

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	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	213	0
MP0142_12	Tratamentos previos de materias primas	2023/2024	0	106	0
MP0142_22	Acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	107	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DEL ROCÍO PAN SANDE, RAIÑA MARÍA MARIÑO GOMEZ
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_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_22) CA1.1 Describíronse as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(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 Describíronse as propiedades físicas e funcionais que permiten seleccionar as materias primas.
(MP0142_22) CA1.3 Describíronse 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) CA1.4 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0142_12) CA1.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.
(MP0142_12) CA1.6 Seguiuse 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_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas 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_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.2 Descríbonse os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.
(MP0142_22) CA2.2 Descríbonse e manexáronse os equipamentos de mestura, batedura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.
(MP0142_22) CA2.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batedura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.4 Descríbonse e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0142_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse 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.
(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 Identifícanse 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.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. 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.

2.2.2. 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_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_22) CA1.1 Descríbense as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA1.2 Identifícanse as diferenzas entre selección e clasificación das materias primas.
(MP0142_22) CA1.2 Caracterízanse 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 Recoñécéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA1.4 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.
(MP0142_12) CA1.6 Seguiuuse 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_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas 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.

Cráterios de avaliación do currículo

(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_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.

(MP0142_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.

(MP0142_12) CA2.2 Descríbóronse os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.

(MP0142_22) CA2.2 Descríbóronse e manexáronse os equipamentos de mestura, batadura e amasadura.

(MP0142_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.

(MP0142_22) CA2.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batadura e amasadura.

(MP0142_12) CA2.4 Descríbóronse e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.

(MP0142_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.

(MP0142_12) CA2.5 Realizouse 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.

(MP0142_12) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

Crterios de avaliación do currículo

(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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Minimos esixibles: Os que aparecen nos criterios de avaliación do currículo

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira proba (tipo Test) calificaranse de cero a dez puntos. Para superala o/as candidato/as deberan obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A formula para obter a puntuación é :

$$[(N^{\circ} \text{ Acertos} - (N^{\circ} \text{ Erros}^*/2) + (n^{\circ} \text{ en branco})) / N^{\circ} \text{ Preguntas}] \times 10$$

* considerase erros todas as repostas que non sexan a correcta.

O/as Candidatos que superen a primeira proba poderán facer a segunda proba, que consistira en un ou varios supostos prácticos, baseados nos contidos do currículo, tamén de carácter eliminatorio. Para obter unha cualificación positiva esixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de Criterios de Avaliación proposta para a súa valoración.

A cualificación final será a media aritmética das dúas probas,(sempre que as dúas teñan unha puntuación de 5 ou mais) expresada en números enteiros sendo o redondeo o mais próximo a número da media.

No caso, de non superar a segunda proba, non se fará media aritmética, sendo a nota maior posible de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento
4.a) Primeira parte da proba

De carácter obrigatorio e eliminatorio, igual para todos os aspirantes, consistirá en contestar por escrito, un cuestionario de 50 preguntas tipo test, con tres respostas alternativas e unha correcta nun tempo de 60 minutos en relación cos contidos e os resultados de aprendizaxe do currículo do modulo ao que se opta.

Só se calificarán as respostas marcadas cun círculo e a bolígrafo. No caso de ter contestado unha pregunta e se queira cambiar a resposta, tachar o círculo cunha X e volver a marcar o círculo na nova resposta. Siga este procedemento no caso de volver a cambiar a resposta. Si para cuando queira escoller a resposta, ésta xa está seleccionada e tachada, simplemente rellene o interior do círculo cun bolígrafo, desta maneira quedará como a respuesta elexida.

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

Bolígrafo azul.

Non se permite introducir no taller ou aula no que se desarrolle o examen teléfono móvil, ni ningún tipo de soporte informático; Tablet, portátil,...O uso destes suporá a anulación da proba.

Todas as follas deben de ter Nome, Apelidos, Fecha e Firma.

4.b) Segunda parte da proba

Realización de varios casos prácticos relacionados con los contenidos do currículo

Exercicio de carácter práctico relacionado cos contidos do currículo, obrigatorio e de carácter eliminatorio, igual para todos os aspirantes,

Suposto práctico de mantemento operación de acondicionamento de materias primas que pode consistir en identificar e funcionamento de máquinas, elaboración de materias primas relacionadas e mantemento de primeiro nivel e seguridade limpeza e hixiene..

Esta proba permitirá comprobar que os candidatos posúen a formación e ou dominio da materia segundo o resultado de aprendizaxe do currículo do módulo ao que se opta. O tempo para a realización deste exercicio será de 90 min.

Realizado nos Talleres de elaboración

Para realizar a/s proba/s práctica/s presentarse co seguinte material:

Bata branca, gorro, botas e Bolígrafo azul.

Non se permite introducir no taller ou aula na que se desarrolle o examen teléfono móvil, ni ningún tipo de soporte informático; Tablet, portátil,...O uso destes suporá a anulación da proba.

Todas as follas deben de ter Nome, Apelidos, Fecha e Firma.