



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP
ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS**

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMARIO

Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
- Transformaciones y alteraciones que originan.
- Riesgos para la salud.
- Métodos de conservación de alimentos.

Alergias e Intolerancias alimentarias.

Normas y medidas sobre la higiene en la industria alimentaria:

- Normativa aplicable al sector.
- El plan de higiene.

Higiene de equipos, instalaciones y manipuladores:

- Conceptos y niveles de higiene en locales de elaboración de alimentos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección.
- Procesos y productos de desratización y desinsectación.
- Buenas prácticas higiénicas (BPH).
- Peligros sanitarios asociados a prácticas inadecuadas.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.

Utilización eficiente de recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las tres R: reducción, reutilización y reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Gestión de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”

Editorial: Altamar.

Año de edición: 2020

Autoría: Equipo técnico SAIA, SL (Íngrid Farré García; Elvira Fernández Colom; Laura Gascón Crespi; Martí Marina Ribes; Irene Molinos Lara; Gemma Oña Vizcaino; M^a Jesús Puñet Núñez; Luis Riera Puñet; Klaas Romaní Buschman; Marta Trias Hernández)

ISBN: 978-84-17872-36-6

OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE SECTOR HOSTELERÍA:

http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=12730&tacc=15

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

El examen consiste en una serie de preguntas de tipo teórico y práctico sobre los contenidos propuestos.

DURACIÓN DE LA PRUEBA: 2 horas

MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LA PRUEBA

Bolígrafo azul o negro.

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

El examen se calificará sobre 10 puntos. Cada una de las pruebas a realizar tendrán una puntuación acorde a su dificultad y tiempo para efectuarla. Estas puntuaciones parciales se indicarán en el enunciado del examen.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE investeix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.