

**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	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
MP0462	Tecnoloxía alimentaria	2023/2024	0	210	0
MP0462_36	Procesos da industria láctea	2023/2024	0	35	0
MP0462_46	Procesos de elaboración de conservas vexetais e zumes	2023/2024	0	35	0
MP0462_56	Procesos de elaboración de derivados de cereais e de doces	2023/2024	0	35	0
MP0462_26	Procesos de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura	2023/2024	0	35	0
MP0462_66	Procesos de elaboración doutros produtos alimentarios	2023/2024	0	35	0
MP0462_16	Procesos da industria cárnica	2023/2024	0	35	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA POLO PIÑEIRO
--------------------------------	--------------------

<b>Outro profesorado</b>	
--------------------------	--

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
(MP0462_46) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración de conservas vexetais e zumes, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0462_16) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración da industria cárnica, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0462_56) RA1 - Caracteriza os procesos de elaboración de derivados de cereais e de doces, e xustifica as operacións de proceso e a súa secuencia.
(MP0462_26) RA1 - Caracteriza os procesos de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e describe os seus fundamentos.
(MP0462_66) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración doutros produtos alimentarios, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
(MP0462_36) RA1 - Desenvolve os procesos de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e caracteriza os seus fundamentos tecnolóxicos.

#### 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
(MP0462_16) CA1.1 Recoñeceuse a normativa de aplicación en matadoiros, salas de despezamento e industrias cárnicas.
(MP0462_36) CA1.2 Recoñecéronse as características e as propiedades das materias primas e auxiliares, así como dos produtos en curso e terminados da industria de leites de consumo e de produtos lácteos.
(MP0462_16) CA1.2 Identificáronse os animais produtores de carne e os requisitos de transporte antes do seu sacrificio e preparación.
(MP0462_66) CA1.2 Describíronse as características e as propiedades das materias primas e auxiliares, e dos produtos en curso e terminados.

**Cráterios de avaliación do currículo**

(MP0462\_26) CA1.2 Descríbóñse as características e as propiedades das materias primas e auxiliares, así como dos produtos en curso e terminados da industria de produtos derivados da pesca e da acuicultura.

(MP0462\_56) CA1.2 Descríbóñse as características e as propiedades das materias primas e auxiliares, e dos produtos en curso e terminados.

(MP0462\_46) CA1.2 Descríbóñse as características e as propiedades das materias primas e auxiliares, así como dos produtos en curso e terminados da industria de conservas vexetais e zumes.

(MP0462\_36) CA1.3 Recoñecéronse os procedementos, os parámetros e as técnicas máis utilizadas na identificación e na clasificación da industria dos leites de consumo e dos derivados lácteos.

(MP0462\_16) CA1.3 Caracterizáronse as operacións que integran as liñas de sacrificio e preparación de cada especie.

(MP0462\_66) CA1.3 Recoñecéronse os procedementos, os parámetros e as técnicas máis utilizadas na identificación e na clasificación da industria doutros produtos alimentarios.

(MP0462\_26) CA1.3 Recoñecéronse os procedementos, os parámetros e as técnicas utilizadas na determinación do grao de frescura, así como na identificación e na clasificación específica de peixes e mariscos.

(MP0462\_56) CA1.3 Recoñecéronse os procedementos, os parámetros e as técnicas máis utilizadas na identificación e na clasificación da industria de derivados de cereais e de doces.

(MP0462\_46) CA1.3 Recoñecéronse os procedementos, os parámetros e as técnicas máis utilizadas na identificación e na clasificación da industria de conservas vexetais e zumes.

(MP0462\_16) CA1.4 Descríbóñse as alteracións da carne por deficiencias no sacrificio e na preparación dos animais, ou por unha inadecuada maduración ou conservación.

(MP0462\_36) CA1.5 Relacionáronse os produtos terminados coas características das materias primas, auxiliares e aditivos que interveñen na súa elaboración.

(MP0462\_16) CA1.5 Identifícanse os materiais específicos de risco (MER) e a xestión para a súa eliminación, cando proceda.

(MP0462\_66) CA1.5 Relacionáronse os produtos terminados coas características das materias primas e auxiliares, así como dos aditivos e os materiais que interveñen na súa elaboración.

(MP0462\_26) CA1.5 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas e nos produtos derivados da pesca e da acuicultura durante o seu almacenamento e a súa elaboración.

(MP0462\_56) CA1.5 Relacionáronse os produtos terminados coas características das materias primas, auxiliares, os aditivos e os materiais que interveñen na súa elaboración.

(MP0462\_46) CA1.5 Relacionáronse os produtos terminados coas características das materias primas e auxiliares, aditivos e materiais que interveñen na súa elaboración.

(MP0462\_36) CA1.6 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas e nos produtos lácteos durante o seu almacenamento e elaboración.

