

MODULO:MATERIAS PRIMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		CURSO: 1º GM
RA 1: Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.		
Ce a	Se han clasificado las principales materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria.	10%
Ce b	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen animal.	15%
Ce c	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen animal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.	15%
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen animal.	10%
Ce e	Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen animal.	15%
Ce f	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos Higiénico-sanitarios de la materia prima de origen animal sobre la salud de los consumidores.	10%
Ce g	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen animal y se han relacionado con su aptitud de uso.	15%
Ce h	Se han identificado las posibles medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.	10%
RA 2: Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.		
Ce a	Se han clasificado las principales materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria.	10%
Ce b	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen vegetal	15%
Ce c	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen vegetal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.	15%
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen vegetal.	10%
Ce e	Se han descrito los principales defectos higiénicosanitarios que pueden presentar las materias primas de origen vegetal.	15%
Ce f	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima vegetal sobre la salud de los consumidores.	10%
Ce g	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen vegetal y se ha relacionado con su aptitud de uso.	15%
Ce h	Se han identificado las posibles medidas correctivas que deben ser aplicadas cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.	10%
RA 3: Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final.		

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce a	Se han clasificado los principales grupos que componen los aditivos (colorantes, antioxidantes y conservantes, entre otros) en función de su actividad.	15%
Ce b	Se ha reconocido la nomenclatura específica para la codificación de los aditivos.	10%
Ce c	Se han explicado las funciones que cumplen los aditivos y coadyuvantes sobre los alimentos.	15%
Ce d	Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación de los aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.	20%
Ce e	Se han valorado las ventajas e inconvenientes de la utilización de los aditivos en la industria alimentaria.	20%
Ce f	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos y coadyuvantes.	10%
Ce g	Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.	5%
Ce h	Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.	5%
RA 4: Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades.		
Ce a	Se han descrito los parámetros y límites legales que debe cumplir el agua para ser considerada apta para el consumo humano.	15%
Ce b	Se han descrito los tratamientos para la potabilización del agua.	15%
Ce c	Se han caracterizado otros tratamientos de acondicionamiento del agua para ser utilizada como materia prima.	10%
Ce d	Se han caracterizado y realizado los controles básicos para determinar la calidad del agua.	15%
Ce e	Se han relacionado las propiedades del agua, utilizada como materia prima, con las características del producto final.	15%
Ce f	Se han descrito los fundamentos de la depuración de aguas residuales y las operaciones de tratamiento.	10%
Ce g	Se ha valorado la aptitud del agua congelada y en forma de vapor en determinados procesos tecnológicos.	5%
Ce h	Se ha identificado la legislación y la normativa vigente que regula el control de aguas residuales de las industrias agroalimentarias.	5%
Ce i	Se ha valorado el uso racional del agua.	10%
RA 5: Reconoce la composición nutricional de productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos.		
Ce a	Se han descrito los conceptos de nutrición y alimentación y su relación con la salud.	10%

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce b	Se han caracterizado los nutrientes de las principales materias primas de origen vegetal y animal.	5%
Ce c	Se ha reconocido el papel fisiológico de los alimentos	10%
Ce d	Se ha identificado la legislación y normativa vigente para el etiquetado nutricional de los productos alimenticios.	5%
Ce e	Se han descrito las modificaciones de los nutrientes en el procesado de los alimentos.	10%
Ce f	Se ha determinado el valor nutritivo y energético de productos alimenticios, utilizando tablas de composición de los alimentos.	10%
Ce g	Se han identificado los grupos, pirámides o ruedas de alimentos.	10%
Ce h	Se ha valorado la variación de los requerimientos energéticos y nutricionales de los consumidores en función de la edad y estado de salud.	15%
Ce i	Se ha reconocido la existencia de particularidades alimenticias de ciertos colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y otros) y los requerimientos específicos que exige su fabricación industrial.	15%
Ce j	Se ha identificado la información que debe figurar en el etiquetado de los productos dirigidos a los colectivos especiales.	10%