha alerta alimentaria
CA1.8 Analízase a normativa sanitaria relacionada co uso ou o consumo humano de alimentos
CA2.1 Identifícanse as fases do proceso de produción de alimentos
CA2.2 Caracterizáronse os establecementos de elaboración, transformación, almacenamento, comercialización, manipulación e consumo dos alimentos
CA2.4 Identifícanse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos
CA2.6 Caracterízase o control sanitario dos aditivos alimentarios e os efectos derivados do consumo
CA2.7 Identifícanse os criterios sanitarios de manipulación, envasamento e etiquetaxe de alimentos
CA2.8 Caracterizáronse os métodos de hixienización e conservación dos alimentos
CA3.1 Seleccionouse a información que se debe compilar para a avaliación posterior dos resultados analíticos
CA3.2 Seleccionáronse os puntos de mostraxe en función dos riscos hixiénico-sanitarios
CA3.5 Clasifícanse as mostras en función das características dos establecementos e dos estudos que cumpra realizar
CA4.1 Identifícanse os caracteres organolépticos, fisicoquímicos e microbiolóxicos dos alimentos de orixe animal e vexetal
CA4.2 Caracterizáronse os métodos analíticos para garantir a calidade dos datos obtidos

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria
CA5.1 Definíronse a epidemioloxía das doenzas de transmisión alimentaria e os factores condicionantes da aparición da doenza
CA5.2 Caracterizáronse as medidas de prevención e control das doenzas de transmisión alimentaria
CA5.3 Relacionáronse as fontes de contaminación dos alimentos coas medidas de prevención e control en cada caso
CA5.4 Identificouse a lexislación sobre consumo de alimentos e defensa dos/das consumidores/as
CA5.5 Identificáronse as necesidades de información e formación dos/das consumidores/as

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Elabora plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, e identifica tarefas, puntos críticos e recursos
RA2 - Identifica deficiencias técnico-sanitarias en produtos alimentarios, aplicando técnicas de inspección e control sanitario, de acordo coa normativa
RA3 - Toma mostras de alimentos, logo de seleccionar o procedemento en función das características da mostra
RA4 - Analiza a calidade hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando protocolos establecidos, e rexistra os seus resultados
RA5 - Desenvolve programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo, aplicando metodoloxías e técnicas de comunicación

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
CA1.7 Secuenciouse o proceso de elaboración dun programa de traballo de inspección e control sanitario de alimentos e os seus compoñentes
CA1.9 Seleccionáronse as tarefas e os recursos necesarios para a inspección e o control alimentario contida nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos
CA1.10 Seleccionáronse os puntos críticos de control que cómpre mostrear nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos
CA1.11 Redactáronse plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, considerando as tarefas, os puntos críticos e os recursos
CA2.3 Relacionáronse os factores de risco da contaminación dos alimentos coas fases da cadea alimentaria
CA2.5 Relacionouse a contaminación coa variación nas características dos alimentos
CA2.9 Relacionouse a calidade estética e organoléptica dos alimentos coas posibles deficiencias nas fases do proceso
CA2.10 Aplicáronse os protocolos e as normas de inspección e control sanitario para cada fase do proceso
CA2.11 Propuxéronse actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas
CA2.12 Rexistráronse as actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas

Criterios de avaliación do currículo
CA2.13 Elaboráronse os informes pertinentes
CA3.3 Preparáronse os medios de cultivo utilizados nos estudos microbiolóxicos
CA3.4 Preparáronse os instrumentos, os equipamentos de recollida e o material funxible necesario na toma de mostras
CA3.6 Aplicáronse as técnicas de toma de mostras para análise microbiolóxica, biotecnolóxica, química e organoléptica, seguindo os protocolos de mostraxe
CA3.7 Aplicáronse os procedementos de conservación e de transporte adaptados ao tipo de mostra, ao protocolo e á normativa
CA3.8 Identifícanse e envasáronse as mostras para o transporte e a posterior análise
CA3.9 Elaborouse a documentación preanalítica que acompaña a mostra e o seu rexistro
CA4.3 Comprobouse a limpeza, a preparación e a calibraxe dos equipamentos e do instrumental utilizado
CA4.5 Realizáronse os procedementos de análise para a determinación dos parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiolóxicos e biotecnolóxicos
CA4.6 Rexistráronse os resultados analíticos para o posterior tratamento dos datos
CA4.7 Trátáronse estatisticamente os datos e interpretáronse os valores obtidos
CA4.8 Xestionáronse os residuos xerados no procedemento analítico, para evitar posibles contaminacións
CA4.9 Elaboráronse informes analíticos e formalizáronse consonte o protocolo normalizado
CA4.10 Adoptáronse as medidas de seguridade e prevención de riscos
CA5.6 Elaboráronse programas formativos e campañas de información en materia de seguridade alimentaria
CA5.7 Programáronse actividades formativas e campañas de información en función das necesidades detectadas
CA5.8 Establecéronse os criterios de avaliación das campañas de información e das actividades formativas
CA5.9 Aplicáronse técnicas de información e asesoramento dos dereitos do/da consumidor/a
CA5.10 Aplicáronse técnicas de atención de queixas e reclamacións de consumidores/as

