

**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
MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	213	0
MP0142_12	Tratamentos previos de materias primas	2023/2024	0	106	0
MP0142_22	Acondicionamento de materias primas	2023/2024	0	107	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ÓSCAR ÁLVAREZ ÁLVAREZ
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
(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiciona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpa as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

#### 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
(MP0142_22) CA1.1 Descríbense as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_22) CA1.2 Caracterizáronse os fundamentos e as técnicas de aplicación das operacións de acondicionamento das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA1.2 Identifícanse as diferenzas entre selección e clasificación das materias primas.
(MP0142_22) CA1.3 Descríbense os equipamentos empregados nas operacións de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.3 Descríbense as propiedades físicas e funcionais que permiten seleccionar as materias primas.
(MP0142_22) CA1.4 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.4 Recoñecéronse e manexáronse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.

**Cráterios de avaliación do currículo**

(MP0142\_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.

(MP0142\_12) CA1.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.

(MP0142\_22) CA1.6 Reducíronse de tamaño as materias primas en función das características do produto que se vaia elaborar, e realizáronse os controis básicos.

(MP0142\_12) CA1.6 Seguiuse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de selección e clasificación.

(MP0142\_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas e realizáronse os controis básicos.

(MP0142\_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.

(MP0142\_22) CA1.8 Inactiváronse os encimas presentes nas materias primas en función do produto que se queira obter e do tipo de encima.

(MP0142\_12) CA1.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as anomalías.

(MP0142\_22) CA1.9 Seleccionouse e aplicouse a secuencia de operacións de acondicionamento en función das características das materias primas e do produto que se vaia elaborar.

(MP0142\_12) CA1.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a selección das materias primas.

(MP0142\_22) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións de acondicionamento das materias primas.

(MP0142\_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.

(MP0142\_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.

(MP0142\_22) CA2.2 Descríbonse e manexáronse os equipamentos de mestura, batedura e amasadura.

(MP0142\_12) CA2.2 Descríbonse os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.

(MP0142\_22) CA2.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batedura e amasadura.

(MP0142\_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.

(MP0142\_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0142_12) CA2.4 Descríbense e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA2.5 Batéronse os ingredientes da receita base segundo o procedemento establecido nela, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_22) CA2.6 Amasáronse os ingredientes da fórmula base na orde, na proporción e no tempo establecidos, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.6 Efectuouse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.7 Moldeáronse e conformáronse as masas segundo o establecido no procedemento operativo, e comprobouse a idoneidade das pezas obtidas.
(MP0142_12) CA2.7 Limpáronse as materias primas con métodos eficientes desde os puntos de vista tecnolóxico e económico, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA2.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0142_12) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.
(MP0142_22) CA2.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade das pezas obtidas.
(MP0142_12) CA2.9 Identificáronse os contaminantes que veñen coas materias primas, e realizouse a súa recollida selectiva.
(MP0142_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

## **2.2. Segunda parte da proba**

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

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
(MP0142_12) RA1 - Selecciona as materias primas, e describe as técnicas e os procedementos aplicados en función das características do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) RA1 - Acondiona as materias primas, tendo en conta a relación entre as operacións seleccionadas e as características do produto acabado.
(MP0142_22) RA2 - Mestura ou conforma produtos alimentarios, e xustifica a súa composición e as operacións aplicadas.
(MP0142_12) RA2 - Limpas as materias primas, e caracteriza os procedementos e os protocolos aplicados.

**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
(MP0142_12) CA1.1 Recoñeceuse a necesidade de normalizar as características de calidade das materias primas na elaboración industrial de produtos alimentarios.
(MP0142_22) CA1.1 Descríbense as principais operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA1.2 Identifícanse as diferenzas entre selección e clasificación das materias primas.
(MP0142_22) CA1.2 Caracterízanse os fundamentos e as técnicas de aplicación das operacións de acondicionamento das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA1.3 Descríbense as propiedades físicas e funcionais que permiten seleccionar as materias primas.
(MP0142_22) CA1.3 Descríbense os equipamentos empregados nas operacións de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.4 Recoñécense e manéxanse os equipamentos de selección e clasificación das materias primas, e especificáronse os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA1.4 Realízase o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de acondicionamento.
(MP0142_12) CA1.5 Realízase o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.5 Peláronse as materias primas aplicando o método adecuado.
(MP0142_12) CA1.6 Seguíuse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de selección e clasificación.
(MP0142_22) CA1.6 Reducíronse de tamaño as materias primas en función das características do produto que se vaia elaborar, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.7 Seleccionáronse as materias primas por tamaño, forma, peso e outras características, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA1.7 Separáronse os compoñentes das materias primas e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_12) CA1.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as anomalías.
(MP0142_22) CA1.8 Inactiváronse os encimas presentes nas materias primas en función do produto que se queira obter e do tipo de encima.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0142_12) CA1.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante a selección das materias primas.
(MP0142_22) CA1.9 Seleccionouse e aplicouse a secuencia de operacións de acondicionamento en función das características das materias primas e do produto que se vaia elaborar.
(MP0142_22) CA1.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante as operacións de acondicionamento das materias primas.
(MP0142_12) CA2.1 Enumeráronse os obxectivos das operacións de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.1 Caracterizáronse as operacións de distribución homoxénea dos compoñentes e os seus parámetros de control.
(MP0142_12) CA2.2 Descríbense os métodos de limpeza das materias primas polas vías seca e húmida.
(MP0142_22) CA2.2 Descríbense e manexáronse os equipamentos de mestura, batadura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.3 Enumeráronse os parámetros de control de cada operación unitaria.
(MP0142_22) CA2.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de mestura, batadura e amasadura.
(MP0142_12) CA2.4 Descríbense e manexáronse os equipamentos empregados nas operacións de limpeza das materias primas, e os seus parámetros de control.
(MP0142_22) CA2.4 Mesturáronse os ingredientes da fórmula base, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.5 Realizouse o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos de limpeza.
(MP0142_22) CA2.5 Batéronse os ingredientes da receita base segundo o procedemento establecido nela, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.6 Efectuouse a secuencia de arranque e parada dos equipamentos de limpeza das materias primas.
(MP0142_22) CA2.6 Amasáronse os ingredientes da fórmula base na orde, na proporción e no tempo establecidos, e realizáronse os controis básicos durante a operación.
(MP0142_12) CA2.7 Limpáronse as materias primas con métodos eficientes desde os puntos de vista tecnolóxico e económico, e realizáronse os controis básicos.
(MP0142_22) CA2.7 Moldeáronse e conformáronse as masas segundo o establecido no procedemento operativo, e comprobouse a idoneidade das pezas obtidas.
(MP0142_12) CA2.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0142\_22) CA2.8 Adoptáronse as medidas correctoras ante as desviacións.

(MP0142\_12) CA2.9 Identifícanse os contaminantes que veñen coas materias primas, e realizouse a súa recollida selectiva.

(MP0142\_22) CA2.9 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade das pezas obtidas.

(MP0142\_12) CA2.10 Avaliouse a repercusión económica dun incorrecto axuste dos equipamentos de limpeza das materias primas.

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

Os mínimos esixibles 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 tarefa de acondicionamento dunha materia prima na planta piloto onde se avaliará os coñecementos no acondicionamento de materias primas utilizadas na industria alimentaria.

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.