



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36011579	A Guía	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1610	Seguridade e calidade alimentaria no comercio	2024/2025	0	105	0
MP1610_12	Seguridade e hixiene no comercio alimentario	2024/2025	0	70	0
MP1610_22	Calidade alimentaria no comercio	2024/2025	0	35	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEXIS DE LOPE CONDE
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
(MP1610_12) RA1 - Elabora e realiza o seguimento do plan de limpeza dos equipamentos e das instalacións que se utilizan no comercio alimentario, establecendo as condicións de salubridade e hixiene necesarias adecuadas á lexislación
(MP1610_22) RA1 - Establece os sistemas que determinan a calidade dos produtos alimentarios expostos para a venda, garantindo as súas condicións organolépticas e de sustentabilidade
(MP1610_12) RA2 - Establece os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e da rastrexabilidade, delimitando as variables para controlar que garantan a inocuidade e a calidade dos alimentos
(MP1610_12) RA3 - Establece e supervisa procedementos de manipulación de alimentos, tendo en conta as normas hixiénico-sanitarias, os protocolos e as boas prácticas hixiénicas
(MP1610_12) RA4 - Xestiona os recursos eficientemente e xestiona o tratamento dos residuos e subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) de xeito selectivo, recoñecendo as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental

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
(MP1610_12) CA1.1 Establecéronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
(MP1610_22) CA1.1 Planificáronse as accións do proceso de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función das súas características, para garantir a idoneidade para o seu consumo
(MP1610_12) CA1.2 Determináronse os procedementos, o persoal que debe executar a tarefa, os produtos, os desinfectantes e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D), así como as súas condicións de emprego
(MP1610_22) CA1.2 Definíronse as accións de non-conformidade do produto alimentario en función das súas condicións, das ofertas e da sección de venda pertinente
(MP1610_12) CA1.3 Planificáronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
(MP1610_22) CA1.3 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos frescos, atendendo ás súas características organolépticas
(MP1610_12) CA1.4 Organizáronse as frecuencias de limpeza establecidas pola normativa



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP1610_22) CA1.4 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos sustentables, de comercio xusto e de gourmet, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
(MP1610_12) CA1.5 Supervisouse e comprobouse a calidade hixiénico-sanitaria na limpeza dos equipamentos e instalacións que se utilizan no comercio alimentario
(MP1610_22) CA1.5 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
(MP1610_12) CA1.6 Supervisouse o rexistro da información relevante e incidencias detectadas ou arranxadas do plan de limpeza e de desinfección
(MP1610_22) CA1.6 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias
(MP1610_12) CA1.7 Verificouse que as medidas correctivas propostas arranxen as incidencias detectadas
(MP1610_22) CA1.7 Determinouse o estado dos produtos non perecedoiros atendendo ao estado do envase e as datas óptimas de consumo
(MP1610_12) CA1.8 Avaliáronse os perigos de contaminación química asociados á manipulación e ao almacenamento de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
(MP1610_22) CA1.8 Determinouse e comprobouse o estado das bebidas e dos licores, atendendo ás súas características
(MP1610_22) CA1.9 Avaliouse o sistema de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función da satisfacción da clientela e dos criterios comerciais
(MP1610_12) CA2.1 Documentáronse e rastrexáronse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento
(MP1610_12) CA2.2 Realizáronse os controis que identifiquen os perigos que poden aparecer en cada etapa do proceso
(MP1610_12) CA2.3 Detectáronse os perigos que determinan os puntos críticos de control e o límite crítico
(MP1610_12) CA2.4 Establecéronse as medidas de control e as accións correctivas que aseguren a seguridade do sistema
(MP1610_12) CA2.5 Aplicáronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario
(MP1610_12) CA2.6 Relacionouse o contido das guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental co seu uso no comercio
(MP1610_12) CA2.7 Elaborouse e actualizouse a documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC dun comercio alimentario
(MP1610_12) CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e a manipulación de alimentos



