

MODULO: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		CURSO: 1º FP BÁSICA	PONDERACIÓN
RA 1: Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.			20%
Ce a	Interpreta instrucciones recibidas y documentación asociada a la recepción de materias primas y productos auxiliares.		4
Ce b	Reconoce las materias primas y sus características, relacionándolas con el proceso y producto final.		8
Ce c	Realiza mediciones previas registrando los datos.		4
Ce d	Transporta y deposita materias primas atendiendo a instrucciones de trabajo.		2
Ce e	Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.		2
Ce f			
Ce g			
RA 2: Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.			20%
Ce a	Pone a punto el material a utilizar en la preparación de las materias primas.		2
Ce b	Selecciona la materia prima necesaria teniendo en cuenta el producto que se va a obtener.		5
Ce c	Limpia la materia prima eliminando las partes sobrantes.		6
Ce d	Trocea, despieza, muele o pica materias primas y productos entrantes en los casos necesarios.		3
Ce e	Controla el ritmo del proceso evitando atascos o excesos en la entrada.		2
Ce f	Realiza operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		2
Ce g			
RA 3: Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.			30%
Ce a	Selecciona útiles y materiales apropiados al trabajo de envasar y configurar.		5
Ce b	Identifica los principales tipos y modalidades de envasados de productos alimentarios.		5
Ce c	Realiza la limpieza de los envases externos en las condiciones de higiene necesarias.		5
Ce d	Reconoce los materiales de embalaje.		4
Ce e	Regula equipos de línea de envasado según instrucciones recibidas.		3

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce f	Asocia el tipo de envasado, acondicionado y embalaje con el proceso de producción y Comprueba los materiales de acondicionamiento asociados a la presentación final producto obtenido.	4
Ce g	Aplica la normativa higiénico-sanitaria, medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a operaciones de preparación de materiales y equipos.	2
Ce h		2
RA 4: Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.		15%
Ce a	Supervisa y pone a punto máquinas, equipos principales y auxiliares del proceso de envasado.	3
Ce b	Realiza el control del llenado, cerrado y etiquetado automático de los envases de productos alimentarios.	3
Ce c	Registra en las hojas y partes de trabajo el recuento de consumibles y de los envases producidos.	2
Ce d	Reconoce el lugar donde debe alojarse los envases contados.	3
Ce e	Establece la forma y el lugar donde debe depositarse los sobrantes y desechos para su recuperación o eliminación.	2
Ce f	Aplica normativa higiénico-sanitaria, medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales aplicados a la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.	2
Ce g		
RA 5: Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos según las instrucciones de trabajo.		15%
Ce a	Comprueba la disposición correcta en las líneas o equipos de los materiales principales y auxiliares de embalaje.	3
Ce b	Opera con máquinas de embalaje, controlando su funcionamiento.	2
Ce c	Comprueba las operaciones finales de embalaje.	3
Ce d	Identifica el lugar y la forma donde depositar los residuos del embalaje para su recuperación.	3
Ce e	Registra el número de consumibles y paquetes o unidades producidas.	2
Ce f	Aplica normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de embalaje.	2
Ce g		
RA 6:		
Ce b		

