

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CBINA01	Industrias alimentarias	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	2018/2019	5	146	146
MPMP31_33	Recepción, control e preparación	2018/2019	5	59	59
MPMP31_33	Envasamento e embalaxe de produtos alimentarios	2018/2019	5	87	87

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	EVA MARIA GÓMEZ RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O contorno profesional no que se desenvolve o currículo, podémolo concretar en tres apartados:

1. Contorno profesional. Estas persoas exercen a súa actividade na industria alimentaria de pequeno, mediano ou gran tamaño, tanto as que se dedican á fabricación directa de transformacións alimentarias como as de servizos e produtos auxiliares para o sector. Desenvolve, xeralmente por conta allea, tarefas normalizadas de apoio nas áreas de recepción, preparación, elaboración e conservación, operando de xeito automático con dispositivos, equipamentos e instalacións, e en áreas de laboratorio, realizando tarefas sinxelas e rutineiras. Realiza, así mesmo, tarefas de coidado e mantemento de instalacións e equipamentos, e labores relacionados co transporte interno e coa almacenaxe. Ocasionalmente, pode tamén exercer a súa actividade por conta propia no campo da artesanía relacionada coa fabricación de produtos alimentarios derivados da gandaría. Opera seguindo instrucións de persoas coa titulación de técnico/a superior e segundo procedementos establecidos.

2. Sectores produtivos.

a) A industria agroalimentaria ocupa unha posición importante no sector industrial español e da Unión Europea. Os procesos produtivos e organizativos que se están a crear nas industrias agroalimentarias están a afectar á súa dimensión empresarial e, de xeito directo, á súa estrutura interna.

b) Os novos esquemas organizativos baséanse en unidades especializadas de liñas de produción que demandan persoal operario con coñecementos xerais para cada nivel xerárquico das empresas onde sexa requirido.

c) O desenvolvemento tecnolóxico céntrase nomeadamente nos procesos produtivos e nas tarefas de almacenamento, onde a automatización está a propiciar a desaparición de tarefas manuais e a incrementar a produtividade, ao reducirse os custos e eliminarse os tempos mortos.

d) Os cambios tecnolóxicos baséanse primordialmente na incorporación das novas tecnoloxías da información e da comunicación, na aplicación da nova normativa de seguridade alimentaria e de rastrexabilidade, e no emprego das novas tecnoloxías de produción (acondicionamento e transformación de materias primas, formulación, conservación e envasado de produtos alimentarios). Ademais, insítese nunha maior sensibilización canto á seguridade e a hixiene laboral na aplicación da normativa de protección ambiental.

3. Ocupacións e postos de traballo máis salientables.

-Peón da industria da alimentación e bebidas.

-Preparador/ora de materias primas.

-Operador/ora de máquinas para elaborar e envasar produtos alimentarios.

-Mozo/a de almacén; operador/ora de carreta.

-Auxiliar de planta alimentaria.

-Auxiliar de mantemento en industria alimentaria.

-Auxiliar de liña de produción.

-Auxiliar de almacén.

-Auxiliar de limpeza e desinfección de instalacións, aparellos e material de laboratorio.

-Axudante/a de plantas residuais.

-Axudante/a de plantas de tratamento de augas.

O CIFP Coroso de Ribeira ubícase nun entorno semiurbán, de onde proveñen case todos os alumnos e alumnas do ciclo.

As empresas alimentarias do entorno están relacionadas coa industria pesqueira, basicamente conserveiras.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para realizar as funcións de control e recepción de materias primas, e de envasamento e empaquetaxe de produtos alimentarios.

A definición destas funcións abrangue aspectos como:

-Aplicación de técnicas básicas de preparación de materias primas.

-Preparación de materiais e equipamentos de envasamento e empaquetaxe.

-Envasamento e acondicionamento de produtos alimentarios.

-Empaquetaxe e embalaxe.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo versarán sobre:



- Recepción de marcadorías.
- Preparación de materias primas e auxiliares.
- Modalidades e tipos de envasamento.
- Operacións de envasamento e acondicionamento.
- Operacións de embalaxe.
- Retirada de residuos.
- Detección dos defectos relacionados co proceso.

