



## 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
MP0470	Innovación alimentaria	2018/2019	0	79	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARCOS GUINARTE CALVO
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
RA1 - Supervisa a elaboración de alimentos con maior vida útil, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
RA2 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a novos nichos de mercado, e recoñece as particularidades de cada caso.
RA3 - Controla a elaboración de alimentos funcionais, tendo en conta a influencia das súas propiedades na saúde.
RA4 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancia alimentaria, e recoñece 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
CA1.1 Descríbense os conceptos e os modelos de predición de vida útil e data de duración mínima dos alimentos.
CA1.2 Descríbense os factores que inflúen na deterioración e na alteración dos alimentos.
CA1.3 Identifícanse os métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos.
CA1.5 Recoñécense e aplicáronse as variables óptimas para cada tipo de alimento (tempo, temperatura, etc.).
CA1.7 Identifícanse novos conservantes e xustificouse a súa aplicación.
CA1.8 Recoñécense novos materiais ou formatos de envasamento.
CA1.10 Mantívose unha actitude aberta ante as innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos.
CA2.1 Identifícanse as particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.
CA2.3 Supervisouse a elaboración de alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno.
CA2.6 Controlouse a elaboración de alimentos ecolóxicos.
CA2.7 Supervisouse a elaboración de alimentos de cuarta e quinta gama.
CA2.9 Mantívose unha actitude emprendedora ante novos nichos de mercado.
CA3.1 Recoñécense os beneficios que os alimentos funcionais lle poden achegar á saúde da poboación consumidora.
CA3.4 Supervisouse a elaboración de alimentos hipocalóricos e baixos en sodio.
CA3.5 Elaboráronse alimentos prebióticos, e recoñeceuse a súa función promotora do crecemento selectivo de bacterias intestinais beneficiosas.
CA3.6 Preparáronse alimentos probióticos, e recoñécense os seus efectos positivos sobre a flora bacteriana do intestino.
CA3.7 Elaboráronse alimentos enriquecidos en fibra, e valorouse a súa importancia para o sistema dixestivo.
CA3.9 Recoñeceuse e aplicouse a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.1 Recoñecéronse as principais intolerancias alimentarias.
CA4.4 Conduciuse a elaboración de alimentos sen glute, utilizando materias primas alternativas que permitan obter produtos similares.
CA4.6 Conduciuse a elaboración de produtos alimentarios exentos de lactosa.
CA4.7 Conduciuse a elaboración de alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos.

## 2.2. Segunda parte da proba

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

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Supervisa a elaboración de alimentos con maior vida útil, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
RA2 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a novos nichos de mercado, e recoñece as particularidades de cada caso.
RA3 - Controla a elaboración de alimentos funcionais, tendo en conta a influencia das súas propiedades na saúde.
RA4 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancia alimentaria, e recoñece os seus requisitos.

### 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
CA1.4 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA1.6 Recoñecéronse e aplicáronse os métodos de modificación da atmosfera dos produtos alimentarios envasados.
CA1.9 Aplicouse a tecnoloxía de barreiras e envases activos intelixentes para prolongar a vida útil dos alimentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental
CA2.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA2.4 Conduciuse a elaboración dos alimentos rexionais de maior consumo do contorno.
CA2.5 Elaboráronse alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.) adaptados ás súas necesidades.
CA2.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
CA3.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA3.3 Elaboráronse alimentos enriquecidos en ácidos graxos insaturados.
CA3.8 Elaboráronse alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes, co obxectivo de evitar ou reducir carencias nutricionais.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
CA4.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.



**Criterios de avaliación do currículo**

CA4.3 Aplicáronse as medidas preventivas específicas que cumpra seguir na elaboración de alimentos que non deban conter alérxenos.

CA4.5 Elaboráronse alimentos sen azucres engadidos, dirixidos nomeadamente a persoas diabéticas.

CA4.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

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

**MÍNIMOS EXIXIBLES:**

CA1.1 Descríronse os conceptos e os modelos de predición de vida útil e data de duración mínima dos alimentos.

CA1.2 Descríronse os factores que inflúen na deterioración e na alteración dos alimentos.

CA1.3 Identifícanse os métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos.

CA1.5 Recoñécóronse e aplicáronse as variables óptimas para cada tipo de alimento (tempo, temperatura, etc.).

CA1.6.1 Identifícanse os métodos de modificación da atmosfera.

CA1.9 Aplicouse a tecnoloxía de barreiras e envases activos intelixentes para prolongar a vida útil dos alimentos.

CA1.10 Mantívose unha actitude aberta ante as innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos.

CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental

CA2.1 Identifícanse as particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.

CA2.3 Supervisouse a elaboración de alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno.

CA2.4 Conduciuse a elaboración dos alimentos rexionais de maior consumo do contorno.

CA2.5 Elaboráronse alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.) adaptados ás súas necesidades.

CA2.6 Controlouse a elaboración de alimentos ecolóxicos.

CA2.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

CA1.6.2 Realizáronse métodos de modificación da atmosfera en alimentos funcionais.

CA3.1 Recoñécóronse os beneficios que os alimentos funcionais lle poden achegar á saúde da poboación consumidora.

CA3.4 Supervisouse a elaboración de alimentos hipocalóricos e baixos en sodio.

CA3.5 Elaboráronse alimentos prebióticos, e recoñeceuse a súa función promotora do crecemento selectivo de bacterias intestinais beneficiosas.

CA3.6 Preparáronse alimentos prebióticos, e recoñécóronse os seus efectos positivos sobre a flora bacteriana do intestino.

CA3.7 Elaboráronse alimentos enriquecidos en fibra, e valorouse a súa importancia para o sistema dixestivo.

CA3.8 Elaboráronse alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes, co obxectivo de evitar ou reducir carencias nutricionais.

CA3.9 Recoñeceuse e aplicouse a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.

CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

CA4.1 Recoñécóronse as principais intolerancias alimentarias.

CA4.4 Conduciuse a elaboración de alimentos sen glute, utilizando materias primas alternativas que permitan obter produtos similares.

CA4.5 Elaboráronse alimentos sen azucres engadidos, dirixidos nomeadamente a persoas diabéticas.

CA4.6 Conduciuse a elaboración de produtos alimentarios exentos de lactosa.

CA4.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.



**CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:**

Cada parte será cualificada de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos en cada proba. Ambas probas teñen carácter eliminatorio, de tal forma que a segunda proba(práctica) só poderá ser realizada polos aprobados na primeira parte.

A primeira parte da proba, a proba teórica, terá carácter eliminatorio.

A calificación final do módulo profesional será, a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

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

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

A primeira parte da proba consistirá nunha proba escrita que versará sobre os criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Constará de preguntas de respostas curtas, tipo test, verdadeiro ou falso ou similares, a desenvolver durante un tempo máximo de 3h.

A puntuación desta proba será de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A proba teórica será eliminatoria, de forma que se non se acada unha puntuación mínima din 5 non se poderá realizar a proba práctica.

O aspirante deberá dispoñer de bolígrafo negro ou azul. Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico. Copiar na proba suporá a non calificación.

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

A segunda parte da proba consistirá na realización de exercicios prácticos consistentes na resolución de problemas de cálculo e na realización de casos prácticos de interpretación.

A duración máxima da proba serán 3h.

A puntuación desta proba será de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

O aspirante deberá dispoñer de bolígrafo negro ou azul e calculadora. Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico. Copiar na proba suporá a non calificación.