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP1610_12) CA3.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
(MP1610_12) CA3.3 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos
(MP1610_12) CA3.4 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
(MP1610_12) CA3.5 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora
(MP1610_12) CA3.6 Establecéronse os procedementos de manipulación de alimentos nas actividades que se realizan no establecemento comercial
(MP1610_12) CA3.7 Establecéronse as medidas preventivas que garantan a inocuidade dos alimentos
(MP1610_12) CA3.8 Realizáronse os controis hixiénico-sanitarios durante o proceso de manipulación de alimentos atendendo aos protocolos establecidos
(MP1610_12) CA3.9 Comprobose a aplicación das medidas de hixiene persoal, de vestiario e de equipamentos de protección individual requiridas na manipulación de alimentos, e detectáronse e corrixíronse as prácticas inadecuadas
(MP1610_12) CA3.10 Supervisouse que os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias respecten o protocolo definido para os establecementos comerciais
(MP1610_12) CA3.11 Supervísanse os procedementos de actuación ante a contaminación cruzada, riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria
(MP1610_12) CA3.12 Analizáronse as achegas do persoal do establecemento comercial relativas ás condicións hixiénico-sanitarias, e incorporáronse ao protocolo as propostas de mellora oportunas
(MP1610_12) CA3.13 Estableceuse o protocolo de recollida de mostras testemuña
(MP1610_12) CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
(MP1610_12) CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos achega á protección ambiental
(MP1610_12) CA4.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
(MP1610_12) CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudiciais para o ambiente
(MP1610_12) CA4.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e do resto de recursos que se utilicen no comercio alimentario
(MP1610_12) CA4.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos



Criterios de avaliación do currículo
(MP1610_12) CA4.7 Estableceuse o plan de control de residuos xerados no establecemento comercial, atendendo á súa clase, á súa clasificación e ao seu transporte
(MP1610_12) CA4.8 Garantiuse que o tratamento dos subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) cumpra os requisitos normativos en todas as fases de manipulación, almacenamento, recollida e transporte
(MP1610_12) CA4.9 Clasifícanse en contedores os tipos de residuos xerados, segundo a súa orixe, o tipo, o estado e a necesidade de reciclaxe, depuración e tratamento
(MP1610_12) CA4.10 Controlouse a rastrexabilidade do tratamento de residuos SANDACH, levando o rexistro de envíos e da documentación comercial e sanitaria establecida
(MP1610_12) CA4.11 Supervisouse a recollida dos produtos caducados e dos que non se usen finalmente para o consumo humano, para o seu tratamento de xestión de residuos ou SANDACH
(MP1610_12) CA4.12 Supervisouse a aplicación das técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
(MP1610_12) CA4.13 Controláronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
(MP1610_12) CA4.14 Supervisouse a sinalización e a manobra das zonas onde se sitúan os contedores, así como a súa diferenciación, segundo o grao de perigo, o tipo, a provisionalidade, etc
(MP1610_12) CA4.15 Supervisáronse a sinalización e a manobrabilidade das zonas onde se sitúan os contedores
(MP1610_12) CA4.16 Diferenciáronse os contedores en función do seu contido e provisionalidade

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP1610_22) RA1 - Establece os sistemas que determinan a calidade dos produtos alimentarios expostos para a venda, garantindo as súas condicións organolépticas e de sustentabilidade
(MP1610_12) RA2 - Establece os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e da rastrexabilidade, delimitando as variables para controlar que garantan a inocuidade e a calidade dos alimentos



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
(MP1610_22) CA1.1 Planificáronse as accións do proceso de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función das súas características, para garantir a idoneidade para o seu consumo
(MP1610_22) CA1.2 Definíronse as accións de non-conformidade do produto alimentario en función das súas condicións, das ofertas e da sección de venda pertinente
(MP1610_22) CA1.3 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos frescos, atendendo ás súas características organolépticas
(MP1610_22) CA1.4 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos sustentables, de comercio xusto e de gourmet, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
(MP1610_22) CA1.5 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
(MP1610_22) CA1.6 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias
(MP1610_22) CA1.7 Determinouse o estado dos produtos non perecedoiros atendendo ao estado do envase e as datas óptimas de consumo
(MP1610_22) CA1.8 Determinouse e comprobouse o estado das bebidas e dos licores, atendendo ás súas características
(MP1610_22) CA1.9 Avaliouse o sistema de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función da satisfacción da clientela e dos criterios comerciais
(MP1610_12) CA2.1 Documentáronse e rastrexáronse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento
(MP1610_12) CA2.2 Realizáronse os controis que identifiquen os perigos que poden aparecer en cada etapa do proceso
(MP1610_12) CA2.3 Detectáronse os perigos que determinan os puntos críticos de control e o límite crítico
(MP1610_12) CA2.4 Establecéronse as medidas de control e as accións correctivas que aseguren a seguridade do sistema
(MP1610_12) CA2.5 Aplicáronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario
(MP1610_12) CA2.6 Relacionouse o contido das guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental co seu uso no comercio
(MP1610_12) CA2.7 Elaborouse e actualizouse a documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC dun comercio alimentario



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

5.aRA1. Elabora e realiza o seguimento do plan de limpeza dos equipamentos e das instalacións que se utilizan no comercio alimentario, establecendo as condicións de salubridade e hixiene necesarias adecuadas á lexislación.