O reparto e a temporalización das unidades didácticas fíxose en función de dúas premisas: o equipamento existente na planta de elaboración do Ciclo, e tamén, tendo en conta a modalidade de empresas onde se colocan os nosos alumnos e alumnas de forma maioritaria.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Clasificación de materias primas	Breve descripción das principais materias primas e produtos auxiliares empregados na industria alimentaria	20	20
2	Recepción, organización e control de materias primas	Preparación de las materias primas e os produtos auxiliares, realizando as operacións básicas necesarias e atendendo ás intruccións do proceso previo á elaboración	15	20
3	Conservación de materias primas e materias auxiliares	Descrición dos principais métodos de conservación das materias primas	24	20
4	Envasamento e acondicionado de produtos alimentarios	Preparación de materiais de envasamento, acondicionamento e embalaxe de produtos alimentarios, así como os equipamentos empregados	45	20
5	Empaquetaxe e embalaxe de produtos alimentarios	Funcións, efectos e materiais de embalaxe	42	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Clasificación de materias primas	20

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Colabora no traballo de recepción e control de materias primas e de produtos auxiliares, rexistrando as medicións previas e executando posteriores instrucións	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas e as súas características, en relación co proceso e co produto final

4.1.e) Contidos

Contidos
Materias primas: clasificación.
Produtos auxiliares principais utilizados na industria alimentaria.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción, organización e control de materias primas	15

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Colabora no traballo de recepción e control de materias primas e de produtos auxiliares, rexistrando as medicións previas e executando posteriores instrucións	NO
RA2 - Prepara as materias primas e os produtos auxiliares, realizando as operacións básicas necesarias e atendendo ás instrucións do proceso previo á elaboración	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Distingúronse as tarefas propias da recepción cualitativa e cuantitativa
CA1.2 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas e produtos auxiliares
CA1.4 Realizáronse as medicións previas e rexistráronse os datos
CA1.5 Transportáronse e depositáronse as materias primas atendendo ás instrucións de traballo
CA1.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Púxose a punto o material que se vaia necesitar para o preprocesamento das materias primas
CA2.2 Selecionouse a materia prima que se necesita tendo en conta o produto que se vaia obter
CA2.3 Limpouse a materia prima eliminando os residuos e as partes sobrantes
CA2.4 Cortáronse en anacos, despezáronse, moéronse ou picáronse as materias primas e os produtos entrantes, nos casos necesarios
CA2.5 Controlouse o ritmo do proceso evitando atascos ou excesos na entrada
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
Recepción de mercadorías na industria alimentaria. Operacións e comprobacións xerais. Recepción cualitativa e cuantitativa.
Medición e cálculo de cantidades de materias primas en función dos procesos de fabricación que se vaian desenvolver.
Utensilios e equipamentos de control e valoración de materias primas: posta a punto e control.
Rexistros e anotacións de materias primas recibidas.
Operacións básicas de preparación de materias primas. Tipos de operacións e descrición.
Operacións e equipamentos específicos: resultados.
Maquinaria e equipamentos específicos: posta a punto e manexo.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Conservación de materias primas e materias auxiliares	24

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara as materias primas e os produtos auxiliares, realizando as operacións básicas necesarias e atendendo ás instrucións do proceso previo á elaboración	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Púxose a punto o material que se vaia necesitar para o preprocesamento das materias primas
CA2.2 Seleccionouse a materia prima que se necesita tendo en conta o produto que se vaia obter
CA2.3 Limpouse a materia prima eliminando os residuos e as partes sobrantes
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.3.e) Contidos

Contidos
Conservación de materias primas e materiais auxiliares.
Aditivos e medios estabilizadores.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Envasamento e acondicionado de produtos alimentarios	45

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara materiais de envasamento, acondicionamento e embalaxe de produtos alimentarios, regulando os equipamentos específicos segundo as instrucións de traballo	NO
RA2 - Envasa e acondiciona os produtos alimentarios, controlando as liñas automáticas do proceso de acordo coas instrucións establecidas	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos e as modalidades principais de envasamento e embalaxe de produtos alimentarios
CA1.3 Seleccionáronse os utensilios e os materiais apropiados para o traballo de envasar e configurar
CA1.4 Realizouse a limpeza dos envases nas condicións de hixiene necesarias
CA1.5 Reguláronse os equipamentos da liña de envasamento segundo as instrucións recibidas
CA1.6 Asociouse o tipo de envasamento, acondicionamento e embalaxe co proceso de produción e co produto obtido
CA1.7 Comprobáronse os materiais de acondicionamento asociados á presentación final
CA1.8 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados ás operacións de preparación de materiais e de equipamentos
CA2.1 Supervisáronse e puxéronse a punto as máquinas e os equipamentos principais e medios auxiliares do proceso de envasamento
CA2.2 Realizouse o control de enchedura, pechamento e etiquetaxe dos envases de produtos alimentarios
CA2.3 Rexistrouse nas follas e nos partes de traballo o reconto de consumibles e dos envases producidos
CA2.4 Recoñeceuse o lugar onde deben aloxarse os envases contados
CA2.5 Estableceuse o xeito e o lugar onde deben depositarse os sobrantes e os refugos para a súa recuperación ou eliminación
CA2.6 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados á utilización de máquinas e equipamentos de envasamento e acondicionamento de produtos

