

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

Curso: 2º EPA

Módulo: Procesado de productos alimenticios

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. Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración.

- a) Identifica requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones.
- b) Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Realiza operaciones de mantenimiento de equipos e instalaciones.
- d) Efectúa operaciones de arranque-parada de máquinas y equipos.
- e) Adecua los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Regula y/o programa los equipos de elaboración.
- g) Aplica medidas correctivas ante un funcionamiento anómalo.
- h) Adopta medidas de seguridad laboral

RA2. Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

- a) Prepara y acondiciona las materias primas.
- b) Interpreta la documentación técnica sobre la ejecución del proceso.
- c) Reconoce las operaciones de elaboración y su secuenciación.
- d) Asegura la alimentación o carga de los equipos.
- e) Calcula y pesa la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes.
- f) Dosifica y mezcla los ingredientes.
- g) Aplica tratamientos de transformación adecuados según el producto a elaborar.
- h) Aplica sistemas de autocontrol basados en el APPCC y la trazabilidad.
- i) Cumplimenta la documentación del sistema de autocontrol y trazabilidad.

- j) Adopta medidas de higiene y seguridad durante la elaboración.
- k) Realiza un uso eficiente de los recursos hídricos y energéticos.
- l) Recoge selectivamente los residuos generados durante el proceso.

RA3. Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado, justificando el material y el procedimiento seleccionado.

- a) Reconoce los métodos de envasado y embalaje y los materiales.
- b) Caracteriza las líneas de envasado.
- c) Pone a punto máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
- d) Dosifica e incorpora el producto preparado.
- e) Maneja las máquinas supervisando su funcionamiento.
- f) Realiza los controles sistemáticos de llenado y cierre.
- g) Etiqueta el producto envasado supervisa la colocación de las etiquetas.
- h) Aplica el método de identificación del lote de producción para garantizar la trazabilidad del producto.
- i) Realiza embalajes comprobando la ubicación de los productos en el palet.
- j) Realiza recogida selectiva y reutilización de material de envasado y embalaje.

RA4. Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final.

- a) Identifica los parámetros a controlar durante el proceso de elaboración.
- b) Identifica sistemas de control de proceso utilizados en la industria alimentaria.
- c) Controla el estado de las materias primas.
- d) Realiza comprobaciones y registro de los parámetros implicados en el proceso.
- e) Reajusta la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.
- f) Controla el proceso de envasado y embalaje.
- g) Opera los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables) utilizados en el control de los sistemas automatizados de producción.
- h) Respeta las medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
- i) Identifica los riesgos y consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad industrial.
- j) Valora la repercusión de un control inadecuado sobre la calidad del producto.

RA5. Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.

- a) Reconoce los procedimientos y métodos de muestreo empleados en los procesos de elaboración.
- b) Valora la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.
- c) Realiza la toma de muestras.
- d) Prepara la muestra para su análisis.
- e) Efectúa las determinaciones físico-químicas básicas en el producto.
- f) Determina las características sensoriales del producto.
- g) Contrasta las características del producto en elaboración con sus especificaciones.
- h) Reajusta la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.
- i) Documenta los resultados obtenidos.

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.

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.”.*