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

MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA

- Elabora plans de traballo de inspección e control
- Describe as características hixiénico-sanitarias dos procesos de obtención, elaboración, produción e distribución de alimentos.
- Recoñece das deficiencias hixiénico-sanitarias dos alimentos.
- Identifica das medidas correctoras fronte ás deficiencias detectadas.
- Manipula os equipamentos e instrumentos para a toma de mostras.

- Interpreta a documentación técnica e instrucións de uso de instrumentos e equipamentos para toma de mostras e análise.
- Realiza supostos prácticos de calibraxe e mantemento de equipamentos de toma de mostras e análise.
- Análiza as características hixiénico-sanitarias a partir dos resultados obtidos en supostos prácticos.
- Selecciona medidas preventivas e correctoras partindo de supostos prácticos.
- Elabora programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Consta de unha parte teórica e unha parte práctica.

A proba teórica cualifícase de 1 a 10 e terá carácter eliminatorio, se non se alcanza un mínimo de 5, non se poderá pasar a seguinte proba e o alumno estará suspenso.

A proba práctica realízase despois de ter aprobada a primeira parte. Cualifícase de 1 a 10, para aprobar ten que alcanzar a cualificación de 5 como mínimo.

A cualificación final da proba será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes (teórica e práctica), expresada con números enteiros entre 1 e 10, sen decimais, redondeada á unidade máis próxima.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

ROBA ESCRITA

Consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test e/ou preguntas curtas a desenvolver que versarán sobre os contidos de tipo máis teóricos relacionados cos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte da proba.

As preguntas tipo test poderán ser de resposta única, múltiple ou verdadeiro/falso. As respostas incorrectas restarán a mesma porcentaxe que sumen as acertadas. As non contestadas nin suman nin restan.

As preguntas curtas serán para contestar entre 1 e 10 liñas aproximadamente.

Esta proba será eliminatoria, se non se acadan 5 sobre 10, non se pasará a facer a seguinte proba (práctica).

É obrigatorio que o alumnado se presente a esta proba con útiles de escritura e calculadora científica non programable. Non se permitirá o uso de móbiles, nin calquera outro tipo de dispositivo tecnolóxico.

Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte.

Bibliografía

- "Nutrición y seguridad alimentaria", Lucía Hoyo Martínez y M. Estela Rodríguez del Río. Ed. Síntesis
- "Análisis de alimentos", Álvarez Oquina Cristina. Ed. Síntesis
- "Análisis de alimentos. Prácticas de laboratorio", Álvarez Oquina Cristina. Ed. Síntesis

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán esta segunda parte , que consistirá no desenvolvemento de supostos prácticos sobre procedementos para a determinación dos parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiolóxicos e biotecnolóxicos dos alimentos.

Para poder realizar esta parte da proba cómpre vir provisto de bata, luvas e gafas de seguridade.

Para superar a proba será necesario obter un 5 sobre 10.

É obrigatorio que o alumnado se presente a esta proba con útiles de escritura e calculadora científica non programable. Non se permitirá o uso de móbiles, nin calquera outro tipo de dispositivo tecnolóxico.

Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte.

Bibliografía

- "Nutrición y seguridad alimentaria", Lucía Hoyo Martínez y M. Estela Rodríguez del Río. Ed. Síntesis
- "Análisis de alimentos", Álvarez Oquina Cristina. Ed. Síntesis
- "Análisis de alimentos. Prácticas de laboratorio", Álvarez Oquina Cristina. Ed. Síntesis