4.4.e) Contidos

Contidos
Funcións e efectos do envasamento dos produtos alimentarios.
Etiquetas, rotulación e elementos de identificación e información.
Características e propiedades dos materiais utilizados para o envasamento de produtos alimentarios.
Principais tipos e modalidades de envasamento de produtos alimentarios.
Envases metálicos: materiais, tipos, características e utilización.



Contidos

Envases de vidro e cerámica: materiais, tipos, características e utilización.

Envases de papel e cartón: materiais, tipos, características e utilización.

Outros envases: bolsas, bandexas, etc.

Materiais de acondicionamento: envolturas diversas. Produtos e materiais de acompañamento e presentación.

Recubrimento.

Operacións de envasamento e acondicionado.

Formación do envase "in situ".

Manipulación e preparación de envases.

Tipos ou sistemas de pechamento.

Procedementos de acondicionado e identificación.

Operacións de envasamento, regulación e manexo.

Tipos básicos, principais compostos e funcionamento do envasamento.

Equipamentos auxiliares.

Máquinas manuais e automáticas de envasamento e acondicionado.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Empaquetaxe e embalaxe de produtos alimentarios	42

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara materiais de envasamento, acondicionamento e embalaxe de produtos alimentarios, regulando os equipamentos específicos segundo as instrucións de traballo	NO
RA3 - Empaqueta e embala os produtos alimentarios envasados, operando con equipamentos automáticos ou semiautomáticos segundo as instrucións de traballo	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñécéronse os materiais de embalaxe
CA1.6 Asociouse o tipo de envasamento, acondicionamento e embalaxe co proceso de produción e co produto obtido
CA1.8 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados ás operacións de preparación de materiais e de equipamentos
CA3.1 Comprobouse a disposición correcta nas liñas ou nos equipamentos dos materiais principais e auxiliares de embalaxe
CA3.2 Operouse coas máquinas de embalaxe, controlando o seu funcionamento
CA3.3 Comprobáronse as operacións finais de embalaxe
CA3.4 Identificouse o lugar e a forma onde depositar os residuos da embalaxe para a súa recuperación
CA3.5 Rexistrouse o número de consumibles e paquetes ou unidades producidas
CA3.6 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados ás operacións de embalaxe

4.5.e) Contidos

Contidos
Características e propiedades dos materiais utilizados para o envasamento de produtos alimentarios.
Envases de papel e cartón: materiais, tipos, características e utilización.
Materiais de acondicionamento: envolturas diversas. Produtos e materiais de acompañamento e presentación.
Materiais de embalaxe.
OLiñas automatizadas integrais.
Manipulación e preparación de materiais de embalaxe.
Procedementos de empaquetaxe, retractorilamento, orientación e formación de lotes.
Rotulación e identificación de lotes.
Paletización e movemento de palés.
Destino e colocación de sobrantes e refugos de envasamento, acondicionamento e embalaxe.



Contidos

Máquinas de embalaxe: tipos básicos, principais compostos e funcionamento da embalaxe. Equipamentos auxiliares de embalaxe.

Mantemento elemental e posta a punto.

Máquinas manuais de embalaxe. Máquinas automáticas e robotizadas.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES.

A partir dos criterios de avaliación recollidos no currículo para este módulo profesional, concrépanse os seguintes mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva e que aseguran a adquisición dos resultados de aprendizaxe establecidos:

UD1: CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

-Recoñecerse as materias primas e as súas características, en relación co proceso e co produto final.

