



Programación de probas libres

Ciclo Grao Superior Saúde Ambiental

Control e Vixiancia da Contaminación de alimentos

Índice

1. Identificación da programación	2
1.1 Centro educativo	2
1.2 Ciclo formativo	2
1.3 Módulo profesional e unidades formativas de menor duración	2
1.4 Profesorado responsable	2
2. Capacidades terminais e criterios de avaliación	2
2.1 Primeira parte da proba	2
2.1.1 Capacidades terminais do currículo que se tratan	2
2.1.2 Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución das capacidades terminais por parte do alumnado	3
2.2 Segunda parte da proba	4
2.2.1 Capacidades terminais do currículo que se tratan	4
2.2.2 Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución das capacidades terminais por parte do alumnado	5
3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e criterios de cualificación	6
4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento	7
4.1 Primeira parte da proba	7
4.2 Segunda parte da proba	8



1. Identificación da programación

1.1 Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32008902	CIFP A CARBALLEIRA-MARCOS VALCARCEL	OURENSE	2020/2021

1.2 Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
FP21	SANIDADE	CS19002	SAÚDE AMBIENTAL	SUPERIOR	PROBAS LIBRES

1.3 Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
CS0447	CONTROL E VIXILANCIA DA CONTAMINACION DA ALIMENTACION	-	0	298	0

1.4 Profesorado responsable

Elaboración	MARIÑA FONTENLA FORTES
Impartición	MARIÑA FONTENLA FORTES

2. Capacidades terminais e criterios de avaliación

2.1 Primeira parte da proba

2.1.1 Capacidades terminais do currículo que se tratan

Capacidades terminais do currículo
Describir os caracteres organolépticos, físicos e químicos dos alimentos de orixe animal e vexetal, relacionándoos coas alteracións que aparecen neles por contaminación ambiental.
Describir os caracteres organolépticos, físicos e químicos dos alimentos de orixe animal e vexetal, relacionándoos coas alteracións que aparecen neles por contaminación ambiental.
Relacionar a calidade estética e organoléptica dos alimentos con alteracións nalgunha fase do proceso de elaboración, transformación ou comercialización.
Realizar análises e medicións, valorando a calidade hixiénico-sanitaria segundo protocolos establecidos en función da mostra que se realice.



Identificar os resultado obtidos, cubrindo os boletíns analíticos correspondentes.
Explicar as técnicas de elaboración dun cronograma de traballo en función da zona de actuación, os puntos para estudar, os tipos de establecementos, o tipo de mostras e o material de recollida e transporte
Recoñecer o material para utilizar na toma de mostras de alimentos, comprobando que sexa adecuado ó tipo de mostra, o proceso e ó tipo de análise que se efectúe
Describir as técnicas de toma de mostras para analizar, tendo en conta as características dos establecementos e estudos que se realicen.
Realizar tomas de mostras para efectuar análises microbiolóxica, química e organoléptica segundo os protocolos establecidos.
Identificar e etiquetar as mostras de acordo coas normas e códigos establecidos
Describir as formas de conservación das mostras en función da súa orixe, tipo e análise que se efectúe, así como o seu transporte.
Rexistrar as mostras e trasladalas ó laboratorio de control, acompañándoas da solicitude correspondente
Identificar os equipos e materiais necesarios para a recollida de datos e toma de mostras alimentarias
Seleccionar os equipos e material para utilizar en función do tipo de análise e medicións que se efectúen.
Identificar os métodos de hixiene e relacionalos cos sistemas de control dos procesos.
Explicar os criterios sanitarios de manipulación e etiquetaxe dos alimentos.
Explicar, en función do tipo de proceso que se avalie, os principais parámetros que se poden obter "in situ" para o control e vixilancia da contaminación de alimentos.
Analizar as características que debe reunir un programa de vixilancia de alimentos en establecementos nos que se elaboren ou transformen, distribúan ou consuman.
Enumerar os puntos máis significativos e os trámites de formalización dos libros de rexistro de control de calidade dos alimentos nos diferentes tipos de establecementos.
Identificar os puntos críticos e de vixilancia que se deben controlar nos establecementos de elaboración ou transformación e de comercialización de alimentos.
Propor e aplicar as medidas correctoras necesarias, se se detectan deficiencias sanitarias que impliquen risco para a saúde.
Elaborar informes sinxelos a partir das medicións analíticas "in situ", segundo protocolo normalizado, comprobando que as recomendacións efectuadas se axustan a criterios técnicos e a normativa legal vixente.
Describir os compoñentes dos establecementos de elaboración ou transformación e comercialización de alimentos, comprobando se cumpre a normativa sanitaria vixente.
Identificar e describir as fontes de contaminación dos alimentos, así coma os principais contaminantes que poidan ter incidencia na saúde.
Analizar as características epidemiolóxicas das enfermidades de transmisión alimentaria.
Elaborar informes de intoxicacións ou toxifeccións alimentarias a partir dos datos obtidos "in situ" e no laboratorio, razoando a súa incidencia sobre a saúde describindo as medidas correctoras para aplicar.

