



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	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP3134	Elaboración de produtos alimentarios	2018/2019	7	237	237

(*) 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 a realización de operacións básicas de elaboración nas industrias alimentarias, preparando o produto para o seu posterior traslado ao almacén ou á liña de envasamento e/ou embalaxe.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Elaboración de produtos alimentarios.

- Conservación e acabado de produtos alimentarios.

- Manipulación de elementos de regulación e equipamentos de sistemas auxiliares.

- Protección persoal e sanidade alimentaria.

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



- Operacións básicas de elaboración de produtos alimentarios.
- Operacións básicas de conservación e acabamento de produtos.
- Mantemento básico de instalacións e equipamentos de produción.
- Tratamento de residuos.
- Hixiene alimentaria.

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	Técnicas de elaboración de produtos.	Operacións básicas de elaboración de produtos, tratamentos e maquinaria e utensilios necesarios.	88	20
2	Tratamentos finais de conservación e acabamento de produtos alimentarios	Tipos de tratamento para a conservación e o acabamento de produtos alimentarios. Equipamentos	56	20
3	Manipulación de instalacións e servizos auxiliares	Produción de aire, gases, calor, frío. Acondicionamento da auga. Saneamento. Instalacións.	44	20
4	Iniciativa emprendedora na elaboración de produtos alimentarios	A persoa emprendedora. Iniciación, creatividade, motivación, e formación na elaboración de alimentos. Riscos no proceso.	14	20
5	Seguridade alimentaria	Alteracións e contaminación. Hixiene na industria alimentaria.	35	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Técnicas de elaboración de produtos.	88

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos alimentarios, aplicando técnicas sinxelas e utilizando as ferramentas de manipulación e os equipamentos correspondentes ao proceso	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretáronse a documentación e as instrucións de traballo
CA1.2 Recoñecéronse as operacións de elaboración de produtos alimentarios que cumpra realizar
CA1.3 Utilizáronse correctamente os utensilios, os equipamentos e os elementos auxiliares
CA1.4 Engadíronse todos os ingredientes e as substancias que formen parte do produto elaborado
CA1.5 Mantívose o ritmo o proceso, evitando posibles incidencias
CA1.6 Aplicáronse as medidas de hixiene e de seguridade específicas na manipulación de produtos e no manexo de equipamentos

4.1.e) Contidos

Contidos
Operacións básicas de elaboración de produtos alimentarios: tratamentos por acción da calor, a irradiación, a alta presión ou o frío; manipulación do contido de auga; adición de substancias químicas; afumado, fermentación e maduración; técnicas de extrusión, redución do tamaño de sólidos, concentración e emulsificación. Técnicas de separación. Equipamentos, maquinaria e utensilios utilizados na elaboración de produtos alimentarios: equipamentos para tratamentos térmicos e para tratamentos de secado, de conservación por calor e de conservación por frío. Equipamentos para tratamentos físicos (moenda, extrusión, etc.) e para tratamentos químicos. Equipamentos de separación e clasificación. Utensilios básicos na



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Tratamentos finais de conservación e acabamento de produtos alimentarios	56

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza operacións básicas de tratamentos finais de conservación e acabamento de produtos alimentarios, utilizando técnicas segundo as instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse os equipamentos e as instalacións que interveñen nos tratamentos finais de conservación e/ou acabamento de produtos alimentarios
CA2.2 Cargáronse os equipamentos e as cámaras de tratamentos na forma e na contía establecidas para o proceso
CA2.3 Controláronse os medios e os sistemas de regulación dos equipamentos e das instalacións
CA2.4 Revisáronse os indicadores dos parámetros estándar e rexistráronse os datos
CA2.5 Depositáronse os produtos tratados no lugar e da forma axeitados para o seu posterior traslado
CA2.6 Colaborouse na toma de mostras aplicando instrucións e detallando explicacións
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
Tipos de tratamento para conservación e o acabamento de produtos alimentarios.
Descrición e manexo básico de equipamentos e maquinaria de conservación e acabado de produtos.
Sistemas elementais de control e rexistro de datos.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Manipulación de instalacións e servizos auxiliares	44

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza operacións básicas de mantemento en instalacións e servizos auxiliares da industria alimentaria	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse os servizos auxiliares que ten a industria alimentaria, en relación co proceso produtivo
CA3.2 Recoñeceuse a sinalización, as cores e os trazados das conducións dos servizos auxiliares
CA3.3 Actúase sobre os mandos e os aparellos reguladores en operacións sinxelas e rutineiras da produción
CA3.4 Axudouse na posta a punto e no mantemento básico dos servizos e das instalacións auxiliares
CA3.5 Adoptáronse medidas de seguridade persoal e de protección ambiental

4.3.e) Contidos

Contidos
Equipamentos de sistemas auxiliares. Elementos de regulación.
Produción de aire. Aire e gases na industria alimentaria.
Instalacións de produción e acondicionamento de aire e gases. Instalacións pneumáticas.
Fundamentos de transmisión da calor. Produción de calor. Instalacións de produción de calor. Instalacións de vapor.
Instalacións de produción e mantemento de frío: fundamentos e elementos básicos.
Acondicionamento de auga: distribución de auga, bombeamento, conducións e accesorios.
Instalacións de evacuación de residuos. Saneamento.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Iniciativa emprendedora na elaboración de produtos alimentarios	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da elaboración de produtos alimentarios	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a elaboración de produtos alimentarios
CA4.2 Valórase a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na elaboración de produtos alimentarios
CA4.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa elaboración de produtos alimentarios