UD2: RECEPCIÓN, ORGANIZACIÓN E CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- Distinguíronse as tarefas propias da recepción cualitativa e cuantitativa.
- Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas e produtos auxiliares.
- Realizáronse as medicións previas e rexistrou os datos.
- Transportáronse e depositáronse as materias primas atendendo ás instrucións de traballo.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- Púxose a punto o material que se vaia necesitar para o preprocesamento das materias primas.
- Seleccionouse a materia prima que se necesita tendo en conta o produto que se vaia obter.
- Limpouse a materia prima eliminando os residuos e as partes sobrantas.
- Cortáronse en anacos, despezáronse, moéronse ou picáronse as materias primas e os produtos entrantes, nos casos necesarios.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD3: CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E MATERIAS AUXILIARES

- Púxose a punto o material que se vaia necesitar para o preprocesamento das materias primas.
- Seleccionouse a materia prima que se necesita tendo en conta o produto que se vaia obter.
- Limpouse a materia prima eliminando os residuos e as partes sobrantas.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD4: ENVASAMENTO E ACONDICIONADO DE PRODUTOS ALIMENTARIOS

- Seleccionáronse os utensilios e os materiais apropiados para o traballo de envasar e configurar.
- Realizouse a limpeza dos envases nas condicións de hixiene necesarias.
- Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados ás operacións de preparación de materiais e de equipamentos.
- Realizouse o control de enchedura, pechamento e etiquetaxe dos envases de produtos alimentarios.
- Recoñeceuse o lugar onde deben aloxarse os envases contados.
- Estableceuse o xeito e o lugar onde deben depositarse os sobrantas e os refugos para a súa recuperación ou eliminación.
- Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais asociados á utilización de máquinas e equipamentos de envasamento e acondicionamento de produtos.

UD5: EMPAQUETAXE E EMBALAXE DE PRODUTOS ALIMENTARIOS

- Recoñecerse os materiais de embalaxe.



- Comprobase a disposición correcta nas liñas ou nos equipamentos dos materiais principais e auxiliares de embalaxe.
- Operouse coas máquinas de embalaxe, controlando o seu funcionamento.
- Comprobáronse as operacións finais de embalaxe.
- Identificouse o lugar e a forma onde depositar os residuos da embalaxe para a súa recuperación.
- Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria e as medidas de seguridade e prevención de riscos laborais e ambientais ás operacións de embalaxe.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Consideraranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a cinco puntos.

Durante o transcurso do actual curso e en cada avaliación, o/a alumno/a fará unha serie de exercicios prácticos, traballos ou tarefas e ademais de diversas probas teórico prácticas, nos cales deberá demostrar a asimilación que fixo e a súa relación cos contidos, ademais dos procedementos e actitude amosada, tales como o interese polo traballo, a orde, a forma de afrontar os problemas xurdidos, a interpretación de resultados, os hábitos de traballo, o tempo de execución, a relación cos demais compañeiros, o comportamento, a puntualidade, etc.

EXAMES ESCRITOS OU ORAIS (40%) (4 puntos):

Poderán incluír preguntas cortas, de desenvolvemento, de completar, preguntas tipo test, de verdadeiro ou falso relativas ao temario impartido. Nas diversas probas indícase ao alumnado a puntuación de cada pregunta, así como todas aquelas cuestións relativas a súa realización.

As probas faranse periodicamente e con previo aviso. O número de probas será variable en cada avaliación.

Os exames puntúan 10 puntos e é necesario acadar un mínimo de 5 puntos (en cada un) para superar as diversas probas propostas.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación.

PRÁCTICAS E TRABALLOS (60%) (6 puntos):

Cada unha das prácticas ou traballos realizados polo alumno e alumna, correspondente ao presente módulo, serán corrixis pola profesora, a cal diferenciará este apartado da seguinte maneira.

1. Práctica ou traballo: equivale a 5 puntos da nota de este apartado, na cal o/a alumno/a ten que demostrar as súas habilidades na tarefa encomendada. Para a súa valoración teranse en conta os seguintes aspectos:

Valoración de cada práctica (sobre 10 puntos):

- Roupa de traballo e medidas de seguridade e prevención, tanto persoais como das instalacións. (1 punto).
- Seguimento dos pasos para efectuar a práctica. (0.5 puntos).
- Mantemento do posto de traballo e medios empregados. (1 punto).
- Uso correcto, preocupación e limpeza de ferramentas, material, equipos, útiles e recintos empregados. (1 punto).
- Iniciativa e autosuficiencia. (1 punto).
- Destreza e rapidez na execución da práctica. (1 punto).
- Realización de tarefas. (1 punto).
- Traballo en grupo, axuda a compañeiros, coordinación e cooperación. (1 punto).
- Respecto aos compañeiros e profesora. (1 punto).
- Aspecto xeral do resultado da práctica. (1 punto).
- Informe de prácticas. (0.5 puntos).

