

MÓDULO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CURSO: 1ºFPB
RA 1: Elabora productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso.		PONDERACIÓN
Ce a	Se han interpretado la documentación y las instrucciones de trabajo.	10%
Ce b	Se han reconocido las operaciones de elaboración de productos alimentarios que hay que realizar	50%
Ce c	Se han utilizado correctamente los utensilios, equipos y sustancias.	5%
Ce d	Se han añadido todos los ingredientes y sustancias que formen parte del producto elaborado.	5%
Ce e	Se ha mantenido el ritmo el proceso, evitando posibles incidencias.	5%
Ce f	Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos	20%
RA 2: Realiza operaciones básicas de tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas.		
Ce a	Se han identificado los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado de productos alimenticios.	40%
Ce b	Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos para el proceso.	5%
Ce c	Se ha controlado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones.	20%
Ce d	Se han revisado los indicadores de los parámetros estándar y se han registrado los datos.	20%
Ce e	Se han depositado los productos tratados en el lugar y de la forma adecuada para su posterior traslado.	5%
Ce f	Se ha colaborado en la toma de muestras aplicando instrucciones detallando explicaciones.	5%
Ce g	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	5%
RA 3: Realiza operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento.		
Ce a	Se han identificado los servicios auxiliares que tiene la industria alimentaria, relacionándolos con el proceso productivo.	25%
Ce b	Se ha reconocido la señalización, los colores y los trazados de las conducciones de los servicios auxiliares.	25%
Ce c	Se ha actuado sobre los mandos y los aparatos reguladores en operaciones sencillas y rutinarias de la producción	20%
Ce d	Se ha ayudado en la puesta a punto y mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares.	20%
Ce e	Se han adoptado medidas de seguridad personal y de protección ambiental.	10%

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



RA 4: Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.		
Ce a	Se han caracterizado las normas básicas de higiene alimentaria.	10%
Ce b	Se han seleccionado las medidas de higiene necesarias en la recepción de materias primas.	10%
Ce c	Se han adoptado las medidas de higiene estipuladas en las operaciones de transporte, descanso y ubicación de las mercancías.	20%
Ce d	Se han seleccionado las medidas de higiene personal en el proceso de tratamiento de materias primas y auxiliares.	15%
Ce e	Se han seguido los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.	35%
Ce f	Se ha realizado la recogida y control de residuos adoptando las medidas higiénicas estipuladas.	10%