



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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
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	ANA LISTE CARMUEJA
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
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
CA1.10 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



Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Identificáronse as fases do proceso de produción de alimentos
CA2.2 Caracterizáronse os establecementos de elaboración, transformación, almacenamento, comercialización, manipulación e consumo dos alimentos
CA2.3 Relacionáronse os factores de risco da contaminación dos alimentos coas fases da cadea alimentaria
CA2.4 Identificáronse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos
CA2.5 Relacionouse a contaminación coa variación nas características dos alimentos
CA2.6 Caracterizouse o control sanitario dos aditivos alimentarios e os efectos derivados do consumo
CA2.7 Identificáronse os criterios sanitarios de manipulación, envasamento e etiquetaxe de alimentos
CA2.8 Caracterizáronse os métodos de hixienización e conservación 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
CA4.1 Identificáronse 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
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
CA5.6 Elaboráronse programas formativos e campañas de información en materia de seguridade alimentaria



Criterios de avaliación do currículo
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

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

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
CA1.8 Analizouse a normativa sanitaria relacionada co uso ou o consumo humano de alimentos
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
CA2.11 Propuxéronse actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas



Criterios de avaliación do currículo
CA2.12 Rexistráronse as actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas
CA2.13 Elaboráronse os informes pertinentes
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
CA3.3 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
CA3.5 Clasificáronse as mostras en función das características dos establecementos e dos estudos que cumpra realizar
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 Comprobouse a limpeza, a preparación e a calibraxe dos equipamentos e do instrumental utilizado
CA4.4 Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria
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



Criterios de avaliación do currículo

CA4.10 Adoptáronse as medidas de seguridade e prevención de riscos

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

MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA

RA 1 Elabora plans de traballo de inspección e control sanitario de alimentos, e identifica tarefas, puntos críticos e recursos

CA 1.1 Clasificáronse os alimentos en función da súa composición e das súas características nutritivas

CA 1.2 Relacionouse a saúde coa alimentación e coas súas doenzas asociadas

CA 1.6 Identificáronse os procedementos de intercambio de información ante unha alerta alimentaria

CA 1.9 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

CA 1.10 Seleccionáronse os puntos críticos de control que cómpre mostrear nos censos de establecementos de elaboración, transformación, distribución e restauración de alimentos

RA 2 Identifica deficiencias técnico-sanitarias en produtos alimentarios, aplicando técnicas de inspección e control sanitario, de acordo coa normativa

CA 2.3 Relacionáronse os factores de risco da contaminación dos alimentos coas fases da cadea alimentaria

CA 2.4 Identificáronse os contaminantes bióticos e abióticos en alimentos

CA2.5 Relacionouse a contaminación coa variación nas características dos alimentos

CA 2.6 Caracterizouse o control sanitario dos aditivos alimentarios e os efectos derivados do consumo

CA 2.7 Identificáronse os criterios sanitarios de manipulación, envasamento e etiquetaxe de alimentos

CA 2.8 Caracterizáronse os métodos de hixienización e conservación dos alimentos

CA 2.9 Relacionouse a calidade estética e organoléptica dos alimentos coas posibles deficiencias nas fases do proceso

CA 2.11 Propuxéronse actuacións correctivas en función das deficiencias detectadas

RA 3 Toma mostras de alimentos, logo de seleccionar o procedemento en función das características da mostra

CA 3.2 Seleccionáronse os puntos de mostraxe en función dos riscos hixiénico-sanitarios



CA 3.3 Preparáronse os medios de cultivo utilizados nos estudos microbiolóxicos

CA 3.4 Preparáronse os instrumentos, os equipamentos de recollida e o material funxible necesario na toma de mostras

CA 3.5 Clasificáronse as mostras en función das características dos establecementos e dos estudos que cumpra realizar

CA 3.6 Aplicáronse as técnicas de toma de mostras para análise microbiolóxica, biotecnolóxica, química e organoléptica, seguindo os protocolos de mostraxe

CA 3.7 Aplicáronse os procedementos de conservación e de transporte adaptados ao tipo de mostra, ao protocolo e á normativa