É importante sinalar que se un alumno ou alumna non ten todos os EPIs necesarios para a realización da práctica non se lle dá acceso ao taller e polo tanto é unha práctica non realizada.

Valoración de cada traballo (sobre 10 puntos):

- Portada. (1 punto).
- Índice. (1 punto).
- Presentación (marxes, xustificación, tipo de letra, etc.). (2 puntos).
- Boa comunicación na presentación oral (volumen de voz axeitado, boa postura corporal, vocabulario correcto e apropiado, discurso estruturado,



pouca utilización de apoios escritos, etc.). (2 puntos).

- Seguimento do guión do traballo. (1 punto).

- Coñecemento do tema. (2 puntos).

- Capacidade de síntese onde se precisa. (1 punto).

Nota: Se non se realiza presentación a nota equivalente dese apartado (2 puntos) repartiríase nos apartados que mencionamos a continuación da seguinte maneira:

- Seguimento do guión do traballo. (1.5 puntos).

- Coñecemento do tema. (3 puntos).

- Capacidade de síntese onde se precisa. (1.5 puntos).

2. Caderno de apuntamentos e exercicios: equivale a 1 punto da nota de este apartado. Para a súa valoración teranse en conta os seguintes criterios (sobre 10 puntos):

- Que non mesture módulos. (2 puntos).

- Apuntes teóricos completos. (2 puntos).

- Resolución de exercicios e as debidas correccións. (3 puntos).

- A limpo, ordenada. (2 puntos).

- Completa con fotocopias. (1 punto).

Os traballos e prácticas entregados fora de prazo, así como a visualización do caderno con retraso suporán unha nota máxima de 5 puntos. Cada práctica non realizada suporá un cero nesa práctica. Cada traballo non realizado suporá un cero nese traballo. O/a alumno/a non aprobará a avaliación se lle falta o caderno, ou algún dos traballos encomendados, por entregar.

CÁLCULO DA NOTA FINAL:

O/a alumno/a deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos en cada un dos diferentes apartados citados anteriormente, é dicir nos exames, nas prácticas e traballos e na libreta.

De xeito xeral na nota final da avaliación terase en conta a actitude desenvolvida durante o curso, por parte do/a alumno/a, ésta engloba;

- Puntualidade na asistencia a clase.

- Asistencia a clase.

- Atención prestada.

- Participación.

- Realización de tarefas.

- Compañeirismo e respecto aos demais.

- Ter sempre o material necesario para as clases.

- Orde e pulcritude na elaboración ou tratamento de documentos e no manexo de instrumentos e ferramentas.

De tal xeito que:

- Restaranse 0.1 puntos por cada chamada de atención leve en clase.

- Restaranse 0.5 puntos polas chamadas de atención graves ou partes de incidencia leves e por faltas de compañeirismo e respecto aos demais.

- Restarase 1 punto polas chamadas de atención moi graves ou partes de incidencia graves.

- Restaranse 0.1 puntos pola falta do material necesario para o desenvolvemento da actividade de aprendizaxe do/a alumno/a

- Ademais sumaranse 0.1 puntos polos positivos obtidos na clase por acadar un rendemento ou participación superior á media.

A cualificación final da avaliación será a suma dos apartados anteriores (exames escritos e prácticas e traballos), logo de descontar ou sumar as cualificacións negativas e positivas mencionadas anteriormente, se é o caso. Hai que ter en conta á hora do redondeo se a primeira cifra significativa é menor de cinco aproximarás ao número enteiro inferior e se é maior ou igual a cinco aproximarás ao número enteiro superior.

De non haber exames escritos o cálculo da nota farase tendo en conta as prácticas e traballos.



No apartado de prácticas e traballos, no caso de non haber traballos o total da nota farase tendo en conta as prácticas, e se non hai prácticas o total da nota farase tendo en conta os traballos.

