



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	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	2018/2019	0	87	0
MP0086_12	Xestión de calidade	2018/2019	0	52	0
MP0086_22	Xestión ambiental	2018/2019	0	35	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ MARTÍNEZ RUIZ
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
(MP0086_22) RA1 - Controla os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e recoñece o seu impacto ambiental.
(MP0086_12) RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.
(MP0086_12) RA2 - Elabora os rexistros de calidade, e analiza as súas características e a importancia para o control e a mellora do proceso e do produto.
(MP0086_22) RA2 - Utiliza os recursos eficientemente e avalía os beneficios ambientais asociados.
(MP0086_22) RA3 - Aplica sistemas de xestión ambiental, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.

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
(MP0086_22) CA1.1 Identifícanse as características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.
(MP0086_12) CA1.1 Recoñeceuse o concepto de calidade e as súas ferramentas.
(MP0086_22) CA1.2 Descríbense os residuos xerados e os seus parámetros de control na industria alimentaria.
(MP0086_12) CA1.2 Analizáronse as principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 2000, EFQM, etc.).
(MP0086_12) CA1.3 Defínese o sistema de xestión de calidade e os seus requisitos.
(MP0086_22) CA1.3 Identifícanse as emisións xeradas pola industria alimentaria en relación cos seus parámetros de control.
(MP0086_12) CA1.4 Identifícanse as fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.
(MP0086_22) CA1.4 Relacionáronse os vertidos, os residuos e as emisións xeradas co impacto ambiental que provocan.
(MP0086_12) CA1.5 Relacionáronse os obxectivos do sistema de xestión de calidade coa filosofía da empresa.
(MP0086_22) CA1.5 Recoñeceuse a lexislación sobre protección ambiental de aplicación na industria alimentaria.
(MP0086_22) CA1.6 Identifícanse e clasificáronse os vertidos, os residuos e as emisións en función das súas características, da posibilidade de reutilización e da necesidade de tratamentos de depuración, descontaminación ou filtraxe.
(MP0086_22) CA1.7 Descríbense as técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria.
(MP0086_12) CA1.8 Descríbense os medios para a verificación da implantación do sistema de xestión da calidade, e utilizáronse no traballo diario da viña e da adega.
(MP0086_22) CA1.8 Identifícanse os permisos e as licenzas de que debe dispor a industria alimentaria, así como o procedemento para os obter ou os actualizar.
(MP0086_22) CA1.9 Descríbense os parámetros e os límites legais esixidos aos vertidos, aos residuos e ás emisións xeradas.
(MP0086_12) CA1.9 Descríbense os criterios para a revisión e a actualización do sistema de xestión da calidade consonte a norma de referencia, e leváronse á práctica no traballo diario da viña e da adega.
(MP0086_22) CA1.10 Descríbense os límites de ruído establecidos para a industria alimentaria.
(MP0086_12) CA2.1 Recoñecéronse os rexistros do sistema de xestión de calidade.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0086_22) CA2.1 Recoñeceuse a importancia da cuantificación dos consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.
(MP0086_12) CA2.2 Determináronse os requisitos básicos e as características xerais dos procedementos para o seu control.
(MP0086_22) CA2.2 Valoráronse as vantaxes que a redución de consumos lle achega á protección ambiental.
(MP0086_22) CA2.3 Valoráronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
(MP0086_22) CA2.4 Recoñecéronse os recursos menos prexudiciais para o medio.
(MP0086_22) CA2.5 Caracterizáronse as medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.
(MP0086_12) CA2.5 Describiuse o procedemento para o tratamento das non-conformidades e, en casos necesarios, púxose en práctica.
(MP0086_12) CA2.6 Describiuse o procedemento para a aplicación das accións correctoras e, en casos necesarios, púxose en práctica.
(MP0086_22) CA2.6 Identificáronse as malas prácticas relacionadas co uso ineficiente dos recursos na industria alimentaria, así como as súas posibles accións correctoras.
(MP0086_22) CA2.7 Recoñecéronse os equipamentos que reducen a xeración de residuos.
(MP0086_12) CA2.7 Caracterizouse o plan para a mellora continua.
(MP0086_12) CA2.8 Definiuse o procedemento para a análise dos resultados obtidos na revisión do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, determináronse as accións para seguir en cada etapa do proceso produtivo.
(MP0086_22) CA3.1 Identificáronse os principais sistemas de xestión ambiental.
(MP0086_22) CA3.2 Recoñecéronse os requisitos esixidos polas normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.
(MP0086_22) CA3.4 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión ambiental.
(MP0086_22) CA3.5 Identificouse o procedemento para a obtención e para o mantemento dos certificados.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0086_12) RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.
(MP0086_12) RA2 - Elabora os rexistros de calidade, e analiza as súas características e a importancia para o control e a mellora do proceso e do produto.
(MP0086_22) RA3 - Aplica sistemas de xestión ambiental, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.
(MP0086_12) RA3 - Controla e comproba a aplicación do sistema de xestión da calidade no proceso produtivo.

