



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)
Tif. 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 Superior en Dirección de Cocina	Gestión de la Calidad y Seguridad e Higiene Alimentarias

TEMARIO

- La seguridad y la higiene alimentarias
- Buenas prácticas de higiene personal
- Contaminación por agentes físicos
- Contaminación por agentes químicos
- Contaminación por agentes biológicos
 - o La cadena epidemiológica
 - o Agentes patógenos y toxiinfecciones alimentarias
 - o Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos
- Diseño de instalaciones, maquinaria y equipamiento
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de mantenimiento
- Plan de control de plagas
- Plan de control de aguas
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Plan de control de proveedores
- Plan de control de temperaturas
- Plan de gestión de residuos
- Plan de control de alérgenos
- Plan de control de trazabilidad
- Plan de formación
- Las alertas alimentarias
- El APPCC
- Calidad en el sector de la restauración: evolución, gurús y sistemas de gestión
- Modelo EFQM
- Las normas ISO
- Condiciones e implantación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración
- La certificación
- Herramientas de calidad
- Control de gestión ambiental

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS

- **Autores:** Equipo técnico de SAIA SL
- **Editorial:** Altamar
- **Año de edición:** 2016
- **ISBN:** 978-84-16415-22-9

OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Se puede complementar el texto de referencia con la siguiente bibliografía:

Título: SEGURIDAD, HIGIENE Y GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

- **Autores:** Gloria Ferrandis-García Aparisi
- **Editorial:** Síntesis
- **Año de edición:** 2019
- **ISBN:** 978-84-9077-009-2

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

P1. PARTE TEÓRICA. (2h).

Prueba escrita: contenidos del temario

P2. PARTE PRÁCTICA. (2h).

Prueba práctica - escrita:

- Caso práctico sobre higiene personal
- Caso práctico sobre buenas prácticas en la manipulación de alimentos y contaminación
- Caso práctico sobre alérgenos
- Caso práctico sobre una alerta alimentaria
- Diseño de instalaciones según la regla de la marcha hacia delante
- Elaboración de registros de control de los planes
- Desarrollo documental de los prerrequisitos del APPCC
- Realización de diagramas de flujo de procesos
- Detección de puntos de control críticos
- Esbozo de un APPCC
- Caso práctico sobre la implantación de un sistema de calidad en un establecimiento de restauración
- Caso práctico sobre prácticas medioambientales y gestión de residuos en restauración
- Cualquier otro contenido del temario susceptible de evaluarse mediante un supuesto práctico

MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS

- Bolígrafo azul/negro
- Calculadora



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)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



- Regla

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

P1. APARTADO TEÓRICO:

- Se calificará sobre 7 puntos.
- Deberá obtener mínimo un 3,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.

P2. APARTADO PRÁCTICO:

- Se calificará sobre 3 puntos.
- Deberá obtener mínimo un 1,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.

NOTA DE LA PRUEBA: NOTA P1 + NOTA P2

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.