

MODULO: PROCESOS TECNOLOGICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		CURSO: 2º GM
RA 1: Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.		Ponderación
Ce a	Se han identificado los productos vegetales de 4.ª gama y sus operaciones de procesado.	10%
Ce b	Se han caracterizado los zumos, néctares y jugos vegetales, describiéndose las operaciones de proceso.	10%
Ce c	Se han reconocido los procesos de elaboración de cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos, enumerándose las operaciones de proceso.	10%
Ce d	Se han descrito las características de los productos vegetales congelados y sus operaciones de procesado	10%
Ce e	Se han reconocido las conservas vegetales, encurtidos y los platos cocinados y precocinados vegetales, caracterizándose las operaciones de proceso.	10%
Ce f	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos vegetales de fabricación industrial.	10%
Ce g	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos vegetales de fabricación industrial.	10%
Ce h	Se han identificado las principales no conformidades de los productos vegetales de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.	10%
Ce i	Se han caracterizado los principales productos vegetales de consumo del entorno	15%
Ce j	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	5%
RA 2: Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.		
Ce a	Se han identificado los embutidos cárnicos crudo/frescos y los embutidos curados, describiéndose sus procesos de fabricación tipo.	20%
Ce b	Se han reconocido las conservas cárnicas y los platos cocinados y precocinados cárnicos, caracterizándose las operaciones de proceso.	10%
Ce c	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos cárnicos.	20%
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos cárnicos de fabricación industrial.	10%
Ce e	Se han identificado las principales no conformidades de los productos cárnicos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.	10%
Ce f	Se han caracterizado los principales productos cárnicos de consumo del entorno	20%
Ce g	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	10%

RA 3: Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones de proceso.		
Ce a	Se han identificado los productos de la pesca y acuicultura congelados y sus operaciones de procesado.	20%
Ce b	Se han caracterizado las salazones, las conservas y semiconservas de pescado, describiéndose los procesos de fabricación tipo.	10%
Ce c	Se han descrito las características de los platos cocinados y precocinados de pescado y sus operaciones de procesado.	10%
Ce d	Se han enumerado las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos de la pesca y acuicultura.	20%
Ce e	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial.	10%
Ce f	Se han identificado las principales no conformidades de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas	15%
Ce g	Se han caracterizado los principales productos de la pesca y acuicultura de consumo del entorno.	5%
Ce h	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	10%
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 identificado los procesos de elaboración de leches de consumo, leches en polvo y leches evaporadas y las operaciones de proceso	10%
Ce b	Se han caracterizado los procesos de elaboración de yogures y leches fermentadas, describiéndose las operaciones de proceso.	10%
Ce c	Se han descrito las características de los postres lácteos, helados y sus procesos de fabricación tipo.	10%
Ce d	Se han descrito los procesos de obtención de quesos frescos y quesos curados, analizándose las operaciones de proceso.	10%
Ce e	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos lácteos.	15%
Ce f	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos lácteos de fabricación industrial.	10%
Ce g	Se han identificado las principales no conformidades de los productos lácteos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.	15%
Ce h	Se han caracterizado los principales productos lácteos de consumo del entorno.	10%
Ce i	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	10%
RA 5: Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.		
Ce a	Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.	10%

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce b	Se han descrito los principales controles básicos.	15%
Ce c	Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar	10%
Ce d	Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.	10%
Ce e	Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo.	10%
Ce f	Se han interpretado los resultados de los controles	10%
Ce g	Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.	10%
Ce h	Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.	15%
Ce i	Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos	10%