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
(MP0086_12) CA1.6 Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0086_12) CA1.7 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión da calidade.
(MP0086_12) CA2.3 Deseñáronse os rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo, e realizouse o control nas fases do proceso.
(MP0086_12) CA2.4 Valorouse a importancia de asignar responsables para a formalización dos rexistros do sistema, e formalizáronse segundo o plan de produción establecido.
(MP0086_12) CA2.5 Describiuse o procedemento para o tratamento das non-conformidades e, en casos necesarios, púxose en práctica.
(MP0086_12) CA2.6 Describiuse o procedemento para a aplicación das accións correctoras e, en casos necesarios, púxose en práctica.
(MP0086_12) CA2.9 Elaboráronse informes e describíronse as medidas correctivas para aplicar na mellora do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, aplicáronse as medidas correctivas en cada etapa do proceso produtivo.
(MP0086_12) CA3.1 Establecéronse as marxes e as tolerancias admisibles nas características da uva segundo as especificacións establecidas no plan de calidade.
(MP0086_12) CA3.2 Descompuxéronse os procesos de vinificación nunha secuencia ordenada de fases coas que facer óptimo os niveis de produción, de calidade e de custo requiridos.
(MP0086_12) CA3.3 Determinouse o fluxo ou o sentido de avance do produto para cada proceso de elaboración do viño, así como a secuencia das operacións e dos produtos utilizados, segundo o nivel de calidade establecido.
(MP0086_22) CA3.3 Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema.
(MP0086_12) CA3.4 Determinouse o proceso de mesturas de mostos ou viños de acordo cos resultados analíticos e as especificacións técnicas de elaboración.
(MP0086_12) CA3.5 Estableceuse o proceso para levar a termo a conservación dos viños, determinando o control da calidade por análises químicas e organolépticas.
(MP0086_22) CA3.6 Propuxéronse accións de mellora do sistema de xestión ambiental.
(MP0086_22) CA3.7 Identificáronse as desviacións e as non-conformidades relacionadas co sistema de xestión ambiental, e as súas posibles accións correctivas.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ACADAR UNHA CUALIFICACIÓN POSITIVA:

PRIMEIRA PARTE DA PROBA:

Para acadar a avaliación positiva neste módulo o alumno debe demostrar que acadou os mínimos coñecementos necesarios.

- 1.- Recoñecéronse as principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 2000, EFQM, etc.).
- 2.- Identificáronse as fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.
- 3.- Recoñecéronse e utilizáronse os medios para a verificación da implantación do sistema de xestión da calidade.
- 4.- Recoñecéronse os criterios para a revisión e a actualización do sistema de xestión da calidade.
- 5.- Describiuse o procedemento para o tratamento das non-conformidades.



- 6.- Describiuse o procedemento para a aplicación das accións correctoras.
- 7.- Recoñeceuse a necesidade dun plan para a mellora continua e describir a súa posta en marcha.
- 8.- Identifícanse os residuos, vertidos e emisións xerados na industria alimentaria, as súas características e os parámetros de control.
- 9.- Relacionáronse os vertidos, os residuos e as emisións xeradas co impacto ambiental que provocan.
- 10.- Recoñeceuse a lexislación sobre protección ambiental de aplicación na industria alimentaria, así como os permisos e as licenzas de que debe dispor a industria alimentaria, e o procedemento para obtelos.
- 11.- Recoñecéronse os principais sistemas de xestión ambiental, así como os requisitos esixidos polas normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.
- 12.- Identificouse o procedemento para a obtención e mantemento dos certificados.

SEGUNDA PARTE DA PROBA

Para acadar a avaliación positiva neste módulo o alumno debe demostrar que acadou as destrezas necesarias mínimas.

- 1.- Elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.
- 2.- Deseñáronse e cumprimentáronse os rexistros do sistema de xestión de calidade, e do plan de control asociados ao proceso produtivo, e realizouse o control nas fases do proceso.
- 3.- Asignáronse responsables para a formalización dos rexistros do sistema, e formalizáronse os rexistros segundo o plan de produción establecido.
- 4.- Describiuse e púxose en práctica o procedemento para o tratamento das non-conformidades.
- 5.- Describiuse e púxose en práctica o procedemento para a aplicación das accións correctoras.
- 6.- Estableceuse o proceso de conservación dos alimentos e determinar os controis de calidade necesarios e fluxo correcto de avance do produto para cada proceso.
- 7.- Cuantificáronse os consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.
- 8.- Establecéronse medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos e identifícanse as malas prácticas relacionadas co uso ineficiente dos recursos, e as posibles accións correctoras.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Cada parte será cualificada de 0 a 10 puntos; para superalas será necesaria unha puntuación de 5. Ambas teñen carácter eliminatorio, de tal forma que a segunda proba só poderá ser realizada polos aprobados na primeira parte.

A cualificación final será a media aritmética das cualificacións de cada unha das probas, sempre que ambas fosen aprobadas



4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nun exame escrito que versará sobre contidos directamente relacionados cos criterios de avaliación mínimos recollidos no aptdo 3.

Constará de preguntas de resposta curta, tipo test, verdadeiro ou falso, completa a frase, relaciona, ou similares, a desenvolver durante un tempo máximo de 2 h.

Esta primeira parte da proba será cualificado de 0 a 10 puntos e o alumno deberá obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos para superala. Asimesmo, terá carácter eliminatorio.

O aspirante deberá dispoñer de bolígrafo negro ou azul. Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico. Calquera actuación fraudulenta implicará a exclusión da proba.

4.b) Segunda parte da proba

Exame práctico, que estará relacionado cos criterios de avaliación mínimos recollidos no aptdo 3:

A proba consistirá no deseño de documentos propios do sistema de calidade dunha industria alimentaria, a desenvolver durante un tempo máximo de 3 h..

- O correcto formato dos documentos elaborados, en tódalas súas partes, terá un valor máximo do 40% do total da proba.
- O correcto contido dos documentos elaborados, terá un valor do 30% do total da proba.
- A correcta resolución dun suposto práctico relacionado coa análise ambiental dunha industria alimentaria, terá un valor do 30% do total da proba.

Esta segunda parte da proba será cualificado de 0 a 10 puntos e o alumno deberá obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos para superala. Así mesmo, terá carácter eliminatorio.

O aspirante deberá dispoñer de bolígrafo negro ou azul. Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico. Calquera actuación fraudulenta implicará a exclusión da proba.