

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
MP3135	Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos	2018/2019	8	209	209
MP3135_12	Limpeza de instalacións e equipamentos	2018/2019	8	167	167
MP3135_22	Mantemento de instalacións e equipamentos	2018/2019	8	42	42

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	EMMA MARÍA MARTÍNEZ PÉREZ
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 da limpeza de equipamentos e instalacións da industria alimentaria, así como de laboratorio e industrias químicas. Contén ademais a formación necesaria para realizar operacións de mantemento básico en instalacións e equipamentos da industria alimentaria.

Polo tanto, unha vez superado este módulo, os alumnos e as alumnas, en relación aos postos de traballo que poidan desenvolver no ámbito



produtivo adquirirán competencia en:

- Tarefas de limpeza e desinfección na industria alimentaria
- Tarefas específicas e rutineiras de limpeza no laboratorio e na industria química
- Mantemento básico de instalacións e equipamentos de produción da industria alimentaria
- Tratamento de residuos da industria alimentaria
- Seguridade e protección laboral e ambiental da industria alimentaria.

O reparto e a temporalización das unidades didácticas fíxose en función de dúas premisas: o equipamento existente na planta taller e do laboratorio 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	Seguridade no traballo	Medidas de seguridade laboral, hixiénico-sanitarias e de protección ambiental	60	14
2	Limpeza e desinfección en industrias alimentarias	Concepto de suciedade, produtos de limpeza e operacións de limpeza de instalacións e equipamentos	50	14
3	Limpeza en laboratorios e industrias químicas	Concepto de suciedades, produtos de limpeza e operacións de limpeza nos laboratorios	20	14
4	Plan de limpeza e desinfección	Procedementos de limpeza e desinfección	17	14
5	Xestión de residuos	Principais residuos e operacións de recollida, depuración e vertido de residuos na industria alimentaria	20	14
6	Os equipamentos das industrias	Elementos e deseño dos equipamentos	22	15
7	Preparación e mantemento de equipamentos	Operacións de preparaci3n, reparaci3n e mantemento de equipamentos	20	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Seguridade no traballo	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza tarefas rutineiras de limpeza e desinfección xeral de áreas de traballo, instalacións, maquinaria e equipamentos da industria alimentaria, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	NO
RA2 - Realiza tarefas rutineiras para eliminar a sucidade en materiais, instrumentos, equipamentos e áreas de laboratorios e industrias químicas, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.4 Utilizouse a roupa de traballo adecuada aos produtos que se manipulen
CA2.5 Recoñecéronse e utilizáronse os equipamentos de protección acaídos para o tipo de produtos que se manipulen

4.1.e) Contidos

Contidos
Requisitos hixiénico-sanitarios das industrias alimentarias.
Riscos derivados do uso de equipamentos e produtos de limpeza.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Limpeza e desinfección en industrias alimentarias	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza tarefas rutineiras de limpeza e desinfección xeral de áreas de traballo, instalacións, maquinaria e equipamentos da industria alimentaria, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	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 Relacionáronse os medios e os produtos de limpeza e desinfección coas zonas, as instalacións e os equipamentos onde se aplican
CA1.2 Preparáronse os produtos de hixiene e desinfección para a limpeza de instalacións e equipamentos da industria alimentaria
CA1.3 Utilizáronse os utensilios e maquinaria de hixienización
CA1.4 Realizáronse os procesos e os procedementos de limpeza, desinfección e hixienización manuais ou automáticos
CA1.5 Comprobouse que o traballo realizado sexa o esperado segundo os parámetros establecidos
CA1.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Equipamento: utensilios e maquinarias de hixienización.</p> <p>Disposición e colocación dos utensilios e maquinaria de limpeza.</p> <p>Procesos e procedementos de limpeza, desinfección e hixienización.</p> <p>Plan de hixiene e saneamento segundo as instalacións, as dependencias, as superficies, os utensilios e a maquinaria. Procesos CIP e SIP.</p> <p>Procedementos operacionais de estándares de limpeza e desinfección. Fases do proceso de limpeza e desinfección: prelavado, limpeza, enxaugamento intermedio, desinfección e enxaugamento final.</p> <p>Esterilización: xeneralidades e métodos.</p> <p>Limpeza das instalacións das industrias alimentarias como punto de control crítico do sistema de análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC).</p> <p>Produtos utilizados para a limpeza e a hixienización nas industrias alimentarias.</p> <p>A auga: propiedades.</p> <p>Deterxentes. Desinfectantes: cloro activo.</p> <p>Insecticidas e raticidas na industria alimentaria.</p> <p>Dosificación dos produtos: tipos.</p> <p>Etiquetas dos produtos. Pictogramas referentes ao tipo de superficies e ao método de utilización.</p> <p>Condicións e lugares de almacenamento e colocación dos produtos de limpeza.</p>



