

MÓDULO: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS- 1º CURSO

RA1: Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas. (16,66 %)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha reconocido la normativa de aplicación en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.	7,69%
b) Se han identificado los animales productores de carne y los requerimientos de transporte antes de su sacrificio y faenado.	7,69%
c) Se han caracterizado las operaciones que integran las líneas de sacrificio y faenado de las diferentes especies	7,69%
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.	7,69%
e) Se han identificado los materiales específicos de riesgo (MER) y la gestión para su eliminación cuando proceda.	7,69%
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.	7,69%
g) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.	7,69%
h) Se han caracterizado los principales procesos y procedimientos de elaboración de la industria cárnica.	7,69%
i) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas, productos y preparados cárnicos durante el curado, secado y almacenamiento.	7,69%
j) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	7,69%
k) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.	7,69%
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.	7,69%
m) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos cárnicos.	7,69%
	100%

RA 2: Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus fundamentos. (16,66%)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico	11,11%
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.	11,11%
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.	11,11%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	11,11%
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.	11,11%
f) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control	11,11%
g) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	11,11%
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 correspondientes	11,11%
i) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del pescado.	11,11%
	100%

RA3: Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos. (16,66%).

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	10%
d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de las leches de consumo y de derivados lácteos.	10%
e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las	10%

diversas materias primas, auxiliares y aditivos que intervienen en su elaboración.	
f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos lácteos durante su almacenamiento y elaboración	10%
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 las leches de consumo y derivados lácteos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	10%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos lácteos	10%
	100%

RA4: Reconoce los procesos de elaboración de conservas y/o jugos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas. (16,66%)

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 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 en 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	10%
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 derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	10%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos de frutas y hortalizas.	10%
	100%

RA5: Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación. (16,66%).

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 derivados de cereales y de dulces	10%
c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizada 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.	10%
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.	10%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales	10%
	100%

RA6: Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos. (16,66%)

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.	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	10%
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 de estos productos alimenticios, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.	10%
j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos	10%
	100%

- ★ Para alcanzar cada RA el alumno debe superar al menos el 90% de los criterios de evaluación.
 - ★ Cuando un mismo criterio se evalúe con 2 actividades diferentes, las 2 tendrán el mismo peso (50%) en la valoración del criterio.
- Actividad dual (se realiza en periodo DUAL)