

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación

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

Curso: 2º EPA

Módulo: PROCESOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 , tanto teóricas como prácticas.
- b) **Actividades, prácticas y/o trabajos:** diarias en clase y en casa. Cuestionarios y lecciones de Moodle, producciones del alumno.
- c) **Proyectos:** trabajos personales o grupales, edición de documentos, elaboraciones multimedia, presentaciones y exposiciones orales.

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 ello, se tendrá en cuenta las siguientes ponderaciones. Dentro de cada resultado de aprendizaje la ponderación criterial es la misma.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.

- a) Se han identificado los productos vegetales de 4.ª gama y sus operaciones de procesado
- b) Se han caracterizado los zumos, néctares y jugos vegetales, describiéndose las operaciones de proceso.
- c) Se han reconocido los procesos de elaboración de cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos, enumerándose las operaciones de proceso.
- d) Se han descrito las características de los productos vegetales congelados y sus operaciones de procesado
- e) Se han reconocido las conservas vegetales, encurtidos y los platos cocinados y precocinados vegetales, caracterizándose las operaciones de proceso.
- f) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos vegetales de fabricación industrial.
- g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos vegetales de fabricación industrial.
- h) Se han identificado las principales no conformidades de los productos vegetales de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- i) Se han caracterizado los principales productos vegetales de consumo del entorno.
- j) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

RA2. Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.

- a) Se han identificado los embutidos cárnicos crudo/frescos y los embutidos curados, describiéndose sus procesos de fabricación tipo.
- b) Se han reconocido las conservas cárnicas y los platos cocinados y precocinados cárnicos, caracterizándose las operaciones de proceso
- c) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos cárnicos
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos cárnicos de fabricación industrial.
- e) Se han identificado las principales no conformidades de los productos cárnicos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- f) Se han caracterizado los principales productos cárnicos de consumo del entorno.
- g) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

RA3. Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones de proceso.

- a) Se han identificado los productos de la pesca y acuicultura congelados y sus operaciones de procesado.
- b) Se han caracterizado las salazones, las conservas y semiconservas de pescado, describiéndose los procesos de fabricación tipo.
- c) Se han descrito las características de los platos cocinados y precocinados de pescado y sus operaciones de procesado.
- d) Se han enumerado las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos de la pesca y acuicultura.
- e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial
- f) Se han identificado las principales no conformidades de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas
- g) Se han caracterizado los principales productos de la pesca y acuicultura de consumo del entorno.
- h) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

RA4. . Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.

- a) Se han identificado los procesos de elaboración de leches de consumo, leches en polvo y leches evaporadas y las operaciones de proceso
- b)) Se han caracterizado los procesos de elaboración de yogures y leches fermentadas, describiéndose las operaciones de proceso.
- c) Se han descrito las características de los postres lácteos, helados y sus procesos de fabricación tipo.
- d) Se han descrito los procesos de obtención de quesos frescos y quesos curados, analizándose las operaciones de proceso.
- e) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos lácteos
- f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos lácteos de fabricación industrial.
- g) Se han identificado las principales no conformidades de los productos lácteos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- h) Se han caracterizado los principales productos lácteos de consumo del entorno.
- i) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

RA5 Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos

- a) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.
- b) Se han descrito los principales controles básicos.
- c) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar.
- d) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.
- e) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo
- f) Se han interpretado los resultados de los controles.
- g) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.
- h) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles
- i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos

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.”.*