

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación (F.P.I.G.M)

Curso: 1º EPA

Módulo: Tratamientos de Transformación y Conservación (TTC)

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>Transforma los productos formulados describiendo los procedimientos y técnicas aplicadas.</u>	
a)	Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos alimenticios cocidos.
b)	Se han caracterizado los métodos y técnicas de cocción y sus parámetros de control.
c)	Se han caracterizado los métodos y técnicas de separación de componentes y sus parámetros de control.
d)	Se han reconocido los equipos de cocción y de separación de componentes, describiendo su funcionamiento.
e)	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de cocción y de separación de componentes.
f)	Se han horneado, frito, asado o cocido los productos formulados, realizándose los controles básicos.
g)	Se han separado los componentes de los productos formulados, realizándose los controles básicos.
h)	Se han aplicado las medidas correctivas ante las desviaciones.
i)	Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante las operaciones.
j)	Se han separado de forma selectiva los residuos generados.
RA2. <u>Aplica tratamientos térmicos de conservación, analizando sus fundamentos y los equipos de proceso.</u>	
a)	Se han descrito los tratamientos de conservación de productos alimenticios por acción del calor y del frío.
b)	Se han caracterizado los equipos de pasteurización y esterilización de productos alimenticios.
c)	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de conservación térmica.
d)	Se han pasteurizado productos alimenticios, justificándose la temperatura y tiempo de proceso.
e)	Se han esterilizado productos alimenticios, realizándose los controles básicos.
f)	Se han caracterizado y manejado los equipos de refrigeración y congelación de productos alimenticios.
g)	Se han refrigerado y/o congelado los productos alimenticios, justificándose la temperatura y tiempo de proceso.

- h) Se han reconocido los efectos organolépticos e higiénico-sanitarios de un inadecuado tratamiento térmico.
- i) Se ha valorado la optimización de los recursos hídricos y energéticos.
- j) Se han aplicado las medidas correctivas ante las desviaciones.

RA3. Reduce la actividad de agua de los productos alimenticios, relacionándola con las características organolépticas del producto final y su poder de conservación.

- a) Se han descrito los tratamientos que reducen el contenido en agua de los alimentos y sus parámetros de control.
- b) Se han caracterizado los equipos de deshidratación/secado, concentración y liofilización.
- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los secaderos, evaporadores, concentradores y liofilizadores.
- d) Se han deshidratado/secado productos alimenticios, realizándose los controles básicos.
- e) Se han concentrado productos alimenticios, describiéndose los cambios que se han producido en sus características organolépticas.
- f) Se han liofilizado productos alimenticios, justificándose la elección de este tratamiento.
- g) Se han aplicado las medidas correctivas ante las desviaciones.
- h) Se ha valorado la repercusión económica de un incorrecto reglaje de los equipos.

RA4. Conserva productos alimenticios mediante otros tratamientos reconociendo sus fundamentos y mecanismos de actuación.

- a) Se han caracterizado las sustancias inhibidoras que permiten conservar los productos alimenticios.
- b) Se han incorporado sustancias conservantes en la formulación de los productos alimenticios, caracterizándose su función tecnológica.
- c) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la adición de sustancias conservantes.
- d) Se ha valorado la repercusión de un exceso de sustancias osmóticas en la salud de los consumidores.
- e) Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- f) Se han fermentado y ahumado productos alimenticios, describiéndose las transformaciones físicas, químicas y organolépticas que han tenido lugar.
- g) Se han descrito y manejado las unidades climáticas.
- h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de las unidades climáticas y de los tanques de fermentación.
- i) Se han identificado los tratamientos de conservación por radiaciones ionizantes y sus equipos de proceso.
- j) Se han reconocido las tecnologías emergentes de conservación de los alimentos.

RA5. Envasa productos elaborados, justificando el material y la técnica seleccionada.

- a) Se han descrito las funciones del envasado y los materiales de envasado.
- b) Se han relacionado los envases de uso alimentario con los productos que se van a envasar.
- c) Se han analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos alimenticios.
- d) Se han descrito los métodos de llenado y cerrado de envases y recipientes.
- e) Se han caracterizado y manejado los equipos de envasado.

- f) Se han dosificado los productos alimenticios en los envases por métodos manuales y mecanizados, realizándose los controles básicos.
- g) Se han cerrado los envases aplicándose el método más adecuado en función del tipo de envase y de las características del producto a envasar.
- h) Se han envasado productos alimenticios en atmósferas pobres en oxígeno, justificándose su utilización.
- i) Se han aplicado medidas correctivas ante desviaciones.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el envasado.

RA6. Embala productos alimenticios envasados, relacionando la técnica empleada con su integridad y tipo de transporte.

- a) Se han descrito las funciones del embalaje y los materiales más empleados en la industria alimentaria.
- b) Se han caracterizado los procedimientos y técnicas de embalaje y etiquetado de productos alimenticios.
- c) Se han descrito los equipos de embalaje y etiquetado de los productos alimenticios.
- d) Se han embandejado, encajado, retractilado y precintado los productos alimenticios envasados, asegurándose su integridad.
- e) Se han paletizado y flejado los productos alimenticios embalados de forma adecuada, asegurando su equilibrio.
- f) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y rótulos de productos alimenticios.
- g) Se ha diseñado la etiqueta del producto envasado y embalado, garantizándose una correcta trazabilidad.
- h) Se han aplicado las medidas correctivas ante desviaciones.
- i) Se ha valorado la repercusión medioambiental de un uso racional de los materiales de embalaje.

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.”.*