2.1.2 Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución das capacidades terminais por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
Diferenciouse alimento de nutriente
Explicouse a composición química dos alimentos



Coñécese a clasificación dos alimentos
Descríbense as distintas alteracións dos alimentos
Explicáronse os tipos de adulteracións dos alimentos
Coñécense as formas de contaminación biótica dos alimentos
Clasifícanse os distintos aditivos alimentarios
Descríbiuse e realizouse o procedemento para a toma de mostras
Explicáronse e realizáronse os protocolos de análise microbiolóxica de alimentos
Explicáronse e realizáronse os protocolos de análise físico-química de alimentos
Coñécense as técnicas de conservación e hixiene dos alimentos
Explicáronse as normas de calidade físico-química e microbiolóxica
Procurouse e analizouse a lexislación vixente
Coñécense as técnicas de vixilancia e control a elaboración e manipulación dos alimentos
Explicáronse as normas de APPCC referidas aos alimentos
Descríbense as toxiinfeccións alimentarias máis frecuentes
Coñécense os tipos de contaminación abiótica dos alimentos

2.2 Segunda parte da proba

2.2.1 Capacidades terminais do currículo que se tratan

Capacidades terminais do currículo
Describir os caracteres organolépticos, físicos e químicos dos alimentos de orixe animal e vexetal, relacionándoos coas alteracións que aparecen neles por contaminación ambiental.
Describir os caracteres organolépticos, físicos e químicos dos alimentos de orixe animal e vexetal, relacionándoos coas alteracións que aparecen neles por contaminación ambiental.
Relacionar a calidade estética e organoléptica dos alimentos con alteracións nalgunha fase do proceso de elaboración, transformación ou comercialización.
Realizar análises e medicións, valorando a calidade hixiénico-sanitaria segundo protocolos establecidos en función da mostra que se realice.
Identificar os resultados obtidos, cubrindo os boletíns analíticos correspondentes.
Explicar as técnicas de elaboración dun cronograma de traballo en función da zona de actuación, os puntos para estudar, os tipos de establecementos, o tipo de mostras e o material de recollida e transporte
Recoñecer o material para utilizar na toma de mostras de alimentos, comprobando que sexa adecuado ó tipo de mostra, o proceso e o tipo de análise que se efectúe
Describir as técnicas de toma de mostras para analizar, tendo en conta as características dos establecementos e estudos que se realicen.
Realizar tomas de mostras para efectuar análises microbiolóxica, química e organoléptica segundo os protocolos establecidos.
Identificar e etiquetar as mostras de acordo coas normas e códigos establecidos