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza en laboratorios e industrias químicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza tarefas rutineiras para eliminar a sucidade en materiais, instrumentos, equipamentos e áreas de laboratorios e industrias químicas, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	SI

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 Relacionáronse os equipamentos e os produtos de limpeza cos materiais, os instrumentos, os equipamentos e as áreas de laboratorios onde se aplican, e coa natureza da sucidade
CA2.2 Comprobase que os produtos e/ou equipamentos de limpeza estean en condicións adecuadas
CA2.3 Comprobase que os contedores de eliminación de residuos de produtos químicos se atopen no lugar axeitado
CA2.4 Utilizouse a roupa de traballo adecuada aos produtos que se manipulen
CA2.5 Recoñecéronse e utilizáronse os equipamentos de protección acaídos para o tipo de produtos que se manipulen

4.3.e) Contidos

Contidos
Concepto de sucidade e tipos de limpeza: conceptos básicos.
Materiais habitualmente utilizados na industria química.
Limpeza en frío e en quente.
Procedementos físicos e químicos de limpeza: sistemas de aspiración, absorción e abrasión.
Equipamentos e produtos de limpeza en laboratorios e industrias químicas.
Incompatibilidades básicas dos produtos de limpeza.
Produtos de limpeza en laboratorios de análise alimentaria.
Equipamentos de traballo e protección individual.
Riscos derivados do uso de equipamentos e produtos de limpeza.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Plan de limpeza e desinfección	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza tarefas rutineiras de limpeza e desinfección xeral de áreas de traballo, instalacións, maquinaria e equipamentos da industria alimentaria, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	NO
RA2 - Realiza tarefas rutineiras para eliminar a sucidade en materiais, instrumentos, equipamentos e áreas de laboratorios e industrias químicas, recoñecendo os procedementos de limpeza e desinfección, e as medidas de hixiene persoal e xeral relacionadas co seu traballo	NO
RA3 - Realiza limpeza específicas en función dos tipos de urxencia e do risco para as persoas, os equipamentos e as instalacións, seguindo instrucións e conforme os protocolos establecidos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Preparáronse os produtos de hixiene e desinfección para a limpeza de instalacións e equipamentos da industria alimentaria
CA1.3 Utilizáronse os utensilios e maquinaria de hixienización
CA1.4 Realizáronse os procesos e os procedementos de limpeza, desinfección e hixienización manuais ou automáticos
CA1.5 Comprobouse que o traballo realizado sexa o esperado segundo os parámetros establecidos
CA2.3 Comprobouse que os contedores de eliminación de residuos de produtos químicos se atopen no lugar axeitado
CA2.4 Utilizouse a roupa de traballo adecuada aos produtos que se manipulen
CA2.5 Recoñecéronse e utilizáronse os equipamentos de protección acaídos para o tipo de produtos que se manipulen
CA3.1 Diferenciouse a actuación urxente ante unha limpeza imprevista fronte á limpeza previamente establecida nos plans de limpeza
CA3.2 Realizouse a limpeza de laboratorios e industrias químicas e alimentarias seguindo a frecuencia definida no regulamentado
CA3.3 Utilizáronse materiais e equipamentos específicos na eliminación de vertidos accidentais
CA3.4 Cubríronse os rexistros establecidos
CA3.5 Comunicóuselle á persoa responsable de xestión ambiental a necesidade de retirar os residuos que se eliminan a través dun xestor autorizado
CA3.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental

4.4.e) Contidos

Contidos
Disposición e colocación dos utensilios e maquinaria de limpeza.
Procesos e procedementos de limpeza, desinfección e hixienización.
Plan de hixiene e saneamento segundo as instalacións, as dependencias, as superficies, os utensilios e a maquinaria. Procesos CIP e SIP.
Procedementos operacionais de estándares de limpeza e desinfección. Fases do proceso de limpeza e desinfección: prelavado, limpeza, enxaugamento intermedio, desinfección e enxaugamento final.



Contidos

Limpezas de carácter especial. Desinfección, esterilización, desinsectación e desratización.

Organización e rexistro das operacións de limpeza.

Sistemas de rexistro. Protocolo establecidos para a limpeza.

