

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO: Procesos Integrados en la Industria Alimentaria.

RA1:

| RA1. 20% | | |
|---|----------|-----------|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD |
| a) Se han identificado los diferentes sistemas de control de proceso y su simbología. | 9% | 1 |
| b) Se han reconocido las tecnologías empleadas en la automatización, describiéndose sus elementos y simbología. | 12% | 1 |
| c) Se han caracterizado los sistemas de control automático en lazo abierto y en lazo cerrado. | 12% | 1 |
| d) Se han analizado los componentes de los sistemas de control. | 10% | 1 |
| e) Se han caracterizado los autómatas programables o controladores lógicos programables (P.L.C.), reconociéndose su estructura y componentes electrónicos. | 9% | 1 |
| f) Se ha reconocido la jerarquía de la automatización industrial. | 12% | 1 |
| g) Se han analizado y representado las funciones lógicas con base en el Algebra de Boole. | 12% | 1 |
| h) Se han analizado y manejado los lenguajes de programación más habituales de los autómatas. | 12% | 1 |
| i) Se ha valorado la importancia del control automático de los procesos productivos | 12% | 1 |
| | 100% | |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA2:

| RA 2. 20% | | |
|--------------------------------|----------|-----------|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD |
| | | |

| | | |
|--|------|---|
| a) Se han descrito las características del producto lácteo que se va a elaborar, su proceso de elaboración, la secuencia de las operaciones, los equipos de proceso y automatismos. | 12% | 2 |
| b) Se han establecido, para cada operación, las condiciones de ejecución, los equipos, los PCC y sus límites críticos, los parámetros que se han de controlar y la frecuencia de medición. | 12% | 2 |
| c) Se han regulado los dispositivos y elementos de los autómatas programables, introduciéndose los puntos de consigna. | 10% | 2 |
| d) Se han calculado las necesidades de materias primas lácteas, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad. | 14% | 2 |
| e) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas lácteas, los auxiliares de producción y otros materiales. | 14% | 2 |
| f) Se ha comprobado, a través de simulación o de una primera carga, la idoneidad de la secuencia de operaciones de proceso, la preparación de los equipos y las condiciones de operación. | 10% | 2 |
| g) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto lácteo, aplicándose las medidas correctoras establecidas ante desviaciones. | 10% | 2 |
| h) Se han verificado las características de calidad de las materias primas, auxiliares de producción y del producto lácteo elaborado. | 8% | 2 |
| i) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas. | 6% | 2 |
| j) Se han recogido de forma selectiva los subproductos lácteos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración | 4% | 2 |
| | 100% | |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA3:

| | | |
|--|-----|----|
| RA3. 20% | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | |
| | % | UD |
| a) Se han descrito las características del producto cárnico que se va a elaborar, su proceso de elaboración, los equipos, los PCC, sus parámetros de control y frecuencia de medición. | 10% | 3 |

| | | |
|---|------|---|
| | | |
| b) Se han calculado las necesidades de materias primas cárnicas, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad. | 15% | 3 |
| c) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas cárnicas, los auxiliares de producción y otros materiales. | 15% | 3 |
| d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los equipos y automatismos, comprobándose a través de simulación o de una primera carga su idoneidad. | 15% | 3 |
| e) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto cárnico, verificándose la calidad del producto obtenido y de las materias primas cárnicas empleadas. | 10% | 3 |
| f) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas y las desviaciones que se hayan producido. | 10% | 3 |
| g) Se han recogido de forma selectiva los subproductos cárnicos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración. | 15% | 3 |
| h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales. | 10% | 3 |
| | 100% | |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA4:

| RA 4. 20% | | |
|--|-----|----|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD |
| b) Se han descrito las características del producto vegetal que se va a elaborar, su proceso de elaboración, la secuencia de las operaciones, los equipos de proceso y automatismos. | 12% | 4 |
| c) Se han establecido, para cada operación, las condiciones de ejecución, los equipos, los PCC y sus límites críticos, los parámetros que se han de controlar y la frecuencia de medición. | 10% | 4 |
| d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los autómatas programables, introduciéndose los puntos de consigna. | 14% | 4 |

| | | |
|--|------|---|
| e) Se han calculado las necesidades de materias primas vegetales, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad. | 14% | 4 |
| f) Se ha comprobado, a través de simulación o de una primera carga, la idoneidad de la secuencia de operaciones de proceso, la preparación de los equipos y las condiciones de operación. | 6% | 4 |
| g) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto vegetal, aplicándose las medidas correctoras establecidas ante desviaciones. | 16% | 4 |
| h) Se han verificado las características de calidad de las materias primas vegetales, auxiliares de producción y del producto elaborado. | 10% | 4 |
| i) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo los cálculos realizados. | 10% | 4 |
| j) Se han recogido de forma selectiva los subproductos vegetales, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración. | 8% | 4 |
| | 100% | |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

RA5:

| RA 5. 20% | | |
|--|-------|----|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD |
| a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, su proceso de elaboración, los equipos, los PCC, sus parámetros de control y frecuencia de medición. | 12,5% | 5 |
| b) Se han calculado las necesidades de materias primas de la pesca, de auxiliares de producción y otros materiales, estableciéndose las condiciones de conservación y sus parámetros de calidad. | 12.5% | 5 |
| c) Se ha organizado y supervisado el aprovisionamiento de las materias primas, los auxiliares de producción y otros materiales. | 10,5% | 5 |
| d) Se han regulado los dispositivos y elementos de los equipos y automatismos, comprobándose a través de simulación o de una primera carga su idoneidad. | 10,5% | 5 |
| e) Se ha realizado el proceso de elaboración del producto de la pesca, verificándose la calidad del producto obtenido y de las materias primas empleadas. | 18% | 5 |

| | | |
|--|------|---|
| f) Se ha calculado el rendimiento y el coste final del producto elaborado describiendo las herramientas de cálculo empleadas y las desviaciones que se hayan producido. | 12% | 5 |
| g) Se han recogido de forma selectiva los subproductos, residuos y productos de desecho durante el proceso de elaboración. | 12% | 5 |
| h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales. | 12% | 5 |
| | 100% | |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP

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.