

ANEXO DE ADECUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN FP

Familia Profesional de Sanidad

MÓDULO PROFESIONAL	CICLO	CURSO
CONTROL ALIMENTARIO	DIETÉTICA	1º
<p>CONTENIDOS:</p> <p>Priorización de contenidos teórico (impartidas todas las UD) y no realizados los contenidos prácticos que no se pueden impartir mediante actividades on line pertenecientes a la 3ª Evaluación</p> <p>U.D. 8 GRUPO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS: ACEITES Y GRASAS U.D. 9 GRUPO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS: CEREALES TUBÉRCULOS Y LEGUMBRES U.D. 10 GRUPO DE ALIMENTOS REGULADORES: HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS. U.D. 11 AGENTES Y MECANISMOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS U.D. 12 TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS: U.D. 13 ANÁLISIS ESPECIALES DE ALIMENTOS.</p>		
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN AFECTADOS POR LAS CONDICIONES DE EXCEPCIONALIDAD</p> <p>Las Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación afectados por las condiciones de excepcionalidad y que deben integrarse, el curso próximo, en otros módulos o antes de la finalización del curso si la situación sanitaria lo permite. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis</p> <p>Caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma ● Identificar unívocamente las muestras obtenidas <p>Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado correcto:</p> <p>Casos prácticos de análisis de alimentos debidamente caracterizado</p> <p>Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Calibración pH metro ● Calibración del refractómetro <p>Determinar el Kit específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado</p> <p>Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar ● Determinación de pH ● Medida de la acidez del aceite de oliva. ● Determinación del grado de alteración de grasas y aceites para freír en cocinas y freidurías ● Determinación de la humedad y cenizas en harina ● Obtención del gluten ● Extracción e identificación de hierro en cereales de desayuno ● Determinación de sólidos solubles. determinación de la calidad de la fruta (cítricos) ● Practica manejo del refractómetro ● Maduración organoléptica de la fruta. ● Estudio de los factores que influyen en el color de los pigmentos vegetales y en su degradación. ● Determinación del color extractable del pimentón 		
<p>METODOLOGÍA</p> <p>Se han utilizado Moodle centros educativos, mediante videoconferencias semanales, videos relacionados con las actividades teóricas y prácticas de cada UD. Correos electrónicos, tutoriales, cuestionarios, resolución de dudas. Cuestionarios y/o pruebas on line de carácter escrito u oral, etc... Actividades de refuerzo de la 1ª y 2ª Evaluación y actividades de continuidad programadas (esquemas, resúmenes...)</p>		
<p>PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN/CALIFICACIÓN</p> <p>Actividades entregadas por e-mail Pruebas online escritas u orales (e-mail, videoconferencias</p>		
<p>CALIFICACIÓN FINAL: Nota entre 1ª y 2ª [100%] + Nota 3ª (10 %)</p>		