CA 3.8 Identificáronse e envasáronse as mostras para o transporte e a posterior análise

RA 4 Analiza a calidade hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando protocolos establecidos, e rexistra os seus resultados

CA 4.1 Identificáronse os caracteres organolépticos, fisicoquímicos e microbiolóxicos dos alimentos de orixe animal e vexetal

CA 4.2 Caracterizáronse os métodos analíticos para garantir a calidade dos datos obtidos

CA 4.4 Seleccionáronse os métodos e as técnicas de control de calidade segundo a normativa técnico-sanitaria

CA 4.5 Realizáronse os procedementos de análise para a determinación dos parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiolóxicos e biotecnolóxicos

CA 4.7 Tratáronse estatisticamente os datos e interpretáronse os valores obtidos

CA 4.8 Xestionáronse os residuos xerados no procedemento analítico, para evitar posibles contaminacións

CA 4.10 Adoptáronse as medidas de seguridade e prevención de riscos

RA 5 Desenvolve programas formativos e campañas de información sobre seguridade alimentaria e consumo, aplicando metodoloxías e técnicas de comunicación

CA 5.1 Definíronse a epidemioloxía das doenzas de transmisión alimentaria e os factores condicionantes da aparición da doenza

CA 5.2 Caracterizáronse as medidas de prevención e control das doenzas de transmisión alimentaria

CA 5.3 Relacionáronse as fontes de contaminación dos alimentos coas medidas de prevención e control en cada caso

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- Proba teórica: 50%.

- Proba práctica: 50%

- A primeira parte da proba puntuarase de cero a dez e terá carácter eliminatorio. Será necesario acadar un 50% da puntuación total para acceder á segunda parte da proba.

- As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero na segunda parte da proba, de xeito automático, ao non poder acceder á segunda parte da proba.

- No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, por non acadar un 50% da puntuación posible (tamén dez, coma a primeira parte), a puntuación máxima que poderá asignarselle como nota final, será de catro puntos.



- O equipo docente poderá excluír de calquera parte das probas ás persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento, incumpra as indicacións da profesora para a realización da proba, ou incumpra as normas de prevención, protección e seguridade que poidan implicar, a criterio da profesora, algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo, para o persoal do centro ou para as instalacións, durante a realización das probas, ou como preparación a éstas.
- Neste caso, a profesora comunicará á persoa aspirante a súa exclusión da proba e cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- A primeira parte terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita con preguntas tipo test e/ou curtas que versarán sobre unha mostra significativa dos criterios de avaliación recollidos na programación do módulo. As preguntas tipo test serán de resposta única, puntuando de xeito negativo as respostas incorrectas (3 respostas incorrectas anularán unha correcta e, as preguntas non respostadas non descontarán).
- A proba teórica terá unha duración máxima de 3 horas.
- Esta primeira parte da proba cualificarase 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 centro e/ou na aula virtual.
- Para a realización da proba será necesario bolígrafo azul o negro.
- Os/as candidatos/as deberán traer calculadora. Está totalmente prohibido o uso / consulta do móbil durante toda a proba ou calquera outro dispositivo electrónico que permita o contacto co exterior.
- Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte que deberá estar a disposición enriba da mesa.
- As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio.

4.b) Segunda parte da proba

- Esta segunda parte consistirá na resolución dunha serie de varios suposto/s, problema/s e técnicas práctica/s, preparación dos reactivos e técnicas de análise de mostras que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
- O obxectivo desta proba é demostrar o manexo do materiais e os equipamentos dos laboratorios de Bromatoloxía, Control de Calidade e Seguridade Alimentaria e o dominio de técnicas características destes ámbitos, así coma técnicas especiais.
- Esta segunda parte da proba cualificarase 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 centro.
- Para a realización da proba será necesaria unha calculadora científica e bolígrafo azul ou negro e bata de laboratorio .
- Non se permitirá o uso de móbiles nin de calquera outro dispositivo electrónico que permita o contacto co exterior.
- Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte que deberá estar a disposición enriba da mesa.