Normas e instrucións de referencia para actuar en caso de vertido ou derramo accidental.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión de residuos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de recollida, depuración e vertido de residuos, aplicando os procedementos establecidos nos plans de xestión ambiental	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse os tipos de residuos que se xeran nas industrias alimentarias
CA4.2 Relacionáronse cos efectos ambientais os residuos e os contaminantes orixinados na industria alimentaria
CA4.3 Colaborouse na recollida de residuos, coa precaución e cos procedementos establecidos
CA4.4 Almacenáronse no lugar indicado os residuos e os desperdicios da industria alimentaria
CA4.5 Realizouse o manexo rutineiro dos equipamentos de depuración
CA4.6 Tomouse a mostra segundo as indicacións recibidas
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.5.e) Contidos

Contidos
Principais residuos xerados nas industrias alimentarias.
Orixe e características dos vertidos das industrias alimentarias.
Subprodutos derivados e refugos.
Problemas ambientais. A atmosfera.
Recollida selectiva de residuos.
Toma de mostras.
Emisións á atmosfera.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Os equipamentos das industrias	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza tarefas rutineiras de preparación e mantemento de equipamentos e instalacións, recoñecendo os procedementos establecidos nas instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse as operacións de preparación de cámaras, equipamentos e instalacións para as elaboracións de produtos alimentarios

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Compoñentes e principais equipamentos utilizados na industria alimentaria.</p> <p>0Equipamentos de produción de frío.</p> <p>Sistemas de acondicionamento de auga.</p> <p>Sistemas de automatización.</p> <p>Equipamentos con tecnoloxías emerxentes no tratamento e na conservación de alimentos.</p> <p>Mantemento e limpeza de primeiro nivel dos equipamentos.</p> <p>Tanques, bombas, válvulas e tubaxes.</p> <p>Instrumentos de medición e control.</p> <p>Elementos de potencia mecánica.</p> <p>Maquinaria e equipamentos electromecánicos.</p> <p>Elementos hidráulicos e electrohidráulicos.</p> <p>Elementos pneumáticos e electropneumáticos.</p> <p>Equipamentos de produción e transmisión de calor. Intercambiadores.</p> <p>Equipamentos de produción, distribución e acondicionamento de aire.</p>



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Preparación e mantemento de equipamentos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza tarefas rutineiras de preparación e mantemento de equipamentos e instalacións, recoñecendo os procedementos establecidos nas instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse as operacións de preparación de cámaras, equipamentos e instalacións para as elaboracións de produtos alimentarios
CA1.2 Preparáronse e puxéronse a punto os equipamentos e as instalacións segundo as instrucións de traballo
CA1.3 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.4 Detectáronse as anomalías no funcionamento dos equipamentos e das instalacións
CA1.5 Axudouse en reparacións sinxelas e en arranxos e melloras de equipamentos e instalacións de procesos

4.7.e) Contidos

Contidos
Mantemento e limpeza de primeiro nivel dos equipamentos.

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

A partir dos criterios de avaliación recollidos no currículo deste Módulos, concréntanse os seguintes mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva e que aseguran a adquisición dos resultados de aprendizaxe establecidos.

Na sesión de presentación do Módulo así como ao comezo de cada Unidade Didáctica indícaranselle ao alumnado os criterios de avaliación que se consideran mínimos.

MÍNIMOS EXIGIBLES POR UNIDADES DIDÁCTICAS:

Para acadar a cualificación positiva neste módulo o alumno/a debe ser capaz de demostrar como mínimo os seguintes coñecementos e destrezas:

UD1: SEGURIDADE NO TRABALLO

O alumno:

-Realizou todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental:

+Medidas de seguridade laboral

+Normativa aplicable

+Definicións e conceptos: risco laboral, accidente de traballo, etc.

+Principais riscos laborais: caídas a distinto nivel, atrapamentos, derivados do uso de equipos e produtos de limpeza, etc.

+Actuación en caso de accidente: primeiros auxilios, soporte vital básico, técnicas de primeiros auxilios (feridas, queimaduras, fracturas, atragantamentos, etc.), transporte de accidentados, botiquín de primeiros auxilios.

+Señalización: sinais de advertencia, de prohibición, de obrigación, de salvamento o socorro, relativas a loita contra incendios, de cor referida ó risco de caídas, choques e golpes.

+Etiquetado produtos químicos

+Plans de autoprotección en situacións de emerxencia

+Decálogo de boas prácticas en materia de prevención e seguridade laboral

+Medidas hixiénico-sanitarias: requisitos dos manipuladores de alimentos, importancia das boas prácticas na manipulación, responsabilidade da empresa, conceptos e tipos de enfermidades transmitidas por alimentos, alteración e contaminación dos alimentos, fontes de contaminación dos alimentos, principais mecanismos de contaminación dos alimentos, axentes contaminantes de alimentos, factores que contribúen ó desenvolvemento microbiano, saúde e hixiene persoal.

+Medidas de protección ambiental: participación na política medioambiental, manexo de residuos e lixos, actitudes do traballador.

