

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0141	Materias primas na industria alimentaria	2023/2024	0	267	0
MP0141_15	Materias primas de orixe animal	2023/2024	0	60	0
MP0141_25	Materias primas de orixe vexetal	2023/2024	0	60	0
MP0141_35	Aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos	2023/2024	0	47	0
MP0141_45	Auga como materia prima e como efluente	2023/2024	0	50	0
MP0141_55	Nutrición	2023/2024	0	50	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ VEIGA COUGIL
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.

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
(MP0141_15) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_55) CA1.1 Descríbense os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
(MP0141_45) CA1.1 Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
(MP0141_35) CA1.1 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.
(MP0141_25) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_15) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.2 Caracterízanse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
(MP0141_45) CA1.2 Identifícase a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_35) CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
(MP0141_25) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_55) CA1.3 Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.
(MP0141_45) CA1.3 Caracterízanse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_15) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) CA1.4 Valorouse o uso racional da auga.
(MP0141_35) CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
(MP0141_25) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
(MP0141_35) CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_25) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_55) CA1.6 Identifícanse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.
(MP0141_35) CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadjuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_15) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_55) CA1.7 Valorouse a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
(MP0141_35) CA1.7 Clasifícanse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
(MP0141_25) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_15) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.
(MP0141_35) CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.
(MP0141_25) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.9 Identifícase a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.
(MP0141_25) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.10 Identifícase a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.
(MP0141_45) CA2.1 Descríbense os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_45) CA2.2 Valorouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.
(MP0141_45) CA2.3 Relacionáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.
(MP0141_45) CA2.4 Descríbense os tratamentos para a potabilización da auga.
(MP0141_45) CA2.5 Caracterizáronse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.
(MP0141_45) CA2.6 Valorouse o uso racional da auga.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0141_15) RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.
(MP0141_35) RA1 - Describe os aditivos e os coaduvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.
(MP0141_25) RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_45) RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.
(MP0141_55) RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.

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
(MP0141_15) CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_55) CA1.1 Descríbense os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
(MP0141_45) CA1.1 Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
(MP0141_35) CA1.1 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.
(MP0141_25) CA1.1 Clasificáronse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
(MP0141_15) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.2 Caracterizáronse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
(MP0141_45) CA1.2 Identificouse a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
(MP0141_35) CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
(MP0141_25) CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_55) CA1.3 Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.
(MP0141_45) CA1.3 Caracterizáronse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
(MP0141_35) CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.3 Relacionáronse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
(MP0141_15) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
(MP0141_45) CA1.4 Valorouse o uso racional da auga.
(MP0141_35) CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_25) CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
(MP0141_35) CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_55) CA1.6 Identifícanse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.
(MP0141_35) CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
(MP0141_25) CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.
(MP0141_15) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_55) CA1.7 Valorouse a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
(MP0141_35) CA1.7 Clasifícanse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
(MP0141_25) CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relacionouse coa súa aptitude de uso.
(MP0141_15) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
(MP0141_55) CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.
(MP0141_35) CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.
(MP0141_25) CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
(MP0141_15) CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0141_55) CA1.9 Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.
(MP0141_25) CA1.9 Identificáronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.
(MP0141_55) CA1.10 Identificouse a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.
(MP0141_45) CA2.1 Descríbense os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.
(MP0141_45) CA2.2 Valorouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.
(MP0141_45) CA2.3 Relaciónáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.
(MP0141_45) CA2.4 Descríbense os tratamentos para a potabilización da auga.
(MP0141_45) CA2.5 Caracterizáronse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.
(MP0141_45) CA2.6 Valorouse o uso racional da auga.

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

Os mínimos exixibles serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación.

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e consistirá nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos e para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba, que terá carácter eliminatorio, procederase a realizar a segunda parte que consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do 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 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e estará formada por un mínimo de 50 preguntas tipo test e non máis de 5 preguntas de desenvolvemento curto e/ou de relacionar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Nesta proba o alumnado tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática. Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o dominio do módulo.

Esta proba estará comprendida de dúas partes: a primeira parte da proba consistirá na resolución de supostos prácticos (un máximo de 4) nos que o alumnado poña de relevancia os seus coñecementos prácticos .

A segunda parte da proba comprenderá a realización dunha elaboración no obradoiro onde se avaliará os coñecementos na elaboración de produtos alimenticios e no uso das materias primas necesarias.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización da primeira parte da proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro e para a segunda parte da proba requirirase que veña coa indumentaria de traballo