De non haber prácticas nin traballos de aula, a nota farase tendo en conta os exames escritos.

Para acudir aos exames será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.

Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, salvo que a profesora encargada do exame considere válido o seu uso.

Os/as alumnos/as que non poidan acudir ao exame na data establecida non terán dereito á repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada (requirimento xudicial ou ingreso hospitalario).

É obrigatoria a asistencia a clase e ás actividades complementarias e extraescolares.

A finais de curso realizaranse as actividades de recuperación para os/as alumnos/as que non superan o módulo durante o período ordinario e as actividades consistirán no realizado durante o curso académico. Unha avaliación suspensa non se recuperará aprobando a seguinte avaliación.

Si un alumno ou alumna non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

A nota de todas as recuperacións (parciais ou finais) será como máximo de 5 puntos.

epetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O/a alumno/a deberá sacar un cinco como mínimo para superar o módulo. Realizaranse actividades de recuperación para dar a posibilidade de recuperar partes suspensas do módulo, sempre que non perda o dereito a avaliación continua.

As actividades de recuperación a propoñer son as seguintes:

- Traballos en relación cos contidos a recuperar, que supoñan análise, síntese, recompilación, etc.
- Finalización ou modificación das actividades realizadas que non superen os mínimos esixibles.
- Proba escrita ou oral de recuperación individual co fin de poder precisar a cualificación.
- Recuperación de prácticas.

A nota de recuperación será como máximo un 5. Aínda que a nota obtida sexa maior non se terá en conta pois dáselle outra oportunidade.

A cualificación necesaria para facer a media en cada unha das partes a recuperar será de 5 ou máis.

O alumnado que non acade unha cualificación positiva, deberá e poderá realizar unha proba final en xuño, que coincidirá coa proba para os/as que perderon o dereito á avaliación continua, onde se avaliará de todo o conxunto do módulo.

Durante o período comprendido entre a entrega de notas da 3ª avaliación e a proba de xuño, o alumnado, asistirá a clases onde se realizarán actividades de repaso co fin de acadar unha valoración positiva na proba de xuño.

Xunto coas notas da 3ª avaliación, ao alumnado co módulo suspenso faráselle entrega dun informe individualizado onde se indican os contidos pendentes, traballos, libreta e prácticas non entregadas e que deben ser avaliados de novo en dita proba final de xuño.

A proba de xuño constará de dúas partes, onde o/a alumno/a deberá demostrar unhas habilidades, destrezas e coñecementos nos que deben quedar evidenciados os resultados de aprendizaxe do módulo cos seus contidos mínimos.

Esta proba constará de dúas partes diferenciadas: unha conceptual e outra de tipo procedemental, na cal haberá uns mínimos que debe contestar correctamente. Cunha salvedade, se non é quen de aprobar a primeira parte cun 5 ou máis non se poderá presentar a segunda parte, e estará suspenso coa nota que saque na primeira parte. Se suspende a segunda parte ten o módulo suspenso.

A primeira parte será unha proba de conceptos por escrito (ou oral se as circunstancias o requiren) con preguntas cortas, de desenvolvemento, de completar, cuestións tipo test, de verdadeiro ou falso, etc. relativas aos contidos abordados en cada avaliación.

A segunda parte será unha proba procedemental que poderán ser unha mestura de:

- Realización de exercicios prácticos.



-Un ou varios supostos de carácter práctico a desenvolver nun tempo dado.

-Cuestións de traballos de investigación e ACF propostos.

-Prácticas do módulo.

Nas diversas probas indicárase ao alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización. Se a aproba a nota será a media das dúas partes. Será necesario acadar un cinco para poder superar o módulo. Ademais, o alumnado deberá entregar todos os traballos e actividades propostas ao longo do curso.

O uso do móbil non está permitido como calculadora, sendo ademais necesario presentarse as probas co material axeitado para a realización das mesmas, segundo o NOF do Centro.

Os/as alumnos/as que non poidan acudir ao exame na data establecida non terán dereito a repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada.

As probas de recuperación faranse con previo aviso, de polo menos 72 horas.

O alumnado que non acade unha cualificación positiva en xuño, deberá e poderá realizar unha proba final en setembro onde se avaliará de todo o conxunto do módulo cos mesmos criterios que na proba final de xuño.

Os/as alumnos/as que non acaden a puntuación esixida e pasen para segundo curso con este módulo pendente deberán de asistir as actividades de recuperación propostas no segundo ano.

