

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	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
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2021/2022	0	80	0
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2021/2022	0	50	0
MP0501_22	Xestión da calidade	2021/2022	0	30	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	EVA MARÍA PINTOR SÁNCHEZ, VERÓNICA ESCUDERO MORENO, JOSÉ MANUEL SAN LUIS LORENZO (Subst.)
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
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

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
(MP0501_12) CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
(MP0501_22) CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
(MP0501_12) CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
(MP0501_12) CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(MP0501_22) CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
(MP0501_22) CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
(MP0501_12) CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
(MP0501_12) CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_12) CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
(MP0501_12) CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(MP0501_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
(MP0501_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
(MP0501_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
(MP0501_12) CA4.2 Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
(MP0501_12) CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
(MP0501_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
(MP0501_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.

Resultados de aprendizaxe do currículo

(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

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

(MP0501_12) CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

(MP0501_12) CA1.4 Comprobase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

(MP0501_22) CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

(MP0501_22) CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

(MP0501_12) CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.

(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

(MP0501_22) CA2.1 Defínense os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.

(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.

(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

(MP0501_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

(MP0501_12) CA3.4 Defínense os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

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

Os mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva neste módulo serán unha mostra o suficientemente representativa dos criterios de avaliación establecidos na programación.

Os mínimos para este módulo son :

- Recoñecerse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
- Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
- Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

- Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
- Recoñecerse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

- Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
- Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

- Identificáronse as boas prácticas na manipulación de alimentos: recepción e almacenamento.
- Identificáronse as boas prácticas na manipulación de alimentos: elaboración e servizo.

- Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

- Recoñecerse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
- Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
- Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
- Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

- Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- Recoñecerse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001.
- Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
- Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
- Recoñecerse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
- Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

- Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade.
- Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
- Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

- Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
- Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
- Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

Criterios de cualificación

Cualificaráse a 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.

Cualificaráse a 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.

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.

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 e dez, sen decimais.

A cualificación final correspondente da proba deste 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.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita tipo test que versará sobre os criterios de avaliación establecida na programación para esta parte.

Instrumentos para o seu desenvolvemento:

Bolígrafo azul.

Non se permitirá o uso de aparatos de telefonía ou calquera susceptible de comunicación co exterior.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que consistirá no desenvolvemento de supostos prácticos establecidos na programación para esta parte.

Instrumentos para o seu desenvolvemento:

Bolígrafo azul.



Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía ou similares susceptibles de contacto co exterior