

MODULO: TRATAMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN (TTC)		CURSO: 1º FPGM/EPA	PONDERACIÓN
<b>RA 1: Transforma los productos formulados describiendo los procedimientos y técnicas aplicadas.</b>			20%
Ce a	Describe características físicas, químicas y organolépticas de productos alimenticios cocidos.		3
Ce b	Caracteriza métodos y técnicas de cocción y parámetros de control.		3
Ce c	Caracteriza métodos y técnicas de separación de componentes y parámetros de control.		2
Ce d	Reconoce equipos de cocción y separación de componentes, describiendo su funcionamiento.		2
Ce e	Realiza mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de equipos de cocción y separación de componentes.		2
Ce f	Hornea, fríe, asa o cuece productos formulados, realizando controles básicos.		2
Ce g	Separa componentes de productos formulados, realizando controles básicos.		2
Ce h	Aplica medidas correctivas ante las desviaciones.		2
Ce i	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria durante las operaciones		1
Ce j	Separa de forma selectiva los residuos generados.		1
<b>RA 2: Aplica tratamientos térmicos de conservación, analizando sus fundamentos y los equipos de proceso.</b>			20%
Ce a	Describe tratamientos de conservación por calor y frío.		3
Ce b	Caracteriza equipos de pasteurización y esterilización.		2
Ce c	Realiza el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de conservación térmica.		1
Ce d	Pasteuriza productos alimenticios, justificando la temperatura y tiempo de proceso.		2
Ce e	Esteriliza productos alimenticios, realizando controles básicos.		2
Ce f	Caracteriza y maneja equipos de refrigeración y congelación.		1
Ce g	Refrigera y/o congela los productos alimenticios, justificando la temperatura y tiempo de proceso.		3
Ce h	Reconoce efectos organolépticos e higiénico-sanitarios de un inadecuado tratamiento térmico.		3
Ce i	Valora la optimización de los recursos hídricos y energéticos.		1
Ce j	Aplica medidas correctivas ante las desviaciones.		2
<b>RA 3: Reduce la actividad de agua de los productos alimenticios, relacionándola con las características organolépticas del producto final y su poder de conservación.</b>			20%
Ce a	Describe tratamientos que reducen el contenido en agua de los alimentos y sus parámetros de control.		3
Ce b	Caracteriza equipos de deshidratación/secado, concentración y liofilización.		2
Ce c	Realiza el mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de los secaderos, evaporadores, concentradores y liofilizadores.		2
Ce d	Deshidrata/seca productos alimenticios, realizando los controles básicos.		3
Ce e	Concentra productos alimenticios, describiendo cambios que se producen en sus características organolépticas.		3
Ce f	Liofiliza productos alimenticios, justificando la elección de este tratamiento		3
Ce g	Aplica las medidas correctivas ante las desviaciones.		2
Ce h	Valora la repercusión económica de un incorrecto reglaje de equipos.		2

<b>RA 4: Conserva productos alimenticios mediante otros tratamientos reconociendo sus fundamentos y mecanismos de actuación.</b>		<b>18%</b>
<b>Ce a</b>	Caracteriza sustancias inhibidoras que permiten conservar productos alimenticios.	2
<b>Ce b</b>	Incorpora sustancias conservantes en la formulación de los productos alimenticios, caracterizando su función tecnológica.	2
<b>Ce c</b>	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la adición de sustancias conservantes.	2
<b>Ce d</b>	Valora la repercusión de un exceso de sustancias osmóticas en la salud de los consumidores.	2
<b>Ce e</b>	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.	2
<b>Ce f</b>	Fermenta y ahúma productos alimenticios, describiendo las transformaciones físicas, químicas y organolépticas.	2
<b>Ce g</b>	Describe y maneja las unidades climáticas.	1
<b>Ce h</b>	Realiza mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de las unidades climáticas y los tanques de fermentación.	1
<b>Ce i</b>	Identifica tratamientos de conservación por radiaciones ionizantes y sus equipos de proceso.	2
<b>Ce j</b>	Reconoce las tecnologías emergentes de conservación de los alimentos.	2
<b>RA 5: Envasa productos elaborados, justificando el material y la técnica seleccionada.</b>		<b>11%</b>
<b>Ce a</b>	Describe funciones y materiales del envasado.	2
<b>Ce b</b>	Relaciona envases alimentarios con productos que van a envasar.	2
<b>Ce c</b>	Analiza incompatibilidades entre materiales de envasado y productos alimenticios.	0,5
<b>Ce d</b>	Describe métodos de llenado/cerrado de envases y recipientes.	0,5
<b>Ce e</b>	Caracteriza y maneja equipos de envasado.	0,5
<b>Ce f</b>	Clasifica productos alimenticios en envases por métodos manuales y mecanizados, realizando controles básicos.	0,5
<b>Ce g</b>	Cierra envases aplicando el método más adecuado según el tipo de envase y las características del producto.	0,5
<b>Ce h</b>	Envasa productos alimenticios en atmósferas pobres en oxígeno, justificando su utilización.	0,5
<b>Ce i</b>	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.	2
<b>Ce j</b>	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria.	2
<b>RA 6: Embala productos alimenticios envasados, relacionando la técnica empleada con su integridad y tipo de transporte.</b>		<b>11%</b>
<b>Ce a</b>	Describe funciones del embalaje y materiales empleados en la IA.	2
<b>Ce b</b>	Caracteriza procedimientos y técnicas de embalaje y etiquetado.	2
<b>Ce c</b>	Describe equipos de embalaje y etiquetado.	0,5
<b>Ce d</b>	Embandeja, encaja, retractila y precinta productos alimenticios envasados, asegurando su integridad.	0,5
<b>Ce e</b>	Paletiza y fleja productos embalados adecuadamente, asegurando su equilibrio.	0,5
<b>Ce f</b>	Identifica la información obligatoria y complementaria de etiquetas y rótulos.	0,5
<b>Ce g</b>	Diseña la etiqueta del producto envasado y embalado, garantizando una correcta trazabilidad.	1
<b>Ce h</b>	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.	2

