

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	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	2023/2024	0	160	0
MP0465_23	Tratamentos de conservación	2023/2024	0	80	0
MP0465_33	Envasamento e embalaxe	2023/2024	0	40	0
MP0465_13	Acondicionamento, transformación e elaboración	2023/2024	0	40	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IVÁN GONZÁLEZ LOSADA
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
(MP0465_33) RA1 - Organiza o envasamento e a embalaxe dos produtos elaborados, e xustifica as técnicas e os equipamentos seleccionados.
(MP0465_13) RA1 - Organiza o acondicionamento e a transformación das materias primas, e xustifica as operacións e os equipamentos seleccionados.
(MP0465_23) RA1 - Conduce os tratamentos de conservación por calor, e describe os seus fundamentos e os parámetros de control.
(MP0465_13) RA2 - Elabora produtos alimentarios, logo de seleccionar as operacións de acondicionamento, preparación, transformación e conservación.
(MP0465_23) RA2 - Aplica tratamentos de conservación por baixas temperaturas, e describe as técnicas e os equipamentos de procesamento.
(MP0465_23) RA3 - Supervisa os tratamentos de secado e concentración dos produtos alimentarios, e recoñece os métodos e os parámetros de control.

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
(MP0465_23) CA1.1 Descríbonse as alteracións dos alimentos que se controlan pola acción da calor.
(MP0465_13) CA1.1 Descríbonse as operacións unitarias de preparación e transformación das materias primas.
(MP0465_33) CA1.1 Analizáronse as funcións do envasamento e a embalaxe dos produtos alimentarios.
(MP0465_23) CA1.2 Caracterizáronse os mecanismos de transferencia de calor.
(MP0465_13) CA1.2 Caracterizáronse os equipamentos de preparación e transformación das materias primas, e describiuse o seu funcionamento, a súa constitución e os seus dispositivos de seguridade.
(MP0465_33) CA1.2 Identificouse a información obrigatoria e complementaria das etiquetas e dos rótulos dos produtos alimentarios, para garantir a súa rastrexabilidade.
(MP0465_23) CA1.3 Analizáronse os tratamentos de pasteurización e esterilización térmica dos alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0465_13) CA1.3 Determináronse as operacións de preparación e transformación en función das materias primas e dos produtos que se vaian elaborar.
(MP0465_33) CA1.3 Caracterizáronse os materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0465_23) CA1.4 Caracterizáronse os equipamentos de pasteurización e esterilización térmica, e detallouse o seu funcionamento, a súa constitución e os dispositivos de seguridade.
(MP0465_33) CA1.4 Descríbense as operacións, as condicións e os equipamentos de envasamento e embalaxe.
(MP0465_23) CA1.5 Establecéronse os tratamentos de conservación por calor en función das materias primas e dos produtos que se vaian obter.
(MP0465_33) CA1.5 Caracterizáronse as liñas de envasamento, embalaxe e etiquetaxe dos produtos alimentarios.
(MP0465_23) CA1.8 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións establecidas.
(MP0465_13) CA1.8 Identifícanse os contaminantes que acompañan as materias primas e os residuos xerados, e separáronse de xeito selectivo.
(MP0465_23) CA1.9 Identifícanse as desviacións e as súas medidas correctoras.
(MP0465_33) CA1.10 Valorouse a repercusión ambiental dun uso racional dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0465_23) CA2.1 Xustificouse o emprego do frío na conservación dos alimentos.
(MP0465_13) CA2.1 Caracterizouse o produto que se desexe elaborar.
(MP0465_23) CA2.2 Caracterizáronse os sistemas de produción de frío e os seus mecanismos de actuación.
(MP0465_13) CA2.2 Seleccionáronse as materias primas e auxiliares de produción, e verificouse a súa idoneidade.
(MP0465_23) CA2.3 Analizáronse os tratamentos de refrixeración e conxelación, os seus métodos de aplicación e a vida útil dos produtos obtidos.
(MP0465_13) CA2.3 Enumeráronse as operacións de proceso mediante diagrama de fluxo e estableceuse a súa secuencia.
(MP0465_23) CA2.4 Descríbense os equipamentos de refrixeración e conxelación, o seu funcionamento, a súa constitución e os dispositivos de seguridade.
(MP0465_13) CA2.4 Identifícanse os puntos de control críticos (PCC) e defínense as medidas preventivas, os seus límites críticos, o procedemento de vixilancia e as medidas correctivas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0465_23) CA2.5 Establecéronse os tratamentos de conservación por frío en función das características do produto alimentario que se desexe obter.
(MP0465_23) CA2.8 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións establecidas.
(MP0465_13) CA2.8 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas súas especificacións.
(MP0465_23) CA3.1 Recoñeceuse o aumento da vida útil dos alimentos por diminución do seu contido en auga.
(MP0465_23) CA3.2 Caracterizáronse os tipos de auga existentes nos alimentos e os seus mecanismos de eliminación.
(MP0465_23) CA3.3 Analizáronse os tratamentos de secado e concentración dos produtos alimentarios.
(MP0465_23) CA3.4 Identifícanse os equipamentos de secado e concentración, e describiuse o seu funcionamento, a súa constitución e os dispositivos de seguridade.
(MP0465_23) CA3.7 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións establecidas.
(MP0465_23) CA3.8 Identifícanse os pretratamentos dos produtos que se vaian secar.
(MP0465_23) CA3.9 Descríronse as alteracións que poidan producirse durante o secado e a concentración dos produtos alimentarios.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0465_33) RA1 - Organiza o envasamento e a embalaxe dos produtos elaborados, e xustifica as técnicas e os equipamentos seleccionados.
(MP0465_13) RA1 - Organiza o acondicionamento e a transformación das materias primas, e xustifica as operacións e os equipamentos seleccionados.
(MP0465_23) RA1 - Conduce os tratamentos de conservación por calor, e describe os seus fundamentos e os parámetros de control.
(MP0465_13) RA2 - Elabora produtos alimentarios, logo de seleccionar as operacións de acondicionamento, preparación, transformación e conservación.
(MP0465_23) RA2 - Aplica tratamentos de conservación por baixas temperaturas, e describe as técnicas e os equipamentos de procesamento.
(MP0465_23) RA3 - Supervisa os tratamentos de secado e concentración dos produtos alimentarios, e recoñece os métodos e os parámetros de control.