4.4.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na elaboración de produtos alimentarios.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na elaboración de produtos alimentarios.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa elaboración de produtos alimentarios.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Seguridade alimentaria	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Adopta as normas de seguridade alimentaria nas operacións de preparación de materias primas e produtos auxiliares, recoñecendo os factores de risco, así como as medidas e equipamentos para os previr	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as normas básicas de hixiene alimentaria
CA5.2 Seleccionáronse as medidas de hixiene necesarias na recepción de materias primas
CA5.3 Adoptáronse as medidas de hixiene estipuladas nas operacións de transporte, descanso e colocación das mercadorías
CA5.4 Seleccionáronse as medidas de hixiene persoal no proceso de tratamento de materias primas e auxiliares
CA5.5 Seguíronse os requisitos hixiénicos xerais das instalacións e dos equipamentos
CA5.6 Realizouse a recollida e o control de residuos adoptando as medidas hixiénicas estipuladas

4.5.e) Contidos

Contidos
Alteracións e contaminación dos alimentos. Fontes de contaminación.
Normas básicas de hixiene alimentaria.
Normativa sobre a manipulación de alimentos.
Medidas de hixiene persoal.
Requisitos hixiénicos xerais de instalacións e equipamentos.
Guías de boas prácticas de hixiene.



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, concrétnanse os seguintes mínimos esixibles para acadar unha avaliación positiva e que aseguran a adquisición dos resultados de aprendizaxe establecidos.

UD1: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS.

- Interpretáronse a documentación e as instrucións de traballo.
- Recoñécéronse as operacións de elaboración de produtos alimentarios que cumpra realizar:
- Utilizáronse correctamente os utensilios, os equipamentos e os elementos auxiliares.
- Engadíronse todos os ingredientes e as substancias que formen parte do produto elaborado.
- Aplicáronse as medidas de hixiene e de seguridade específicas na manipulación de produtos e no manexo de equipamentos.

UD2: TRATAMENTOS FINAIS DE CONSERVACIÓN E ACABAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARIOS.

- Identificáronse os equipamentos e as instalacións que interveñen nos tratamentos finais de conservación e/ou acabamento de produtos alimentarios.
- Cargáronse os equipamentos e as cámaras de tratamentos na forma e na contía establecidas para o proceso.
- Controláronse os medios e os sistemas de regulación dos equipamentos e das instalacións.
- Revisáronse os indicadores dos parámetros estándar e rexistráronse os datos.
- Depositáronse os produtos tratados no lugar e da forma axeitados para os seu posterior traslado.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD3: MANIPULACIÓN DE INSTALACIÓNS E SERVIZOS AUXILIARES

- Identificáronse os servizos auxiliares que ten a industria alimentaria, en relación co proceso produtivo.
- Recoñeceuse a sinalización, as cores e os trazados das conducións dos servizos auxiliares.
- Actuouse sobre os mandos e os aparellos reguladores en operacións sinxelas e rutineiras da produción.
- Adoptáronse as medidas de seguridade persoal e de protección ambiental.

UD4: INICIATIVA EMPRENDEDORA NA ELABORACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS.

- Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a elaboración de produtos alimentarios.
- Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na elaboración de produtos alimentarios.
- Recoñécéronse os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa elaboración de produtos alimentarios.

UD5: SEGURIDADE ALIMENTARIA.

- Seleccionáronse as medidas de hixiene necesarias na recepción de materias primas.
- Adoptáronse as medidas de hixiene estipuladas nas operacións de transporte, descanso e colocación de mercadorías.
- Seleccionáronse as medidas de hixiene persoal no proceso de tratamento de materias primas e auxiliares.
- Seguíronse os requisitos hixiénicos xerais das instalacións e dos equipamentos.



-Realizouse a recollida e o control de residuos adoptando as medidas hixiénicas estipuladas.

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 corrixiados 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) repartírase 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.

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 indícarase 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 (PDAC), sendo maior de 16 anos, cando as faltas superen o 10% do cómputo horario do módulo. Previamente, cando o porcentaxe de faltas chegue o 6%, o seu tutor/a notificaralle o apercibimento correspondente.

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 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.

Ó atoparse o centro inmerso nun sistema de calidade e estar en posesión da norma ISO, o centro ten certificados os sistemas de avaliación e xestión, someténdose todo o centro a diversas auditorías anuais tanto internas como externas, despois das cales se analizan resultados e non conformidades, elaborando propostas de mellora de correccións dos distintos parámetros non conformes, así mesmo tamén se realizaron as seguintes actuacións:

- Seguimento da programación na aplicación informática da consellería.
- Sesións de avaliacións.
- Enquisa de acollida do alumnado.
- Enquisas de satisfacción da labor docente do alumnado.
- Memorias de módulo e ciclo.
- E todas aquelas que poidan axudar a un mellor seguimento e actuacións de mellora.

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 analizaráanse 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 aplicacións 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.