



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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	2018/2019	0	175	0
MP0144_44	Procesamento de produtos da pesca e a acuicultura	2018/2019	0	40	0
MP0144_14	Procesamento de produtos lácteos	2018/2019	0	45	0
MP0144_34	Procesamento de produtos vexetais	2018/2019	0	45	0
MP0144_24	Procesamento de produtos cárnicos	2018/2019	0	45	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BIBIANA RUZO NOYA, 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
(MP0144_34) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_14) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_44) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_44) RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_14) RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_24) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_34) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_14) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_14) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_24) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_24) RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_44) RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.

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
(MP0144_24) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_34) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_14) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_44) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_24) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.



Criterios de avaliación do currículo

(MP0144_34) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.

(MP0144_14) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.

(MP0144_24) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.

(MP0144_44) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.

(MP0144_34) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.

(MP0144_14) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.

(MP0144_24) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.

(MP0144_44) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.

(MP0144_14) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.

(MP0144_44) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.

(MP0144_34) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.

(MP0144_44) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

(MP0144_34) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

(MP0144_24) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

(MP0144_14) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

(MP0144_14) CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.

(MP0144_24) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.

(MP0144_44) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.

(MP0144_34) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.

(MP0144_14) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.

(MP0144_34) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.

(MP0144_44) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.

(MP0144_24) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.

(MP0144_24) CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.

(MP0144_44) CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.

(MP0144_14) CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.

(MP0144_34) CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_44) CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_14) CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_14) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_24) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_44) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_44) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_14) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_24) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_34) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_44) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_24) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_44) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_24) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_34) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_44) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_24) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_14) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_34) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0144_34) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_14) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

(MP0144_44) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_44) RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_14) RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_24) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_34) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_14) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_14) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_24) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_24) RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_44) RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.

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**

(MP0144_44) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_24) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_44) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_14) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_44) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_24) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_14) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_14) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_24) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_34) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_14) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_34) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_44) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_24) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_34) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_14) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_44) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_24) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_14) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_44) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_24) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_34) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_44) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_24) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_34) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_14) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_34) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_14) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_44) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_24) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_34) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_14) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_44) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_14) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_34) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_14) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_24) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_34) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_44) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_14) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_34) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_44) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_24) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_24) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_34) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_14) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_44) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_24) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_24) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_14) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_44) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_34) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_44) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_14) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_24) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_34) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_14) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_34) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_24) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.



Criterios de avaliación do currículo

(MP0144_34) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.

(MP0144_14) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.

(MP0144_44) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.

(MP0144_24) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.

(MP0144_24) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.

(MP0144_44) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.

(MP0144_34) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.

(MP0144_14) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.

(MP0144_24) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.

(MP0144_44) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.

(MP0144_14) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.

(MP0144_34) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.

(MP0144_14) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.

(MP0144_24) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.

(MP0144_34) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.

(MP0144_44) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.

(MP0144_34) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

(MP0144_44) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

(MP0144_24) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

(MP0144_14) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

(MP0144_14) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.

(MP0144_44) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.

(MP0144_24) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.

(MP0144_34) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.

(MP0144_24) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.

(MP0144_34) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.

(MP0144_44) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_44) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_24) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_34) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_14) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_44) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_24) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_34) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_14) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_24) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_14) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_44) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_34) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_14) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_24) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_34) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_44) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_24) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_24) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_44) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_14) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_34) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_34) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.



Criterios de avaliación do currículo

(MP0144_34) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.

(MP0144_44) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

(MP0144_24) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

(MP0144_34) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

(MP0144_14) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

(MP0144_44) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.

(MP0144_14) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.

(MP0144_34) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.

(MP0144_24) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.

(MP0144_44) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.

(MP0144_14) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.

(MP0144_34) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.

(MP0144_24) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.

(MP0144_44) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.

(MP0144_24) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.

(MP0144_14) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.

(MP0144_34) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.

(MP0144_24) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.

(MP0144_34) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.

(MP0144_14) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.

(MP0144_34) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_14) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_24) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_44) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_44) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.



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

MINIMOS EXIXIBLES:

- 1.2. Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
- 1.4. Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
- 1.5. Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
- 1.6. Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
- 1.8. Adoptáronse medidas de seguridade laboral.

- 2.1. Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
- 2.2. Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
- 2.3. Recoñécéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
- 2.5. Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
- 2.6. Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
- 2.7. Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
- 2.10. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.

- 3.1. Recoñécéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
- 3.4. Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
- 3.6. Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
- 3.7. Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
- 3.8. Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

- 4.1. Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
- 4.2. Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
- 4.3. Controlouse o estado das materias primas.
- 4.6. Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
- 4.8. Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.

- 5.3. Realizouse a toma de mostras.
- 5.4. Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
- 5.5. Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
- 5.6. Determináronse as características sensoriais do produto.
- 5.9. Documentáronse os resultados obtidos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:



PROBA ESCRITA:

Será a primeira proba a realizar e valorarase de 0 a 10 puntos, a puntuación de cada pregunta irá especificada ó lado da mesma. Poderá ser de cuestións 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 cualificación do mesmo.

Para superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móbil

PROBA PRÁCTICA:

Segunda parte a realizar, tras acadar a cualificación positiva na proba escrita.

Será valorada de 0 a 10 puntos e consistirá na resolución de exercicios prácticos, realización de prácticas de taller e/ou laboratorio. Será necesario acadar a lo menos un 5 para superar a proba. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun 0 nesta segunda parte.

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móbil.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias así como os EPIs axeitados (a non utilización dos EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas suporá a non superación da proba).

A nota final consistirá nunha nota numérica, de 1 a 10, sen decimais, redondeada á unidade máis próxima, e calcularase facendo a media aritmética das dúas probas. Será necesario acadar, a lo menos un 5, en cada una delas. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Parte escrita:

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 superar a primeira proba, e poder realizar a proba práctica, será necesario acadar, a lo menos, un 5. 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 a segunda parte da proba, será necesario acadar a lo menos un 5.

4.b) Segunda parte da proba

Parte 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 1 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.