(MP0462\_66) CA1.6 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas e nos produtos alimentarios durante o seu almacenamento e a súa elaboración.

**Cráterios de avaliación do currículo**

(MP0462\_56) CA1.6 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas e nos produtos alimentarios durante o seu almacenamento e a súa elaboración.

(MP0462\_46) CA1.6 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas, nas conservas vexetais e zumes durante o seu almacenamento e a súa elaboración.

(MP0462\_26) CA1.7 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_36) CA1.8 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_16) CA1.8 Caracterízóñse os principais procesos e procedementos de elaboración da industria cárnica.

(MP0462\_66) CA1.8 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_26) CA1.8 Recoñécóñse os procesos de alteración dos produtos derivados da pesca e da acuicultura, as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

(MP0462\_56) CA1.8 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_46) CA1.8 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_36) CA1.9 Recoñécóñse os procesos de alteración hixiénica dos leites de consumo e derivados lácteos, as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

(MP0462\_46) CA1.9 Recoñécóñse os procesos de alteración hixiénica das conservas vexetais e os zumes, as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

(MP0462\_56) CA1.9 Recoñécóñse os procesos de alteración destes produtos alimentarios, as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

(MP0462\_66) CA1.9 Recoñécóñse os procesos de alteración destes produtos alimentarios, as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

(MP0462\_16) CA1.9 Descríbóñse as transformacións que se producen nas materias primas, nos produtos e nas preparacións cárnicas durante o curado, o secado e o almacenamento.

(MP0462\_16) CA1.10 Identifícanse as características específicas do procesamento de produtos acollidos a denominación de orixe ou a identificación xeográfica protexida.

(MP0462\_16) CA1.12 Recoñécóñse os procesos de alteración da carne, os produtos e as preparacións cárnicas, así como as causas orixinarias, as consecuencias derivadas e as medidas de prevención correspondentes.

## 2.2. Segunda parte da proba

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

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0462_46) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración de conservas vexetais e zumes, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0462_16) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración da industria cárnica, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0462_56) RA1 - Caracteriza os procesos de elaboración de derivados de cereais e de doces, e xustifica as operacións de proceso e a súa secuencia.
(MP0462_26) RA1 - Caracteriza os procesos de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e describe os seus fundamentos.
(MP0462_66) RA1 - Recoñece os procesos de elaboración doutros produtos alimentarios, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
(MP0462_36) RA1 - Desenvolve os procesos de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e caracteriza os seus fundamentos tecnolóxicos.

### 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
(MP0462_36) CA1.1 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_66) CA1.1 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_26) CA1.1 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_56) CA1.1 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_46) CA1.1 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_36) CA1.4 Analizáronse os principais procesos e procedementos utilizados na industria dos leites de consumo e de derivados lácteos.
(MP0462_66) CA1.4 Analizáronse os principais procesos e procedementos utilizados da industria doutros produtos alimentarios.
(MP0462_26) CA1.4 Analizáronse os principais procesos e procedementos utilizados na industria dos produtos derivados da pesca e da acuicultura.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0462_56) CA1.4 Analizáronse os principais procesos e procedementos utilizados da industria de derivados de cereais e de doces.
(MP0462_46) CA1.4 Analizáronse os principais procesos e procedementos utilizados na industria de conservas vexetais e zumes.
(MP0462_26) CA1.6 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.
(MP0462_16) CA1.6 Analizáronse as características e os parámetros de calidade das materias primas e auxiliares, os aditivos e os produtos en curso e terminados da industria cárnica.
(MP0462_36) CA1.7 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.
(MP0462_46) CA1.7 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.
(MP0462_56) CA1.7 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.
(MP0462_66) CA1.7 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.
(MP0462_16) CA1.7 Interpretouse a normativa que define o proceso tecnolóxico.
(MP0462_16) CA1.11 Asociáronse a cada etapa e a cada operación os equipamentos de proceso e os seus parámetros de control.

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

#### MINIMOS ESIXIBLES

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 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 exixírase 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 consistirá nunha colección de preguntas tipos test, con catro respostas posibles e unha única resposta correcta.

Será necesaria unha puntuación mínima de cinco para superar esta primeira proba.

O material para realización da proba (ordenador e conexión a aula virtual do centro) será posta a disposición polo centro.

Durante a realización da proba, o alumnado non poderá ter consigo ningún dispositivo que permita a conexión a internet ou co exterior (teléfono móbil, reloxo, etc).

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

Constará de varios supostos prácticos.

Será necesaria unha puntuación mínima de cinco para superar esta segunda proba.

Será requisito imprescindible presentarse co seguinte material:

Bata de laboratorio

Calzado pechado

Bolígrafo azul

Calculadora

Durante a realización da proba, o alumnado non poderá ter consigo ningún dispositivo que permita a conexión a internet ou co exterior (teléfono móbil, reloxo, etc).