



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	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	2024/2025	0	80	0
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	0	50	0
MP0501_22	Xestión da calidade	2024/2025	0	30	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA COUCE VIDAL
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_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_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(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.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(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_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_12) CA1.6 Recoñécense 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) CA1.7 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_12) CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Defínense os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(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.
(MP0501_12) CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
(MP0501_22) CA2.3 Identifícanse e recoñécense as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.4 Identifícanse 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_12) CA2.5 Recoñécense os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(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) CA2.7 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 Identifícanse 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) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(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) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(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) CA4.1 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 Identifícanse 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.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
(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.
(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(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_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(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.

2.2.2. 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 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 .



Criterios de avaliación do currículo
(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 Identificáronse 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_12) CA1.4 Comprobouse 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_12) CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(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) CA1.7 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_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Defínense os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(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.
(MP0501_12) CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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) CA2.4 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_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_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(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) CA2.7 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) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(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) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(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.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
(MP0501_12) CA4.2 Describíronse 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) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
(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.
(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

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

CRITERIOS DE AVALIACIÓN

Unidade formativa 1: seguridade e hixiene alimentarias

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.

- CA1.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
- CA1.2. Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
- CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
- CA1.4. Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
- CA1.5. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
- CA1.6. Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- CA1.7. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.



- CA1.8. Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
- CA1.9. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

RA2. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

- CA2.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
- CA2.2. Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
- CA2.3. Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
- CA2.4. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
- CA2.5. Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
- CA2.6. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
- CA2.7. Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
- CA2.8. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
- CA2.9. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

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.

- CA3.1. Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
- CA3.2. Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
- CA3.3. Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
- CA3.4. Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
- CA3.5. Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
- CA3.6. Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
- CA3.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
- CA3.8. Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

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

- CA4.1. Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
- CA4.2. Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
- 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.
- CA4.4. Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
- CA4.5. Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
- CA4.6. Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.



- 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.

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

Unidade formativa 2: xestión da calidade

RA1. Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.

- CA1.1. Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo "calidade".

- CA1.2. Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

- CA1.3. Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

- CA1.4. Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

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

- CA1.6. Descríronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

RA2. Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.

- CA2.1. Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

- CA2.2. Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

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

- CA2.4. Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.

- CA2.5. Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

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

OS CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Tal e como se manifesta na ORDE do 5 de abril de 2013, pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional, dos establecidos ao abeiro da lei oránica 2/2006, do 3 de maio, de educación, a valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe de cada módulo profesional levarase a cabo a través da realización dunha proba dividida en dúas partes:

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistirá nunha batería de preguntas curtas, e/ou de desenrolo, e/ou de tipo test. No caso das preguntas tipo test, dúas respostas incorrectas restarán o valor dunha resposta acertada. As non contestadas nin suman nin restan.



A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos, e para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba, procederáse a realizar a segunda parte que consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos escritos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán a mesma porcentaxe que sumen as acertadas. As non contestadas nin suman nin restan. Cualificarase de 0 a 10 puntos, e para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

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 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

A primeira parte da proba consiste dun exame teórico-escrito, que permita ao alumnado elaboralas súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico.

O exame teórico-escrito consistirá nunha serie de probas obxectivas cuxas preguntas poderán ser de diverso tipo: test, respostas curtas, desenvolvemento curto... No caso de preguntas tipo test cada dúas respostas incorrectas restarán o valor dunha resposta acertada. As non contestadas nin suman nin restan.

INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA O SEU DESENVOLVEMENTO:

O alumno acudirá á proba únicamente provisto dun bolígrafo negro ou azul. Non se permitirá a utilización de ningún outro material.



4.b) Segunda parte da proba

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

A segunda parte da proba consistirá nun exame práctico-escrito que consistirá na resolución de diversos supostos prácticos, cada un dos cales poderá subdividirse en varios apartados. Poderá estar composta por preguntas curtas, e/ou preguntas a relacionar, e/ou tipo test ou probas prácticas no obradoiro. No caso de preguntas tipo test, cada dúas respostas incorrectas restarán o valor dunha resposta acertada. As non contestadas nin suman nin restan.

INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA O SEU DESENVOLVEMENTO:

O alumno acudirá á proba únicamente provisto dun bolígrafo negro ou azul. Non se permitirá a utilización de ningún outro material.