



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración 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	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	2018/2019	0	211	0
MP0142_12	Tratamentos previos de materias primas	2018/2019	0	105	0
MP0142_22	Acondicionamento de materias primas	2018/2019	0	106	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ ALBERTO FERREIRO FERNÁNDEZ
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
(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpa as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

#### 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
(MP0142_22) CA1.1 Descríbense as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_12) CA1.2 Identificáronse as diferenzas entre selección e clasificación das materias primas.
(MP0142_22) CA1.2 Caracterizáronse os fundamentos e as técnicas de aplicación das operacións de acondicionamento das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA1.3 Descríbense as propiedades físicas e funcionais que permiten seleccionar as materias primas.
(MP0142_22) CA1.3 Descríbense os equipamentos empregados nas operacións de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.4 Recoñecéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.2 Descríbense e manexáronse os equipamentos de mestura, batedura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.2 Descríbense os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.
(MP0142_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.
(MP0142_12) CA2.4 Descríbense e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

### 2.2. Segunda parte da proba

#### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
--

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiciona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpa as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

**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**

(MP0142_22) CA1.4 Realízouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.4 Recoñecéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.
(MP0142_12) CA1.5 Realízouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_12) CA1.6 Seguíuse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.6 Reducíronse de tamaño as materias primas en función das características do produto que se vaia elaborar, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as anomalías.
(MP0142_22) CA1.8 Inactiváronse os encimas presentes nas materias primas en función do produto que se queira obter e do tipo de encima.
(MP0142_12) CA1.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a selección das materias primas.
(MP0142_22) CA1.9 Seleccionouse e aplicouse a secuencia de operacións de acondicionamento en función das características das materias primas e do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_22) CA2.3 Realízouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batadura e amasadura.
(MP0142_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.5 Realízouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_22) CA2.5 Batéronse os ingredientes da receita base segundo o procedemento establecido nela, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.6 Efectuouse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.6 Amasáronse os ingredientes da fórmula base na orde, na proporción e no tempo establecidos, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.7 Limpáronse as materias primas con métodos eficientes desde os puntos de vista tecnolóxico e económico, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA2.7 Moldeáronse e conformáronse as masas segundo o establecido no procedemento operativo, e comprobouse a idoneidade das pezas obtidas.



**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0142\_12) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0142\_22) CA2.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0142\_12) CA2.9 Identificáronse os contaminantes que veñen coas materias primas, e realizouse a súa recollida selectiva.

(MP0142\_22) CA2.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade das pezas obtidas.

(MP0142\_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

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

- Diferenciáronse entre selección e clasificación das materias primas.
- Identificáronse os equipos de selección e clasificación.
- Seleccionáronse as materias primas en función das súas propiedades físicas e funcionais.
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
- Describíronse os obxectivos das operacións de limpeza.
- Describíronse os métodos de limpeza e acondicionamento (vía seca e húmida).
- Reducíronse o tamaño das materias primas en función do produto a conseguir e peláronse axeitadamente.
- Separáronse os compoñentes das materias primas.
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria..
- Describíronse e manexáronse os equipos de mestura, batedura e amasadura para mesturar os ingredientes axeitadamente.
- Mesturáronse os ingredientes da fórmula base segundo o procedemento establecido
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

**4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

**4.a) Primeira parte da proba**

A primeira parte da proba será teórica cunha duración de 2 horas e consistirá nunha serie de preguntas curtas, oracións de completar, debuxos a identificar e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar (dúas preguntas mal contestadas anulan un acerto).

Copiar no exame supón a non calificación do mesmo.

Para realizar dita proba será necesario bolígrafo negro ou azul. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a alumno/a.

Para poder pasar á segunda parte da proba, será necesario acadar a lo menos un 5.

**4.b) Segunda parte da proba**

Proba práctica.

A segunda parte da proba será de carácter práctico, para o cal o alumno disporá dunha temporalización de 3 horas como máximo. Nela, o alumnado realizará varios supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba.

Cada un dos supostos prácticos desta proba, será calificada de 0 a 10 puntos, sendo a nota da parte práctica a media dos diferentes supostos.

Para superar esta proba será necesario acadar, a lo menos 5 puntos.

Ditos supostos prácticos, levaranse a cabo na aula, laboratorio e planta-taller de industrias alimentarias. Todo o material necesario para a



realización da práctica será subministrado polo profesor, sendo a obrigaón de usalo, do alumno (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora. Deberá identificarse co DNI ou pasaporte, que estará a disposición do profesor/a en todo momento da proba.