

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

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	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0141	Materias primas na industria alimentaria	2023/2024	0	267	0
MP0141_45	Auga como materia prima e como efluente	2023/2024	0	50	0
MP0141_25	Materias primas de orixe vexetal	2023/2024	0	60	0
MP0141_35	Aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos	2023/2024	0	47	0
MP0141_15	Materias primas de orixe animal	2023/2024	0	60	0
MP0141_55	Nutrición	2023/2024	0	50	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ,EVA MARÍA FERNÁNDEZ SIMÓN
Outro profesorado	

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
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.

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
(MP0141_45) CA1.1 Describíronse os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
(MP0141_55) CA1.1 Describíronse os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
(MP0141_15) CA1.1 Clasificáronse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.1 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_25) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.2 Identifícase a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_55) CA1.2 Caracterízanse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
(MP0141_15) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
(MP0141_25) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_45) CA1.3 Caracterízanse e realízanse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
(MP0141_55) CA1.3 Recoñécese o papel fisiolóxico dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñécese a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.4 Valorouse o uso racional da auga.
(MP0141_55) CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.4 Recoñécese a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
(MP0141_25) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_25) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_55) CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_15) CA1.5 Describíronse os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_55) CA1.6 Identificáronse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.
(MP0141_15) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_35) CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_55) CA1.7 Valorouse a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
(MP0141_15) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_35) CA1.7 Clasificáronse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
(MP0141_25) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_55) CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.
(MP0141_15) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.
(MP0141_25) CA1.9 Identificáronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.9 Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.
(MP0141_15) CA1.9 Identificáronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.10 Identificouse a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_45) CA2.1 Describíronse os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.
(MP0141_45) CA2.2 Valorouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.
(MP0141_45) CA2.3 Relacionáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.
(MP0141_45) CA2.4 Describíronse os tratamentos para a potabilización da auga.
(MP0141_45) CA2.5 Caracterizáronse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.
(MP0141_45) CA2.6 Valorouse o uso racional da auga.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.

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
(MP0141_45) CA1.1 Describíronse os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
(MP0141_55) CA1.1 Describíronse os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
(MP0141_15) CA1.1 Clasificáronse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.1 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.
(MP0141_25) CA1.1 Clasificáronse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.2 Identificouse a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_55) CA1.2 Caracterizáronse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
(MP0141_15) CA1.2 Describíronse as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.2 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
(MP0141_25) CA1.2 Describíronse as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_45) CA1.3 Caracterizáronse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
(MP0141_55) CA1.3 Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_45) CA1.4 Valorouse o uso racional da auga.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_55) CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
(MP0141_25) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_25) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_55) CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
(MP0141_15) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_55) CA1.6 Identifícanse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.
(MP0141_15) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_35) CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_55) CA1.7 Valorouse a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
(MP0141_15) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_35) CA1.7 Clasifícanse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
(MP0141_25) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_55) CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_15) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
(MP0141_35) CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.
(MP0141_25) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.9 Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.
(MP0141_15) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.10 Identificouse a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.
(MP0141_45) CA2.1 Descríbonse os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.
(MP0141_45) CA2.2 Valorouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.
(MP0141_45) CA2.3 Relacionáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.
(MP0141_45) CA2.4 Descríbonse os tratamentos para a potabilización da auga.
(MP0141_45) CA2.5 Caracterizáronse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.
(MP0141_45) CA2.6 Valorouse o uso racional da auga.

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

Os obxectivos xerais do ciclo formativo e os obxectivos, expresados en termos de resultados de aprendizaxe dos módulos profesionais que o conforman serán o referente fundamental para avaliar a aprendizaxe dos alumnos/as. A valoración do grado de consecución destes resultados de aprendizaxe faranse tomando como referencia inmediata os criterios de avaliación establecidos para este módulo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

1. Parte teórica: A avaliación da parte teórica farase mediante unha primeira proba escrita tipo test. Nesta proba avaliaranse todos os CA establecidos na programación para esta parte. Esta primeira proba

cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Está proba ten carácter eliminatorio. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro.

2. Parte práctica: As persoas aspirantes que superaran a parte teórica serán avaliados da parte práctica mediante unha proba escrita que consistirá no desenvolvemento de cinco supostos prácticos, un por cada UF, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta segunda proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Está proba ten carácter eliminatorio. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros entre un e dez, redondeada á unidade máis próxima. As persoas que non superaron a parte teórica serán cualificadas cun cero na parte práctica. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

MINIMOS EXIXIBLES

A avaliación ten como finalidade verificar que, efectivamente, os resultados de aprendizaxe foron acadados. En cada unidade de formativa recóllense os criterios de avaliación necesarios para acadar cada resultado de aprendizaxe. O deseño da primeira proba é tal que inclúe a avaliación de todos e cada un dos CA do módulo polo que é mínimo exixible a superación do 50 % dos CA avaliados na parte teórica.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica



4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica