

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

RA1:

<b>RA1: 36%</b>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>%</b>	<b>UD</b>
a) Se han descrito las operaciones unitarias de preparación y transformación de las materias primas.	14	1 2 3 4
b) Se han caracterizado los equipos de preparación y transformación de las materias primas describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.	14	1 2 3 4
c) Se han determinado las operaciones de preparación y transformación en función de las materias primas y de los productos que se van a elaborar.	11	1 2 3 4
d) .Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.	11	1 2 3 4
e)Se han controlado las operaciones de preparación y transformación en función de las características de las materias primas y de los productos que se van a obtener	14	1 2 3 4
f) Se han contrastado las características de las materias primas acondicionadas con las especificaciones establecidas	11	1 2 3 4
g)Se han adoptado medidas de seguridad en el manejo de los equipos y en la manipulación de las materias primas.	11	1 2 3 4
h)Se han identificado los contaminantes que acompañan a las materias primas y los residuos generados, separándose de forma selectiva.	11	1 2 3 4
	100	

CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL 36% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL M,P

RA2:

<b>RA 2: 8%</b>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>%</b>	<b>UD</b>
a) Se han descrito las alteraciones de los alimentos que se controlan por la acción del calor	12,5	5
b) Se han caracterizado los mecanismos de transferencia de calor	12,5	5

c) Se han analizado los tratamientos de pasteurización y esterilización de los alimentos.	12,5	5
d) Se han caracterizado los equipos de pasteurización y esterilización, detallándose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.	12,5	5
e) Se han establecido los tratamientos de conservación por calor en función de las materias primas y de los productos que se van a obtener.	12,5	5
f) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de pasteurización y esterilización, atendiendo a los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.	6,25	5
g) Se ha controlado el tratamiento de pasteurización o esterilización aplicado.	12,5	5
h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.	6,25	5
i) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.	6,25	5
j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	6,25	5
	100%	

CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL 8,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA3:

<b>RA3: 8%</b>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>%</b>	<b>UD</b>
a) Se ha justificado el empleo del frío en la conservación de los alimentos.	12,5	3
b) Se han caracterizado los sistemas de producción de frío y sus mecanismos de actuación.	12,5	3
c) Se han analizado los tratamientos de refrigeración y congelación, sus métodos de aplicación y la vida útil de los productos obtenidos.	12,5	3
d) Se han descrito los equipos de refrigeración y congelación, describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.	12,5	3
e) Se han establecido los tratamientos de conservación por frío en función de las características del producto alimentario que se desea obtener.	12,5	3
f) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de refrigeración y/o congelación en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.	6,25	3
g) Se ha controlado el tratamiento de refrigeración y/o congelación en función del producto que se va a elaborar.	12,5	3

h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.	12,5	3
i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	6,25	3
	100%	

CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL 8% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL M,P.

RA 4:

<b>RA 4: 14%</b>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>%</b>	<b>UD</b>
a) Se ha reconocido el aumento de la vida útil de los alimentos por disminución de su contenido en agua.	14%	7 8
b) Se han caracterizado los tipos de agua existentes en los alimentos y sus mecanismos de eliminación.	14%	7 8
c) Se han analizado los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios.	14%	7 8
c) Se han analizado los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios.	7%	7 8
e) Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de secado y concentración en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.	7%	7 8
f) Se han controlado las operaciones de secado y concentración en función de los productos que se desean obtener.	7%	7 8
g) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.	14%	7 8
h) Se han identificado los pretratamientos de los productos que se van a secar.	7%	7 8
i) Se han descrito las alteraciones que pueden producirse durante el secado y concentración de los productos alimenticios.	12%	7 8
j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	4%	7 8
	100%	

CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL 14,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA 6:

<b>RA 6: 14%</b>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>%</b>	<b>UD</b>

a) Se han analizado las funciones del envasado y embalaje de los productos alimenticios.	14,2	9 10
b) Se han caracterizado los materiales de envasado y embalaje.	14,2	9 10
c) Se han descrito las operaciones, condiciones y equipos de envasado y embalaje.	14,2	9 10
d) Se han caracterizado las líneas de envasado, embalaje y etiquetado de los productos alimenticios.	14,2	9 10
e) Se han realizado las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de los productos elaborados en función de sus características y tipo de envase seleccionado.	7	9 10
f) Se ha verificado la integridad de los cierres y la hermeticidad de los envases.	7	9 10
g) Se han aplicado tratamientos de conservación a los productos envasados que así lo requieran.	7	9 10
h) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria de las etiquetas y rótulos de los productos alimenticios garantizándose su trazabilidad.	14,2	9 10
i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.	8	9 10
j) Se ha valorado la repercusión ambiental de un uso racional de los materiales de envasado y embalaje.	8	9 10
	100%	

CONTRIBUCIÓN DEL RA 6 DEL 14% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL M,P.

RA5:

RA 5: 20%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se ha caracterizado el producto que se desea elaborar.	15	11 12
b) Se han seleccionado las materias primas y auxiliares de producción, verificándose su idoneidad.	15	11 12
c) Se han enumerado y secuenciado las operaciones de proceso mediante diagrama de flujo.	10	11 12

<b>d) Se han identificado los puntos de control críticos (PCC), definiéndose las medidas preventivas, sus límites críticos, el procedimiento de vigilancia y las medidas correctivas.</b>	5	11 12
<b>e) Se han diseñado los registros de control del proceso de elaboración, cumplimentándose adecuadamente.</b>	10	11 12
<b>f) Se han preparado y regulado los equipos de acondicionado, transformación y conservación, en función de los requerimientos del proceso.</b>	10	11 12
<b>g) Se han realizado las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación establecidas.</b>	5	11 12
<b>h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con sus especificaciones.</b>	10	11 12
<b>i) Se han aplicado las medidas correctivas establecidas ante las desviaciones.</b>	10	11 12
<b>j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</b>	10	11 12

#### CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL 20% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL M,P

Cuando un mismo criterio se evalúe con 2 actividades diferentes, las 2 tendrán el mismo peso (50%) en la valoración del criterio, excepto cuando una de ellas es actividad DUAL, esta actividad tendrá un peso del 80% del criterio.

- ★ Para alcanzar cada RA el alumno debe superar al menos el 90% de los criterios de evaluación.