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
(MP0465_13) CA1.4 Supervisouse a preparación e a regulación dos equipamentos en función dos requisitos do proceso e os seus parámetros de control.
(MP0465_13) CA1.5 Controláronse as operacións de preparación e transformación en función das características das materias primas e dos produtos que se vaian obter.
(MP0465_23) CA1.6 Supervisouse a preparación e a regulación dos equipamentos de pasteurización e esterilización térmica, atendendo aos requisitos do proceso e aos seus parámetros de control.
(MP0465_13) CA1.6 Contrastáronse as características das materias primas acondicionadas coas especificacións establecidas.
(MP0465_33) CA1.6 Realizáronse as operacións de envasamento, embalaxe e etiquetaxe dos produtos elaborados en función das súas características e do tipo de envase seleccionado.
(MP0465_23) CA1.7 Controlouse o tratamento de pasteurización ou esterilización térmica aplicado.
(MP0465_13) CA1.7 Adoptáronse medidas de seguridade no manexo dos equipamentos e na manipulación das materias primas.
(MP0465_33) CA1.7 Verificouse a integridade dos pechamentos e a hermeticidade dos envases.
(MP0465_33) CA1.8 Aplicáronselles tratamentos de conservación aos produtos envasados que así o requiran.
(MP0465_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
(MP0465_23) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
(MP0465_13) CA2.5 Deseñáronse os rexistros de control do proceso de elaboración, e formalizáronse adecuadamente.
(MP0465_23) CA2.6 Supervisouse a preparación e a regulación dos equipamentos de refrixeración e conxelación en función dos requisitos do proceso e os seus parámetros de control.
(MP0465_13) CA2.6 Preparáronse e reguláronse os equipamentos de acondicionamento, transformación e conservación, en función dos requisitos do proceso.
(MP0465_23) CA2.7 Controlouse o tratamento de refrixeración ou conxelación en función do produto que se vaia elaborar.
(MP0465_13) CA2.7 Realizáronse as operacións de acondicionamento, preparación, transformación e conservación establecidas.

Crterios de avaliación do currículo

(MP0465_23) CA2.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

(MP0465_13) CA2.9 Aplicáronse as medidas correctivas establecidas ante as desviacións.

(MP0465_13) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

(MP0465_23) CA3.5 Supervisouse a preparación e a regulación dos equipamentos de secado e concentración en función dos requisitos do proceso e os seus parámetros de control.

(MP0465_23) CA3.6 Controláronse as operacións de secado e concentración en función dos produtos que se desexe obter.

(MP0465_23) CA3.10 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

Consideraranse mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva todos os criterios de avaliación reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

Criterios de cualificación:

- A primeira parte da proba calificarase de cero a dez puntos e terá carácter eliminatoria. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
- As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda. Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10.
- A cualificación 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**

Proba escrita teórica.

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material: bolígrafo azul e calculadora non programable.

Esta proba calificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.



4.b) Segunda parte da proba

Composta por probas prácticas e/ou supostos prácticos escritos.

Será requisito imprescindible para realizar esta proba presentarse co seguinte material: bolígrafo azul, calculadora programable e tamén bata e calzado, ambas según normativa de industria alimentaria

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10.