

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación

(F.P.I.G.M)

Curso: 1º EPA

Módulo: Operaciones de Acondicionado de 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.

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>Selecciona las materias primas, describiendo las técnicas y procedimientos aplicados en función de las características del producto que se va a elaborar.</u> 25%	
a)	Se ha reconocido la necesidad de normalizar las características de calidad de las materias primas en la elaboración industrial de productos alimenticios. 12.5%
b)	Se han identificado las diferencias entre selección y clasificación de las materias primas. 12.5%
c)	Se han descrito las propiedades físicas y funcionales que permiten seleccionar las materias primas. 12.5%
d)	Se han reconocido y manejado los equipos de selección y clasificación de las materias primas, especificándose sus parámetros de control. 12.5%
e)	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos de selección y clasificación. 12.5%
f)	Se ha seguido la secuencia de arranque-parada de los equipos de selección y clasificación. Se han seleccionado las materias primas por tamaño, forma, peso y otras características, realizándose los controles básicos. 12.5%
g)	Se han adoptado las medidas correctivas ante las anomalías. 12.5%
h)	Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la selección de las materias primas. 12.5%
RA2. <u>Limpia las materias primas caracterizando los procedimientos y protocolos aplicados.</u> 25%	
a)	Se han enumerado los objetivos de las operaciones de limpieza de las materias primas. 9%
b)	Se han descrito los métodos de limpieza por vía seca y por vía húmeda de las materias primas. 9%
c)	Se han enumerado los parámetros de control de cada operación unitaria. 9%
d)	Se han descrito y manejado los equipos empleados en las operaciones de limpieza de las materias primas y sus parámetros de control. 9%

- e) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos de limpieza. 9%
- f) Se ha efectuado la secuencia de arranque-parada de los equipos de limpieza de las materias primas. 9%
- g) Se han limpiado las materias primas con métodos eficientes desde el punto de vista tecnológico y económico, realizándose los controles básicos. 10%
- h) Se han aplicado las medidas correctivas ante las desviaciones. 9%
- i) Se han identificado los contaminantes que acompañan a las materias primas, realizándose su recogida selectiva. 9%
- j) Se ha evaluado la repercusión económica de un incorrecto reglaje de los equipos de limpieza de las materias primas. 9%
- k) Se han aplicado las normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental. 9%

RA3. Acondiciona las materias primas relacionando las operaciones seleccionadas con las características del producto acabado. 25%

- a) Se han descrito las principales operaciones de acondicionado de las materias primas. 10%
- b) Se han caracterizado los fundamentos y las técnicas de aplicación de las operaciones de acondicionado de las materias primas y sus parámetros de control. 10%
- c) Se han descrito los equipos empleados en las operaciones de acondicionado. 10%
- d) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de acondicionado. 10%
- e) Se han pelado las materias primas aplicando el método adecuado. 10%
- f) Se han reducido de tamaño las materias primas en función de las características del producto que se va a elaborar, realizándose los controles básicos. 10%
- g) Se han separado los componentes de las materias primas, realizándose los controles básicos. 10%
- h) Se han inactivado los enzimas presentes en las materias primas en función del producto a obtener y del tipo de enzima. 10%
- i) Se ha seleccionado y aplicado la secuencia de operaciones de acondicionado en función de las características de las materias primas y del producto que se va a elaborar. 10%
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante las operaciones de acondicionado de las materias primas. 10%

RA4. Mezcla/conforma productos alimenticios justificando su composición y las operaciones aplicadas. 25%

- a) Se han caracterizado las operaciones de distribución homogénea de los componentes y sus parámetros de control. 12%
- b) Se han descrito y manejado los equipos de mezclado, batido y amasado. 11%
- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de mezclado, batido y amasado. 11%
- d) Se han mezclado los ingredientes de la fórmula base, realizándose los controles básicos durante la operación. 11%
- e) Se han batido los ingredientes de la receta base según el modus operandi establecido en ella, realizándose los controles básicos durante la operación. 11%
- f) Se han amasado los ingredientes de la fórmula base en el orden, proporción y tiempo establecido, realizándose los controles básicos durante la operación. 11%

- g) Se han moldeado y conformado las masas según lo establecido en el procedimiento operativo, comprobándose la idoneidad de las piezas obtenidas. 11%
- h) Se han adoptado las medidas correctivas ante las desviaciones. 11%
- i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de las piezas obtenidas. 11%

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.”.*