

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
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	2023/2024	0	175	0
MP0144_44	Procesamento de produtos da pesca e a acuicultura	2023/2024	0	40	0
MP0144_14	Procesamento de produtos lácteos	2023/2024	0	45	0
MP0144_34	Procesamento de produtos vexetais	2023/2024	0	45	0
MP0144_24	Procesamento de produtos cárnicos	2023/2024	0	45	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	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
(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_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_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_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_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_14) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo 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_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) 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_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_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(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.

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_44) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(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) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_24) 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_44) 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_44) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_14) CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_44) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_24) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_34) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_14) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_24) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_34) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_14) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_44) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_34) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_24) 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_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_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_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_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) RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_14) RA2 - Elabora produtos lácteos, 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.

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0144_34) RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(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_24) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico 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_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) 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_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_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(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.

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_34) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_44) 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_34) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.

Criterios de avaliación do currículo
(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_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) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(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) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_14) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_44) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_24) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_34) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_14) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_44) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_34) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_14) 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) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_24) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_14) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_24) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_34) 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_24) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_14) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_44) 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_14) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(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_34) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_14) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_44) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_24) 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_14) 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_24) 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_14) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

Criterios de avaliación do currículo
(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_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) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_24) 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_14) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_44) 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) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_44) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_24) 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_44) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_24) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_34) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) 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_34) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_14) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_24) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_34) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_14) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_44) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_24) 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_44) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_24) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_34) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_14) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_44) 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.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_14) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(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_34) 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_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_14) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_44) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(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_14) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(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.

Criterios de avaliación do currículo
(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_44) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_24) 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) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(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) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(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_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_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_44) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_24) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) 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_44) 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_34) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_14) 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_24) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_34) 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_34) 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_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_14) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_44) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_24) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

Criterios de avaliación do currículo
(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_24) 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_14) 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_24) 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_14) 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_34) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_14) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_44) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(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.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0144_44) 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_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_44) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

Criterios de cualificación: A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A proba poderá consistir en cuestións tipo test (unha solución correcta) e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na proba escrita a puntuación correspondente a cada apartado).

Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte fórmula:

$$[(n^{\circ} \text{ acertos} - (n^{\circ} \text{ erros} / 2)) / n^{\circ} \text{ preguntas}] \times 10$$

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración.

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, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A proba poderá consistir en cuestións tipo test (unha solución correcta) e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na proba escrita a puntuación correspondente a cada apartado).

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

Bolígrafo azul.

4.b) Segunda parte da proba

Constará dun ou varios supostos prácticos.

Será requisito imprescindible presentarse co seguinte material:

Bolígrafo azul