

**1. Identificación da programación****Centro educativo**

| Código   | Centro                  | Concello               | Ano académico |
|----------|-------------------------|------------------------|---------------|
| 15015767 | Politécnico de Santiago | Santiago de Compostela | 2024/2025     |

**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 | 2024/2025 | 0                | 192          | 0              |

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

**Profesorado responsable**

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MERCEDES NOYA PARDAL |
| 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 Identificouse a rede de vixilancia alimentaria en Galicia                                     |
| CA1.4 Caracterizáronse os programas de inspección e de vixilancia de alimentos                      |
| CA1.5 Identificouse o proceso do Sistema de alertas alimentarias                                    |
| CA1.6 Identificáronse os procedementos de intercambio de información ante unha alerta alimentaria   |
| CA1.8 Analizouse a normativa sanitaria relacionada co uso ou o consumo humano de alimentos          |

| Crterios de avaliación do currículo   |
|---|
| CA2.1 Identifícanse as fases do proceso de produción de alimentos   |
| CA2.2 Caracterízanse os establecementos de elaboración, transformación, almacenamento, comercialización, manipulación e consumo dos alimentos |
| CA2.4 Identifícanse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos  |
| CA2.6 Caracterízouse 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 Caracterízanse 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 Caracterízanse os métodos analíticos para garantir a calidade dos datos obtidos   |
| CA4.4 Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria                                   |
| CA5.1 Defíníronse a epidemioloxía das doenzas de transmisión alimentaria e os factores condicionantes da aparición da doenza                  |
| CA5.2 Caracterízanse 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 Identifícouse a lexislación sobre consumo de alimentos e defensa dos/das consumidores/as  |
| CA5.5 Identifícanse 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  |

| Crterios de avaliación do currículo   |
|---|
| CA2.12 Rexistráronse as actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas   |
| 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 Identificáronse 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 Comproboouse a limpeza, a preparación e a calibreaxe 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 Tratáronse 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  |

**Crterios de avaliación do currículo**

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**

Debe demostrar os coñecementos e competencias nos seguintes ámbitos:

- 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 que se realizarán o mesmo día.

Primeiro realizarase a proba teórica de 1 a 10.

A proba práctica irá en segundo lugar. Cualifícase de 1 a 10. Neste caso, se o profesor detecta que durante o exame práctica corre algún risco el ou o equipo ou material que está empregando pode paralo en calquer momento e isto significará que o alumno non califica nesta proba.

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 non contestadas nin suman nin restan.

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

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.

##### 4.b) Segunda parte da proba

###### PROBA PRÁCTICA

As persoas aspirantes 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.

A proba terá varias partes, unha de resolución de exercicios curtos sobre prácticas de análise alimentario e outra práctica realizando unha das prácticas de análise alimentario que se encomende na que terá que expoñer os resultados e establecer unha conclusión.

En caso que se observe que o alumno, por descoñecemento, pode perigar a súa integridade ou a do equipo empregado, pode deterse a práctica inmediatamente para evitar riscos.

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.