



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
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	2023/2024	0	175	0
MP0144_14	Procesamento de produtos lácteos	2023/2024	0	45	0
MP0144_24	Procesamento de produtos cárnicos	2023/2024	0	45	0
MP0144_34	Procesamento de produtos vexetais	2023/2024	0	45	0
MP0144_44	Procesamento de produtos da pesca e a acuicultura	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	XAQUÍN ANTÓN VÁZQUEZ
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
(MP0144_34) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_14) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_44) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_44) RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_14) RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_14) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_24) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_24) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_14) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0144_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_24) RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_34) RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_44) RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.

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
(MP0144_14) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_44) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_34) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_24) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_14) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_44) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_24) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_14) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_44) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_34) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_14) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_44) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_24) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_14) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_44) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_34) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_24) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_14) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_44) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_34) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_24) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_14) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_44) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_34) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_24) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_14) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_34) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_24) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_14) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_44) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_34) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_24) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_14) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_44) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_34) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_24) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_14) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_44) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_34) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_24) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_14) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_44) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_34) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA2.4 Asegúrese a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_14) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_44) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_34) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_24) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_14) CA2.6 Dosifícanse e mestúranse os ingredientes.
(MP0144_44) CA2.6 Dosifícanse e mestúranse os ingredientes.
(MP0144_34) CA2.6 Dosifícanse e mestúranse os ingredientes.
(MP0144_24) CA2.6 Dosifícanse e mestúranse os ingredientes.
(MP0144_14) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_44) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_34) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_24) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_14) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_44) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_34) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_24) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_14) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_34) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_24) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_14) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_44) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_34) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_24) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_14) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_44) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_34) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_24) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_14) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_44) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_34) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_24) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_14) CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_34) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_14) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_44) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_34) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_24) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_14) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_34) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_24) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_14) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_44) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_34) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_24) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_14) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_44) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_34) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_24) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_14) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.

Crterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_34) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_24) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_14) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_44) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_34) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_24) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_14) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_44) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_34) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_24) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_14) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_44) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_34) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_24) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_14) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_44) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_34) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_24) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_14) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_44) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_34) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_24) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_14) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_44) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_34) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_24) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_14) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_44) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_34) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_24) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_14) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_34) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_24) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_14) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_24) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_44) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_34) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_24) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_14) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_44) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_34) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_24) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_14) CA4.9 Identifícaronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_44) CA4.9 Identifícaronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_34) CA4.9 Identifícaronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA4.9 Identifícanse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_14) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_44) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_34) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_24) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_14) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_44) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_34) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_24) CA5.1 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_44) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_34) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_24) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_14) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_44) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_34) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_24) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_14) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_44) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_34) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_24) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_14) CA5.5 Efectuáronse as determinacións físicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_44) CA5.5 Efectuáronse as determinacións físicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_34) CA5.5 Efectuáronse as determinacións físicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_24) CA5.5 Efectuáronse as determinacións físicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_14) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_44) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_34) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_24) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_14) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_44) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_34) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_24) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_14) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_44) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_34) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_24) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_14) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_24) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_34) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.
(MP0144_44) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0144_34) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_14) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_44) RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.
(MP0144_24) RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_44) RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_14) RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.
(MP0144_34) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_14) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_44) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.
(MP0144_24) RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0144_44) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_24) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_34) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_14) RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.
(MP0144_14) RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_24) RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_34) RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.
(MP0144_44) RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.

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
(MP0144_14) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_44) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_34) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_24) CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
(MP0144_14) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_44) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0144_24) CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_44) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_34) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_24) CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
(MP0144_14) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_44) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_34) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_24) CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0144_14) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_44) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_34) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_24) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0144_14) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_44) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_34) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_24) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
(MP0144_14) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_44) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_24) CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
(MP0144_14) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_44) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_34) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_24) CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
(MP0144_14) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_44) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_34) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_24) CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
(MP0144_14) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_44) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_34) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_24) CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
(MP0144_14) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_44) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_34) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
(MP0144_24) CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_44) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_34) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_24) CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
(MP0144_14) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_44) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_34) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_24) CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
(MP0144_14) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_44) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_34) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_24) CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
(MP0144_14) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_44) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_34) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_24) CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
(MP0144_14) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_44) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_24) CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
(MP0144_14) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_44) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_34) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_24) CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
(MP0144_14) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_44) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_34) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_24) CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
(MP0144_14) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_44) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_34) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_24) CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
(MP0144_14) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_44) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_34) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
(MP0144_24) CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_34) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_24) CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
(MP0144_14) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_44) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_34) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_24) CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
(MP0144_14) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_34) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_24) CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
(MP0144_14) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_44) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_34) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_24) CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
(MP0144_14) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_44) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_24) CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
(MP0144_14) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_44) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_34) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_24) CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
(MP0144_14) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_44) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_34) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_24) CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
(MP0144_14) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_44) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_34) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_24) CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
(MP0144_14) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_44) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_34) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
(MP0144_24) CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.

Crterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_24) CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_44) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_34) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_24) CA4.1 Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
(MP0144_14) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_44) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_34) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_24) CA4.2 Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
(MP0144_14) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_44) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_34) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_24) CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
(MP0144_14) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_44) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_24) CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
(MP0144_14) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_44) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_34) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_24) CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
(MP0144_14) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_44) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_34) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_24) CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
(MP0144_14) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_44) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_34) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_24) CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
(MP0144_14) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_44) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_34) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
(MP0144_24) CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_14) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_44) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_34) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_24) CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
(MP0144_14) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_44) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_34) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_24) CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
(MP0144_14) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_44) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_34) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_24) CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
(MP0144_14) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_44) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_34) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_24) CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
(MP0144_14) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_44) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0144_34) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_24) CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
(MP0144_14) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_44) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_34) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_24) CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
(MP0144_14) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_44) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_34) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_24) CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
(MP0144_14) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_44) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_34) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_24) CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
(MP0144_14) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_44) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_34) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
(MP0144_24) CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.

Crterios de avaliación do currículo

(MP0144_14) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_44) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_34) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_24) CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.

(MP0144_14) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

(MP0144_24) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

(MP0144_34) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

(MP0144_44) CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**-MÍNIMOS EXIXIBLES:**

Os mínimos exixibles quedan expresados, para cada unha das partes da proba, mediante todos os criterios de avaliación indicados no apartado 2.b.

-CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Segundo o establecido na ORDE do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de Educación.

1.-PRIMEIRA PARTE DA PROBA



Suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e consistirá nunha batería de preguntas de tipo test (unha solución correcta) e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión. En calquera caso, especificarase a puntuación correspondente a cada apartado. Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte expresión:

$$[(n^\circ \text{ acertos} - (n^\circ \text{ erros} / 2)) / n^\circ \text{ preguntas}] \times 10$$

Esta primeira proba teórica, terá carácter eliminatorio; aquelas persoas que non superen esta proba, no accederán á segunda parte.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes, no taboleiro de anuncios do centro.

2.-SEGUNDA PARTE DA PROBA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas, suporá a non superación da proba.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero (0) nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

-AVALIACIÓN E CUALIFICACIÓN FINAL DAS PROBAS LIBRES

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero (0).

1. A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante en cada un dos módulos profesionais será numérica, entre un (1) e dez (10), sen decimais.
2. 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, 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 catro (4) puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-PRIMEIRA PARTE

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A primeira parte da proba será teórica cunha duración máxima de 2 horas. Poderá ter preguntas tipo test, cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar, cuestións de desenvolvemento de diferente extensión e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar. Os criterios e puntuación, están definidos no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móbil. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do alumnado. Copiar no exame supón que a proba será cualificada como cero (0) tal como queda expresado no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Esta proba teórica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".

4.b) Segunda parte da proba

PARTE PRÁCTICA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A segunda parte da proba será de carácter práctico. Nela, o alumnado realizará supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba.

Os supostos prácticos, levaranse a cabo na Planta Piloto de Industrias Alimentarias. Todo o material técnico necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesorado, sendo a obrigaón de usalo do alumnado (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, calculadora non programable e "Caderno de Laboratorio" (libreta, block de notas ou similar), que será revisado e cualificado, formando parte da puntuación da proba. Non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs, ou prácticas de manipulación inadecuadas suporán a non superación da proba.

A duración da proba será indicada polo profesorado ó inicio da mesma e será estimada en función da dificultade da mesma.

Esta proba práctica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".