Describir as formas de conservación das mostras en función da súa orixe, tipo e análise que se efectúe, así como o seu transporte.
Rexistrar as mostras e trasladalas ó laboratorio de control, acompañándoas da solicitude correspondente
Identificar os equipos e materiais necesarios para a recollida de datos e toma de mostras alimentarias
Seleccionar os equipos e material para utilizar en función do tipo de análise e medicións que se efectúen.
Identificar os métodos de hixiene e relacionalos cos sistemas de control dos procesos.
Explicar os criterios sanitarios de manipulación e etiquetaxe dos alimentos.
Explicar, en función do tipo de proceso que se avalíe, os principais parámetros que se poden obter "in situ" para o control e vixilancia da contaminación de alimentos.
Analizar as características que debe reunir un programa de vixilancia de alimentos en establecementos nos que se elaboren ou transformen, distribúan ou consuman.
Enumerar os puntos máis significativos e os trámites de formalización dos libros de rexistro de control de calidade dos alimentos nos diferentes tipos de establecementos.
Identificar os puntos críticos e de vixilancia que se deben controlar nos establecementos de elaboración ou transformación e de comercialización de alimentos.
Propor e aplicar as medidas correctoras necesarias, se se detectan deficiencias sanitarias que impliquen risco para a saúde.
Elaborar informes sinxelos a partir das medicións analíticas "in situ", segundo protocolo normalizado, comprobando que as recomendacións efectuadas se axustan a criterios técnicos e a normativa legal vixente.
Describir os compoñentes dos establecementos de elaboración ou transformación e comercialización de alimentos, comprobando se cumpre a normativa sanitaria vixente.
Identificar e describir as fontes de contaminación dos alimentos, así coma os principais contaminantes que poidan ter incidencia na saúde.
Analizar as características epidemiolóxicas das enfermidades de transmisión alimentaria.
Elaborar informes de intoxicacións ou toxifeccións alimentarias a partir dos datos obtidos "in situ" e no laboratorio, razoando a súa incidencia sobre a saúde describindo as medidas correctoras para aplicar.

2.2.2 Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución das capacidades terminais por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
Diferenciouse alimento de nutriente
Explicouse a composición química dos alimentos
Coñécese a clasificación dos alimentos
Descríbense as distintas alteracións dos alimentos
Explicáronse os tipos de adulteracións dos alimentos
Coñécense as formas de contaminación biótica dos alimentos
Clasifícanse os distintos aditivos alimentarios
Descríbiuse e realizouse o procedemento para a toma de mostras



Explicáronse e realizáronse os protocolos de análise microbiolóxica de alimentos
Explicáronse e realizáronse os protocolos de análise físico-química de alimentos
Coñécense as técnicas de conservación e hixiene dos alimentos
Explicáronse as normas de calidade físico-química e microbiolóxica
Procurouse e analizouse a lexislación vixente
Coñécense as técnicas de vixilancia e control a elaboración e manipulación dos alimentos
Explicáronse as normas de APPCC referidas aos alimentos
Descríbense as toxiinfeccións alimentarias máis frecuentes
Coñécense os tipos de contaminación abiótica dos alimentos

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Todos os contidos teóricos e prácticos da programación son considerados como mínimos exixibles.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A valoración da adquisición das capacidades terminais de cada módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, pola persoa aspirante, ante o profesor do módulo:

a) Primeira parte. 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 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 CIFP A Carballeira.

b) Segunda parte. 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 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 CIFP A Carballeira.

O profesor poderá excluír de calquera parte da proba do 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 do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓNS:

1. 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 será numérica, entre un e dez, sen decimais.

2. 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.



3. As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra as cualificacións finais alcanzadas no módulo no CIFP A Carballeira, 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

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

Consistirá nunha proba escrita de carácter eliminatorio, que poderá constar de preguntas tipo test de resposta única ou preguntas curtas, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios establecidos na programación para esta parte da proba.

Nas tipo test as preguntas mal respostadas puntuarán negativo, cunha proporción 1:1, é dicir, cada pregunta mal respostada, restará unha pregunta ben respostada.

As preguntas non respostadas non puntuarán negativamente. as preguntas curtas levarán indicada a puntuación de cada unha

Para a superación de esta proba deberá obterse unha cualificación de cinco puntos ou máis.

Só se valorarán as respostas lexibles recollidas na plantilla de respostas proporcionada polo profesor. No caso contrario ou no caso de dobre resposta, contarán como mal respostadas.

A duración da proba teórica será de 2 horas.

INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA O SEU DESENVOLVEMENTO:

Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro.

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

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

Non se permitirá o acceso á sala do exame tras comezar a proba.

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

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

Será unha proba de carácter eliminatorio consistente no desenvolvemento dun ou varios supostos teórico-prácticos que versarán sobre una mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Por cada suposto ben levado a cabo polo alumno acadarase a puntuación indicada na proba. Os erros leves no procedemento descontarán parte de esa puntuación e os erros graves farán que o suposto sexa calificado como cero.

INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA O SEU DESENVOLVEMENTO:

Bolígrafo azul ou negro.

Non se permitirá a utilización de aparellos tecnolóxicos nin soporte bibliográfico.

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

Non se permitirá o acceso á sala do exame tras comezar a proba.

O profesor aportará o material necesario para cada suposto práctico.