Así mesmo, o profesor ou profesora do módulo pendente, elaborará un Informe Individualizado do/a alumno/a onde figure todas aquelas cuestións relativas ao módulo pendente.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A asistencia a clase é obrigatoria, posto que o alumnado está a cursar unha ensinanza presencial. O alumnado perderá o dereito a avaliación continua (PD), sendo maior de 16 anos, cando as faltas superen o 10% do cómputo horario do módulo. Previamente, cando a porcentaxe de faltas chegue o 6 %, a súa titora notificaralle o apercibimento correspondente.

O alumnado con PD poderá seguir asistindo ás clases e ás prácticas, sempre e cando a profesora non estime que a súa realización implique riscos para él ou para os seus compañeiros/as.

Na proba de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de dereito a avaliación continua o alumno/a deberá demostrar unhas habilidades, destrezas e coñecementos nos que deben quedar evidenciados os resultados de aprendizaxe do módulo cos seus contidos mínimos.

Esta proba constará de dúas partes diferenciadas: unha conceptual e outra de tipo procedemental, na cal haberá uns mínimos que debe contestar correctamente. Cunha salvedade, se non é quen de aprobar a primeira parte cun 5 ou máis non se poderá presentar a segunda parte, e estará suspenso coa nota que saque na primeira parte. Se suspende a segunda parte ten o módulo suspenso.

A primeira parte será unha proba de conceptos por escrito (ou oral se as circunstancias o requiren) con preguntas cortas, de desenvolvemento, de completar, cuestións tipo test, de verdadeiro ou falso, etc. relativas aos contidos abordados en cada avaliación.

A segunda parte será unha proba procedemental que poderán ser unha mestura de:

-Realización de exercicios prácticos.

-Un ou varios supostos de carácter práctico a desenvolver nun tempo dado.

-Cuestións de traballos de investigación e ACF propostos.

-Prácticas do módulo.

Nas diversas probas indicárase ao alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.



Se a aproba a nota será a media das dúas partes. Será necesario acadar un cinco para poder superar o módulo. Ademais, o alumnado deberá entregar todos os traballos e actividades propostas ao longo do curso.

O uso do móbil non está permitido como calculadora, sendo ademais necesario presentarse as probas co material axeitado para a realización das mesmas, segundo o NOF do Centro.

Os alumnos que non poidan acudir ao exame na data establecida non terán dereito a repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada. As probas de recuperación faranse con previo aviso, de polo menos 72 horas.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Rexistraranse periodicamente os avances do módulo a través da plataforma e realización do seguimento da programación. E cada mes terase unha reunión a nivel de Departamento, onde se cotexara a adecuación dos obxectivos ás características do alumnado, a selección e a secuencia de contidos, e a organización de actividades co planificado na correspondente programación para realizar os axustes que se consideren oportunos. Neste sentido, o plan de avaliación da programación é un elemento regulador do proceso educativo completo.

A través de cuestionarios realizados de maneira periódica ao alumnado, recóllese información sobre a práctica docente.

Ao final de curso, valórase a consecución da programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso escolar pasaráselle ao alumnado un cuestionario inicial, onde se realizarán unha serie de preguntas que nos darán información sobre a procedencia, circunstancias e coñecementos iniciais do alumnado. Tamén se realizarán reunións mensuais a nivel de departamento, equipo docente e con orientación do centro para realizar unha avaliación inicial máis precisa.

A reunión de avaliación inicial terá lugar o 17 de outubro. Nesta reunión analizaránse as necesidades do grupo clase. Salientar que neste grupo hai 4 alumnos/as con certificados de minusvalía recoñecidos (33 %, 35 %, 38 % e 34 %) que precisarán medidas de reforzo. Dous de eles asisten a gabinetes para traballar a comprensión lectora, atención e razoamento. Un de eles ademais presenta retraso madurativo e trastorno de espectro autista de grado 2. Temos ademais dous alumnos de orixe estranxeiro, un de eles con bo dominio do idioma e o outro estivo indo a alfabetización no curso anterior polo tanto tamén recibirá reforzo. O reto de alumnado teñen necesidades de índole social. Informarase a todo o equipo docente destas necesidades para así ofrecerlle unha mellor atención.

