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	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
MP0470	Innovación alimentaria	2024/2025	0	79	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,ANHAÍ GONZÁLEZ DÍAZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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
RA1 - Supervisa a elaboración de alimentos con maior vida útil, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
RA2 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a novos nichos de mercado, e recoñece as particularidades de cada caso.
RA3 - Controla a elaboración de alimentos funcionais, tendo en conta a influencia das súas propiedades na saúde.
RA4 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancia alimentaria, e recoñece os seus requisitos.

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
CA1.1 Describíronse os conceptos e os modelos de predición de vida útil e data de duración mínima dos alimentos.
CA1.2 Describíronse os factores que inflúen na deterioración e na alteración dos alimentos.
CA1.3 Identificáronse os métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos.
CA1.5 Recoñecéronse e aplicáronse as variables óptimas para cada tipo de alimento (tempo, temperatura, etc.).
CA1.7 Identificáronse novos conservantes e xustificouse a súa aplicación.
CA1.8 Recoñecéronse novos materiais ou formatos de envasamento.
CA1.10 Mantívose unha actitude aberta ante as innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos.
CA2.1 Identificáronse as particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.3 Supervisouse a elaboración de alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno.
CA2.4 Conduciuse a elaboración dos alimentos rexionais de maior consumo do contorno.
CA2.6 Controlouse a elaboración de alimentos ecolóxicos.
CA2.7 Supervisouse a elaboración de alimentos de cuarta e quinta gama.
CA2.9 Mantívose unha actitude emprendedora ante novos nichos de mercado.
CA3.1 Recoñecéronse os beneficios que os alimentos funcionais lle poden achegar á saúde da poboación consumidora.
CA3.4 Supervisouse a elaboración de alimentos hipocalóricos e baixos en sodio.
CA3.9 Recoñeceuse e aplicouse a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.
CA4.1 Recoñecéronse as principais intolerancias alimentarias.
CA4.4 Conduciuse a elaboración de alimentos sen glute, utilizando materias primas alternativas que permitan obter produtos similares.
CA4.6 Conduciuse a elaboración de produtos alimentarios exentos de lactosa.
CA4.7 Conduciuse a elaboración de alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Supervisa a elaboración de alimentos con maior vida útil, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.
RA2 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a novos nichos de mercado, e recoñece as particularidades de cada caso.
RA3 - Controla a elaboración de alimentos funcionais, tendo en conta a influencia das súas propiedades na saúde.
RA4 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancia alimentaria, e recoñece os seus requisitos.

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
CA1.4 Prepáraronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA1.6 Recoñecéronse e aplicáronse os métodos de modificación da atmosfera dos produtos alimentarios envasados.
CA1.9 Aplicouse a tecnoloxía de barreiras e envases activos intelixentes para prolongar a vida útil dos alimentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental
CA2.2 Prepáraronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA2.5 Elaboráronse alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.) adaptados ás súas necesidades.
CA2.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
CA3.2 Prepáraronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA3.3 Elaboráronse alimentos enriquecidos en ácidos graxos insaturados.
CA3.5 Elaboráronse alimentos prebióticos, e recoñeceuse a súa función promotora do crecemento selectivo de bacterias intestinais beneficiosas.
CA3.6 Prepáraronse alimentos probióticos, e recoñecéronse os seus efectos positivos sobre a flora bacteriana do intestino.
CA3.7 Elaboráronse alimentos enriquecidos en fibra, e valorouse a súa importancia para o sistema dixestivo.
CA3.8 Elaboráronse alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes, co obxectivo de evitar ou reducir carencias nutricionais.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
CA4.2 Prepáraronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.
CA4.3 Aplicáronse as medidas preventivas específicas que cumpra seguir na elaboración de alimentos que non deban conter alérxenos.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Elaboráronse alimentos sen azucres engadidos, dirixidos nomeadamente a persoas diabéticas.
CA4.8 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 esixibles 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, Axustarase ao enteiro da seguinte forma: os valores iguais ou superiores a 5,00 por redondeo ao enteiro e os os valores iguais ou inferiores a 4,99 por truncamento.

4. Caracteríticas 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.

As cualificacións serán numéricas. O resultado para cada alumna/o se expresará con dous decimais nunha escala numérica de rango 10 cun valor mínimo 0 e máximo 10, considerando un resultado igual o maior a 5,00 o aprobado. Posteriormente axustarase ao enteiro da seguinte forma: os valores iguais ou superiores a 5,00 por redondeo ao enteiro e os os valores iguais ou inferiores a 4,99 por truncamento.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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.

As cualificacións serán numéricas. O resultado para cada alumna/o se expresará con dous decimais nunha escala numérica de rango 10 cun valor mínimo 0 e máximo 10, considerando un resultado igual o maior a 5,00 o aprobado. Posteriormente axustarase ao enteiro da seguinte forma: os valores iguais ou superiores a 5,00 por redondeo ao enteiro e os os valores iguais ou inferiores a 4,99 por truncamento.