



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

Dirección General de Formación Profesional
y Régimen Especial

CL0403 - Elaboración de productos de la industria alimentaria: procesos y métodos analíticos (GM y GS).

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGM Panadería, repostería y confitería.
- CFGM Elaboración de productos alimentarios.
- CFGS Laboratorio de análisis y control de calidad.
- CFGS Fabricación de productos farmacéuticos, biotecnológicos y afines.
- CFGS Procesos y calidad en la industria alimentaria.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

Ampliar la formación del alumnado en el conocimiento de procesos industriales dedicados a la elaboración de productos lácteos, cervezas, vinos y obtención de azúcar.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Conoce el proceso de elaboración de un producto de la industria láctea, describiendo los pasos, operaciones y equipos, materias primas y auxiliares de producción e identificando los puntos críticos de control (PCC) para cada operación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto lácteo que se va a elaborar.
- b) Se han identificado materias primas y auxiliares de producción del producto lácteo que se va a elaborar.
- c) Se ha descrito la secuencia de operaciones y equipos implicados en la elaboración de productos de la industria láctea.
- d) Se han interpretado y diseñado diagramas de flujo que representan procesos de elaboración de productos de la industria láctea.
- e) Se han establecido para cada operación, los PCC y sus límites críticos.
- f) Se han descrito subproductos, residuos y materiales de desecho generados en el proceso de elaboración de productos de la industria láctea.

2. Determina parámetros fisicoquímicos y microbiológicos que contribuyen a definir la calidad de la leche en la elaboración de productos lácteos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de interés para el control de calidad de la leche.
- b) Se han descrito las técnicas de análisis y se han seleccionado los equipos que se van a utilizar para la determinación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.
- c) Se han realizado análisis para la determinación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos siguiendo procedimientos normalizados.
- d) Se han comparado los resultados obtenidos con los valores de referencia.

3. Conoce el proceso de fabricación de azúcar, describiendo el proceso, operaciones y equipos, materias primas y auxiliares de producción e identificando los puntos de control críticos (PCC) para cada operación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar.
- b) Se han identificado materias primas y auxiliares de producción en la elaboración de