A nivel de aula, ao comezo de cada unidade intentarase realizar unha actividade inicial que permita á profesora realizar unha avaliación dos coñecementos previos que teñen do tema; mediante unha tormenta de ideas ou a través dun debate, establecendo quendas que garantan a participación de todo o grupo.

Indicar que se levarán a cabo reunións mensuais co equipo docente do grupo para tratar temas de índole actitudinal, comportamental e académico.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Ao avaliar cada unidade didáctica, xa sexa na avaliación continua como na final, con todos aqueles alumnos e alumnas que non acaden os obxectivos estableceranse medidas de reforzo.



Os/as alumnos/as que se detecte que non progresan axeitadamente proporáselles a lectura de material complementario. En caso de que aínda así, non sexa capaz de acadar os obxectivos programados proporáselle que asista as horas de titorías previstas onde o profesor subministrarlles o apoio que demanden así como o estímulo que considere oportuno, sempre que sexa posible dedicarles unha atención o máis personalizada posible. As actividades propostas, afondaranse dun xeito distinto para atender as demandas de aquel alumno ou alumna con nivel de partida máis baixo ou con menos posibilidade de acadar os obxectivos propostos, por exemplo: daráselles clases de reforzo, realizará resumos, exercicios máis sinxelos que se irán complicando a medida que os vai comprendendo, realizará prácticas atrasadas, repetirá prácticas, etc.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Os obxectivos do módulo propician o tratamento dos seguintes temas transversais, os cales serán desenvolvidos en maior ou menor medida, en todas as unidades de traballo que compoñen o módulo:

Educación moral e cívica.

Educación para a paz.

Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos.

Educación para a saúde.

Educación ambiental.

Educación do consumidor.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Axudarase ao alumnado alcanzar algún dos obxectivos relacionando a teoría explicada na aula coas aplicación reais.

Faranse tantas visitas ou actividades necesarias para os alumnos e alumnas dependendo do presuposto do departamento, da actitude do alumnado e da autorización do consello social.

Visitas a empresas do sector alimentario: empresas sector lácteo, conserveiro, cárnico, panadería e pastelería, vitivinícola, hortofruticultura;

Visita a feiras gastronómicas, feiras de exposición de equipamentos e outros temas relacionados co módulo.

Monográficos a cargo dalgúns profesionais de recoñecido prestixio, relacionados coa industria alimentaria.

Etc;

10. Outros apartados

10.1) Cuestionario de avaliación inicial

Ao comezo do curso escolar pasaráselle ao alumnado un cuestionario inicial, onde se realizaran unha serie de preguntas que nos darán información sobre a procedencia, circunstancias e coñecementos iniciais do alumnado. Este cuestionario contén os seguintes apartados:

- Ciclo formativo, ano académico e grupo.

- Datos do/da alumno/a: Nome e apelidos, DNI, data de nacemento, enderezo, código postal, provincia, teléfono fixo, teléfono móbil e correo electrónico.

- Datos académicos: estudos previos realizados, titulación máxima alcanzada, data de finalización e centro, cursos repetidos, apoios educativos



recibidos, se o ciclo formativo que está a cursar foi a primeira opción, se accederon mediante proba, causa de elección do ciclo, expectativas respecto aos estudos que inicia, en qué lle gustaría traballar, formación complementaria que lle gustaría recibir, estudos e actividades fóra do centro, se lle gustaría participar nas actividades do centro.

- Experiencia profesional: posto de traballo, duración e lugar. Actividaes desenvolvidas.

- Afeccións: actividades de lecer, participación en actividades colectivas.

- Información a maiores que nos proporcione. Exemplo: alerxias alimentarias...

Complementariamente a titora, cotexará a información facilitada polo alumnado cos datos que aparecen recollidos no XADE e en caso de discrepancia porase en contacto en contacto co alumno/a e/ou a familia/titores para verificar e confirmar a mesma. De ser o caso, será corrixida e/ou actualizada.

A titora solicitará tamén información a Orientación das características tanto académicas como persoais e familiares que deba coñecer sobre o alumnado.

Toda esta información servirá de base para o posterior desenvolvemento da avaliación inicial, onde se comentarán os aspectos oportunos ao Equipo Docente do Grupo.

10.2) Observacións

Esta programación é flexible e aberta, polo que pode verse sometida a modificacións en función dos coñecementos previos do alumnado, do ritmo de clase, da heteroxeneidade do grupo, etc.