

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación

(F.P.I.G.M.- F.P.I.G.S.- F.P.G.B.)

Curso: 1º EPA

Módulo: MATERIAS PRIMAS

Departamento de: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Para valorar el proceso de aprendizaje del alumnado se realizarán varias sesiones de evaluación parciales a lo largo del curso, además de la evaluación inicial y la evaluación final (dos en el caso de la Formación Profesional Básica).

Se tendrán en consideración los criterios y procedimientos de evaluación, así como los resultados de aprendizaje incluidos en las programaciones didácticas.

A- INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

Los procedimientos, técnicas y actividades de evaluación que vamos a realizar los agrupamos en los siguientes bloques:

- a) **Pruebas objetivas:** escritas y orales, tanto teóricas como prácticas.
- b) **Actividades, prácticas y/o trabajos:** diarias en clase y en casa. Cuestionarios de Moodle, formularios y test.
- c) **Proyectos:** trabajos personales o grupales, edición de documentos, elaboraciones multimedia, presentaciones y exposiciones orales.
- d) **Portfolio:** resúmenes, esquemas y mapas conceptuales. Informes, diarios de aprendizaje y documentación de las actividades y proyectos realizados.

Los instrumentos de evaluación que vamos a utilizar para los procedimientos de evaluación anteriores son los siguientes:

- Plantillas de corrección.
- Rúbricas.
- Guías de evaluación, escalas de evaluación, listas de cotejo y listas de control.
- Observación directa del trabajo diario y hojas de registro.

B- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La composición y aplicación de estos criterios de calificación tendrá como objetivo la concreción de cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en la programación.

B-1 Criterios de calificación de las evaluaciones parciales.

La calificación para las evaluaciones parciales será informativa e informará sobre los resultados de aprendizajes y los criterios de evaluación trabajados en la correspondiente evaluación. Para ellos, se tendrá en cuenta las siguientes ponderaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
RA1. <u>Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.</u> 30%	
a)	Se han clasificado las principales materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria. 15 %
b)	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen animal. 15 %
c)	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen animal con sus aplicaciones en la industria alimentaria. 15 %
d)	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen animal. 10 %
e)	Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen animal. 15 %
f)	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima de origen animal sobre la salud de los consumidores. 10 %
g)	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen animal y se han relacionado con su aptitud de uso. 10 %
h)	Se han identificado las posibles medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas. 10 %
RA2. <u>Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.</u> 20%	
a)	Se han clasificado las principales materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria. 15 %
b)	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen vegetal. 15 %
c)	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen vegetal con sus aplicaciones en la industria alimentaria. 10 %
d)	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen vegetal. 10 %
e)	Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen vegetal. 15 %
f)	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima vegetal sobre la salud de los consumidores. 10 %
g)	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen vegetal y se ha relacionado con su aptitud de uso. 15 %
h)	Se han identificado las posibles medidas correctivas que deben ser aplicadas cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas. 10 %

RA3. Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final. 10%

- a) Se han clasificado los principales grupos que componen los aditivos (colorantes, antioxidantes y conservantes, entre otros) en función de su actividad. 15 %
- b) Se ha reconocido la nomenclatura específica para la codificación de los aditivos. 10 %
- c) Se han explicado las funciones que cumplen los aditivos y coadyuvantes sobre los alimentos. 15 %
- d) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación de los aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria. 10 %
- e) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de la utilización de los aditivos en la industria alimentaria. 10 %
- f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos y coadyuvantes. 10 %
- g) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria. 15 %
- h) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado. 15 %

RA4. Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades. 10%

- a) Se han descrito los parámetros y límites legales que debe cumplir el agua para ser considerada apta para el consumo humano. 15 %
- b) Se han descrito los tratamientos para la potabilización del agua. 10 %
- c) Se han caracterizado otros tratamientos de acondicionamiento del agua para ser utilizada como materia prima. 10 %
- d) Se han caracterizado y realizado los controles básicos para determinar la calidad del agua. 15 %
- e) Se han relacionado las propiedades del agua, utilizada como materia prima, con las características del producto final. 10 %
- f) Se han descrito los fundamentos de la depuración de aguas residuales y las operaciones de tratamiento. 10 %
- g) Se ha valorado la aptitud del agua congelada y en forma de vapor en determinados procesos tecnológicos. 10 %
- h) Se ha identificado la legislación y la normativa vigente que regula el control de aguas residuales de las industrias agroalimentarias. 10 %
- i) Se ha valorado el uso racional del agua. 10 %

RA5. Reconoce la composición nutricional de productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos. 30%

- a) Se han descrito los conceptos de nutrición y alimentación y su relación con la salud. 10 %
- b) Se han caracterizado los nutrientes de las principales materias primas de origen vegetal y animal. 20 %
- c) Se ha reconocido el papel fisiológico de los alimentos. 10 %
- d) Se ha identificado la legislación y normativa vigente para el etiquetado nutricional de los productos alimenticios. 10 %
- e) Se han descrito las modificaciones de los nutrientes en el procesado de los alimentos. 10 %
- f) Se ha determinado el valor nutritivo y energético de productos alimenticios, utilizando tablas de composición de los alimentos. 10 %
- g) Se han identificado los grupos, pirámides o ruedas de alimentos. 10 %
- h) Se ha valorado la variación de los requerimientos energéticos y nutricionales de los consumidores en función de la edad y estado de salud. 10 %

- i) Se ha reconocido la existencia de particularidades alimenticias de ciertos colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y otros) y los requerimientos específicos que exige su fabricación industrial. 5 %
- j) Se ha identificado la información que debe figurar en el etiquetado de los productos dirigidos a los colectivos especiales. 5 %

B-2 Criterios de calificación para la evaluación final.

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en las evaluaciones parciales, podrá recuperar aquellos resultados de aprendizaje con calificación inferior a 5.00 que componen el módulo profesional. Igualmente, el alumnado que así lo desee podrá mejorar su calificación. Para ello, desde la última evaluación parcial hasta la evaluación final se llevarán a cabo los Programas de Refuerzo para la Recuperación de Aprendizajes no Adquiridos y/o Programas de Mejora de las Competencias del Módulo, según proceda.

La calificación para la evaluación final es calculada a partir de las ponderaciones mencionadas en las tablas anteriores.

El módulo estará superado tras la evaluación final si todos los resultados de aprendizaje están adquiridos, atendiendo a lo recogido en el artículo 3 de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. *“Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”.*