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

CA1.2. Determináronse os procedementos, o persoal que debe executar a tarefa, os produtos, os desinfectantes e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D), así como as súas condicións de emprego.

CA1.5. Supervisouse e comprobouse a calidade hixiénico-sanitaria na limpeza dos equipamentos e instalacións que se utilizan no comercio alimentario.

¿ CA1.7. Verificouse que as medidas correctivas propostas arranxen as incidencias detectadas.

RA2. Establece os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e da rastrexabilidade, delimitando as variables para controlar que garantan a inocuidade e a calidade dos alimentos.

CA2.2. Realizáronse os controis que identifiquen os perigos que poden aparecer en cada etapa do proceso.

CA2.3. Detectáronse os perigos que determinan os puntos críticos de control e o límite crítico.

CA2.6. Relacionouse o contido das guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental co seu uso no comercio.

CA2.7. Elaborouse e actualizouse a documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC dun comercio alimentario.

RA3. Establece e supervisa procedementos de manipulación de alimentos, tendo en conta as normas hixiénico-sanitarias, os protocolos e as boas prácticas hixiénicas.

CA3.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento



relacionadas coas prácticas hixiénicas e a manipulación de alimentos.

CA3.2. Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA3.3. Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA3.4. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

CA3.5. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA3.7. Establecéronse as medidas preventivas que garantan a inocuidade dos alimentos.

CA3.10. Supervisouse que os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias respecten o protocolo definido para os establecementos comerciais.

CA3.11. Supervisáronse os procedementos de actuación ante a contaminación cruzada, riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria.

CA3.12. Analizáronse as achegas do persoal do establecemento comercial relativas ás condicións hixiénico-sanitarias, e incorporáronse ao protocolo as propostas de mellora oportunas.

RA4. Xestiona os recursos eficientemente e xestiona o tratamento dos residuos e subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) de xeito selectivo, recoñecendo as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental

CA4.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA4.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos achega á protección ambiental.

CA4.3. Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA4.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

CA4.7. Estableceuse o plan de control de residuos xerados no establecemento comercial, atendendo á súa clase, á súa clasificación e ao seu transporte.

CA4.8. Garantiuse que o tratamento dos subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) cumpra os requisitos normativos en todas as



fases de manipulación, almacenamento, recollida e transporte.

CA4.9. Clasificáronse en contedores os tipos de residuos xerados, segundo a súa orixe, o tipo, o estado e a necesidade de reciclaxe, depuración e tratamento.

CA4.10. Controlouse a rastrexabilidade do tratamento de residuos SANDACH, levando o rexistro de envíos e da documentación comercial e sanitaria establecida.

CA4.11. Supervisouse a recollida dos produtos caducados e dos que non se usen finalmente para o consumo humano, para o seu tratamento de xestión de residuos ou SANDACH.

CA4.12. Supervisouse a aplicación das técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

CA4.13. Controláronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos.

CA4.14. Supervisouse a sinalización e a manobra das zonas onde se sitúan os contedores, así como a súa diferenciación, segundo o grao de perigo, o tipo, a provisionalidade, etc.

CA4.15. Supervisáronse a sinalización e a manobrabilidade das zonas onde se sitúan os contedores.

CA4.16. Diferenciáronse os contedores en función do seu contido e provisionalidade.

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas tipo testou preguntas breves ou de desenrolo, cuestións máis ou menos longas, e todos aqueles aspectos conceptuais rescoldos nos criterios de avaliación do módulo. Para alcanzar a calificación positiva (5 puntos ou máis)

Realizaremos unha proba escrita con exercicios prácticos Para alcanzar a calificación positiva tera que alcanzarse 5 puntos ou máis.

A calificación otorgada será numérica (do 1 ó 10) e non será un número decimal, haberá que redondear a nota a un número enteiro en funcion dos criterios pedagogicos mais xustos para o alumno/a (decimal entre 0 e 4 baixa ó número enteiro e decimal entre 5 e 9 sube a número enteiro)



4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas tipo test ou preguntas breves ou de desenrolo, cuestións máis ou menos longas, e todos aqueles aspectos conceptuais rescoldos nos criterios de avaliación do módulo.

Para alcanzar a calificación positiva 5 puntos ou máis. O alumnado debera presentarse o exame con bolígrafo color azul.

4.b) Segunda parte da proba

Realizaremos unha proba escrita con exercicios prácticos

Para alcanzar a calificación positiva terá que alcanzarse 5 puntos ou máis. O alumnado deberá presentarse con bolígrafo color azul e calculadora.