

MÓDULO: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS- 1º CURSO

RA1.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha reconocido la normativa de aplicación en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.	7%
b) Se han identificado los animales productores de carne y los requerimientos de transporte antes de su sacrificio y faenado.	7%
c) Se han caracterizado las operaciones que integran las líneas de sacrificio y faenado de las diferentes especies	8%
d) Se han descrito las alteraciones de la carne por deficiencias en el sacrificio y faenado de los animales o por una inadecuada maduración y/o conservación.	9%
e) Se han identificado los materiales específicos de riesgo (MER) y la gestión para su eliminación cuando proceda.	8 %
f) Se han analizado las características y parámetros de calidad de las materias primas, aditivos, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria cárnica.	8%
g) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.	7%
h) Se han caracterizado los principales procesos y procedimientos de elaboración de la industria cárnica.	7%
i) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas, productos y preparados cárnicos durante el curado, secado y almacenamiento.	8%
j) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	7%
k) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	8%
l) Se han reconocido los procesos de alteración de la carne, productos y preparados cárnicos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	9%
m) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos cárnicos.	7%
	100%

RA2.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico	10%
b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, parámetros y técnicas utilizadas en la determinación del grado de frescura, identificación y clasificación específica de pescados y mariscos.	12%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	12 %
e) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos derivados de la pesca y de la acuicultura durante su almacenamiento y elaboración.	10%
f) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control	12%
g) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	12 %
h) Se han reconocido los procesos de alteración de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondiente	12%
i) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del pescado.	10%
	100%

RA3.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico	10%
b) Se han reconocido las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de leches de consumo y de productos lácteos.	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de las leches de consumo y de los derivados lácteos	12%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de las leches de consumo y de derivados lácteos.	12%

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares y aditivos que intervienen en su elaboración.	10%
f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos lácteos durante su almacenamiento y elaboración	12%
g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	12%
h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	12%
i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las leches de consumo y derivados lácteos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	10%
	100%

RA4.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.	8%
b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de conservas y/o jugos vegetales.	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de conservas y/o jugos vegetales.	10%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de conservas y/o jugos vegetales.	10%
e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen su elaboración.	10%
f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas, conservas y/o jugos vegetales durante su almacenamiento y elaboración	12%
g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	10%
h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones	10%
i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las conservas y/o jugos vegetales, las causas originarias, las consecuencias	12%

derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos de frutas y hortalizas.	8%
	100%

RA5.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.	8%
b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de derivados de cereales y de dulces	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas y clasificación de la industria de derivados de cereales y de dulces en la identificación	10%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de derivados de cereales y de dulces.	10%
e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.	10%
f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos derivados de cereales y dulces durante su almacenamiento y elaboración.	12%
g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	10%
h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	10%
i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de los derivados de cereales y de dulces, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	12%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales	8%
	100%

RA6.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico	8%
b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas,auxiliares y productos en curso y terminados.	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de otros productos alimenticios.	10%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados de la industria de otros productos alimenticios.	10%
e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.	10%
f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos alimenticios durante su almacenamiento y elaboración	12%
g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	12%
h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	10%
i) Se han reconocido los procesos de alteración de estos productos alimenticios, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	12%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos	8%
	100 %