ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	2024/2025	0	227	0
MP0145_15	Controis básicos dos procesos	2024/2025	0	43	0
MP0145_25	Procesos da industria láctea	2024/2025	0	46	0
MP0145_35	Procesos da industria cárnica	2024/2025	0	46	0
MP0145_45	Procesos da industria de fabricación de produtos vexetais	2024/2025	0	46	0
MP0145_55	Procesos da industria de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura	2024/2025	0	46	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,MARTA LORENZO ESPIÑO,LAURA HUERGA FERRERO (Subst.)
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
(MP0145_15) RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.
(MP0145_35) RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.
(MP0145_55) RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.
(MP0145_25) RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.
(MP0145_45) RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.

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
(MP0145_15) CA1.1 Identificáronse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.
(MP0145_55) CA1.1 Identificáronse os produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_45) CA1.1 Identificáronse os produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_35) CA1.1 Identificáronse os embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.
(MP0145_25) CA1.1 Identificáronse os procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_15) CA1.2 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe.
(MP0145_55) CA1.2 Caracterizáronse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo.
(MP0145_45) CA1.2 Caracterizáronse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.
(MP0145_35) CA1.2 Recoñecéronse as conservas cárnicas e os pratos cociñados e precociñados cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.
(MP0145_25) CA1.2 Caracterizáronse os procesos de elaboración de iogures e leites fermentados, e describíronse as operacións de proceso.
(MP0145_15) CA1.3 Recoñecéronse os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.
(MP0145_55) CA1.3 Describíronse as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_45) CA1.3 Recoñecéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.
(MP0145_35) CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
(MP0145_25) CA1.3 Describíronse as características das sobremesas lácteas e dos xeados, e os seus procesos de fabricación tipo.
(MP0145_15) CA1.4 Describíronse os principais controis básicos.
(MP0145_55) CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
(MP0145_45) CA1.4 Describíronse as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_35) CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.
(MP0145_25) CA1.4 Describíronse os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analizáronse as operacións de proceso.
(MP0145_15) CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.
(MP0145_55) CA1.5 Caracterizáronse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.
(MP0145_45) CA1.5 Recoñecéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cociñados e precociñados vexetais, e caracterizáronse as operacións de proceso.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_35) CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.
(MP0145_25) CA1.5 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.
(MP0145_15) CA1.6 Recoñecéronse os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.
(MP0145_55) CA1.6 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
(MP0145_45) CA1.6 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
(MP0145_35) CA1.6 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_25) CA1.6 Caracterizáronse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.
(MP0145_15) CA1.7 Identificáronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
(MP0145_55) CA1.7 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_45) CA1.7 Caracterizáronse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.
(MP0145_35) CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.
(MP0145_25) CA1.7 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
(MP0145_15) CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.
(MP0145_55) CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.
(MP0145_45) CA1.8 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
(MP0145_25) CA1.8 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_15) CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.
(MP0145_25) CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_45) CA1.9 Identifícáronse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_45) CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0145_15) RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.
(MP0145_35) RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.
(MP0145_55) RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.
(MP0145_25) RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.
(MP0145_45) RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.

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
(MP0145_15) CA1.1 Identifícáronse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.
(MP0145_55) CA1.1 Identifícáronse os produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_45) CA1.1 Identifícáronse os produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_35) CA1.1 Identifícáronse os embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_25) CA1.1 Identifícáronse os procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.
(MP0145_15) CA1.2 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe.
(MP0145_55) CA1.2 Caracterizáronse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo.
(MP0145_45) CA1.2 Caracterizáronse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.
(MP0145_35) CA1.2 Recoñecéronse as conservas cárnicas e os pratos cociñados e precociñados cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.
(MP0145_25) CA1.2 Caracterizáronse os procesos de elaboración de iogures e leites fermentados, e describíronse as operacións de proceso.
(MP0145_15) CA1.3 Recoñecéronse os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.
(MP0145_55) CA1.3 Describíronse as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_45) CA1.3 Recoñecéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.
(MP0145_35) CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
(MP0145_25) CA1.3 Describíronse as características das sobremesas lácteas e dos xeados, e os seus procesos de fabricación tipo.
(MP0145_15) CA1.4 Describíronse os principais controis básicos.
(MP0145_55) CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
(MP0145_45) CA1.4 Describíronse as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.
(MP0145_35) CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.
(MP0145_25) CA1.4 Describíronse os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analizáronse as operacións de proceso.
(MP0145_15) CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.
(MP0145_55) CA1.5 Caracterizáronse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_45) CA1.5 Recoñecéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cociñados e precociñados vexetais, e caracterizáronse as operacións de proceso.
(MP0145_35) CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.
(MP0145_25) CA1.5 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.
(MP0145_15) CA1.6 Recoñecéronse os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.
(MP0145_55) CA1.6 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
(MP0145_45) CA1.6 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
(MP0145_35) CA1.6 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_25) CA1.6 Caracterizáronse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.
(MP0145_15) CA1.7 Identificáronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
(MP0145_55) CA1.7 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_45) CA1.7 Caracterizáronse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.
(MP0145_35) CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.
(MP0145_25) CA1.7 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
(MP0145_15) CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.
(MP0145_55) CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.
(MP0145_45) CA1.8 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
(MP0145_25) CA1.8 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_15) CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0145_25) CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.
(MP0145_45) CA1.9 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
(MP0145_45) CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

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 5,00, axustando ao enteiro da seguinte forma:
- Se o valor non chega ó 5,00 eliminaranse os decimais (truncamento)
- Se o valor e igual ou superior a 5,00 por redondeo (notación científica).

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 5,00 puntos, axustando ao enteiro da seguinte forma:
- Se o valor non chega ó 5,00 eliminaranse os decimais (truncamento)
- Se o valor e igual ou superior a 5,00 por redondeo (notación científica).

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. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5,00 puntos, axustando ao enteiro da seguinte forma:

- Se o valor non chega ó 5,00 eliminaranse os decimais (truncamento)
- Se o valor e igual ou superior a 5,00 por redondeo (notación científica). 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 4,00 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. Caracteríticas 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