

MODULO: PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CURSO: 2º FPGM
RA 1: Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración		
Ce a	Se han identificado los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones.	15
Ce b	Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	15
Ce c	Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.	10
Ce d	Se ha efectuado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.	10
Ce e	Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.	15
Ce f	Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración.	10
Ce g	Se han aplicado medidas correctivas ante un funcionamiento anómalo.	10
Ce h	Se han adoptado medidas de seguridad laboral.	15
RA 2: Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.		
Ce a	Se han preparado y acondicionado las materias primas.	5
Ce b	Se ha interpretado la documentación técnica sobre la ejecución del proceso.	20
Ce c	Se han reconocido las operaciones de elaboración y su secuenciación.	10
Ce d	Se ha asegurado la alimentación o carga de los equipos.	5
Ce e	Se ha calculado y pesado la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes.	5
Ce f	Se han dosificado y mezclado los ingredientes.	5
Ce g	Se han aplicado los tratamientos de transformación y conservación según las características del producto a elaborar	5
Ce h	Se han aplicado sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC y de la trazabilidad.	20
Ce i	Se ha cumplimentado la documentación asociada al sistema de autocontrol y de la trazabilidad.	10
Ce j	Se han adoptado medidas de higiene y seguridad durante la elaboración.	5
Ce k	Se ha realizado un uso eficiente de los recursos hídricos y energéticos.	5
Ce l	Se han recogido selectivamente los residuos generados durante el proceso	5

RA 3: Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado, justificando el material y el procedimiento seleccionado.		
Ce a	Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje y los materiales.	10
Ce b	Se han caracterizado las líneas de envasado.	10
Ce c	Se han puesto a punto máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.	10
Ce d	Se ha dosificado e incorporado el producto preparado.	10
Ce e	Se han manejado las máquinas supervisando su funcionamiento.	10
Ce f	Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre.	10
Ce g	Se ha etiquetado el producto envasado supervisando la colocación de las etiquetas.	10
Ce h	Se ha aplicado el método de identificación del lote de producción para garantizar la trazabilidad del producto.	10
Ce i	Se ha realizado el embalaje comprobando la ubicación de los productos envasados en el palet.	10
Ce j	Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.	10
RA 4: Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final su composición y las operaciones aplicadas.		
Ce a	Se han identificado los parámetros que se tienen que controlar durante el proceso de elaboración.	10
Ce b	Se han identificado los sistemas de control de procesos utilizados en la industria alimentaria.	10
Ce c	Se ha controlado el estado de las materias primas.	10
Ce d	Se han realizado las comprobaciones y registro de los parámetros implicados en el proceso.	10
Ce e	Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones	10
Ce f	Se ha controlado el proceso de envasado y embalaje.	10
Ce g	Se han operado los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables y otros sistemas de control) utilizados en el control de los sistemas automatizados de producción.	10
Ce h	Se han respetado las medidas de seguridad en el manejo de los equipos.	10

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce i	Se han identificado los riesgos y consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad industrial.	10
Ce j	Se ha valorado la repercusión de un control inadecuado sobre la calidad de un producto elaborado.	10
RA 5: Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.		
Ce a	Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo empleados en los procesos de elaboración.	15
Ce b	Se ha valorado la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.	10
Ce c	Se ha realizado la toma de muestras.	10
Ce d	Se ha preparado la muestra para su análisis.	10
Ce e	Se han efectuado las determinaciones fisicoquímicas básicas en el producto en curso y acabado.	15
Ce f	Se han determinado las características sensoriales del producto.	10
Ce g	Se han contrastado las características del producto en curso y elaborado, con sus especificaciones.	10
Ce h	Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.	10
Ce i	Se han documentado los resultados obtenidos.	10