-Utilizou roupa de traballo adecuada aos produtos que se manipulen

-Recoñeceu e utilizou os equipamentos de protección acaídos para o tipo de produtos que se manipulen

UD2: LIMPEZA E DESINFECCIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

O alumno:

-Relacionou os medios e os produtos de limpeza e desinfección coas zonas, as instalacións e os equipamentos onde se aplican:

+Seguridade e hixiene alimentaria

+Perigos asociados ó consumo de alimentos

+Consecuencias dunha mala hixiene na industria alimentaria

+Hixiene na industria alimentaria



- +Normativa aplicable
- +Conceptos de limpeza, desinfección, hixienización e esterilización
- +Factores que inflúen no proceso de limpeza
- +Tipos de suciedade
- +Estado da suciedade
- +Fases do proceso de limpeza
- +Métodos de realización industrial do enxugado, a limpeza e a desinfección: de forma manual e de forma mecanizada
- +Usos de produtos de limpeza e axentes desinfectantes
- +Frecuencia
- +Plan de hixiene e saneamento
- +Verificación das actividades de limpeza e desinfección
- +Produtos empregados na limpeza e hixienización nas industrias alimentarias. Deterxentes e desinfectantes
- +Preparación de solución deterxente e desinfectante. Observacións.
- +Pasos para a limpeza e a desinfección
- +Errores habituais na limpeza e a desinfección
- +Auga: propiedades
- +Control de plagas, insecticidas e raticidas na industria alimentaria.
- +Limpeza das instalacións das industrias alimentarias como punto de control crítico do sistema APPCC.
- +Análise de puntos críticos e de control
- +Plans de apoio do APPCC
- +Principios do sistema APPCC
- +Fases do sistema APPCC
- +Precaucións de seguridade na limpeza e desinfección
- +Disposición e colocación dos utensilios e maquinaria de limpeza. Condicións lugares de almacenamento.
- +Etiquetas de produtos. Pictogramas referentes.
- Utilizou os utensilios e a maquinaria de hixienización
- Realizou os procesos e os procedementos de limpeza, desinfección e hixienización manuais ou automáticos
- Realizou todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

UD3: LIMPEZA EN LABORATORIOS E INDUSTRIAS QUÍMICAS

O alumno:

- Relacionou os equipamentos e os produtos de limpeza cos materiais, os instrumentos, os equipamentos e as áreas de laboratorios onde se aplican, e coa natureza da suciedade:
 - +Importancia do acondicionado do material antes de usalo
 - +Concepto de suciedade e tipos de limpeza. Conceptos básicos. Materiais habitualmente empregados. Equipamentos e produtos de limpeza.
 - +Procedementos físicos e químicos de limpeza: sistemas de aspiración, absorción e abrasión
 - +Desinfección e esterilización. Conceptos básicos. Materiais habitualmente empregados. Equipamentos e produtos de limpeza.
 - +Materiais habitualmente empregados na limpeza de laboratorios e industrias químicas.
 - +Prevención de riscos laborais: normas de seguridade no laboratorio, norma de seguridade de envases de produtos químicos, equipos de traballo e protección individual
 - +Riscos derivados do uso de equipos e produtos de limpeza
 - +Primeiros auxilios
- Utilizou a ropa de traballo adecuada aos produtos que se manipularon
- Recoñeceu e utilizou os equipamentos de protección adecuados para o tipo de produtos que se manipularon



UD4: PLAN DE LIMPEZA E DESINFECCIÓN

O alumno:

- Empregou os utensilios e maquinaria de hixienización
- Realizou os procesos e os procedementos de limpeza, desinfección e hixienización manuais e automáticos
- Utilizou a ropa de traballo adecuada aos produtos que manipulou
- Recoñeceu e utilizou os equipamentos de protección acaídos para o tipo de produtos que se manipularon
- Diferenciou a actuación urxente ante unha limpeza imprevista fronte á limpeza previamente establecida nos plans de limpeza
- Realizou a limpeza de laboratorios e industrias químicas e alimentarias seguindo a frecuencia definida no regulamento:
 - +Limpeza e desinfección
 - +O Plan de limpeza e desinfección
 - +Qué se ten que limpar e desinfectar?
 - +Quen se encarga da limpeza e desinfección?
 - +Cando se debe limpar e desinfectar cada zona?
 - +Con qué se limpa e desinfecta?
 - +Cómo se realizan os procesos de limpeza e desinfección
 - +Control da calidade do lavado
 - +O mantemento de instalacións, equipos e utensilios: o Planb de mantemento preventivo, mantemento correctivo
 - +Plan de control de plagas
 - +Plan de control de alérgenos
 - +Plan de APPCC
 - +Plan de trazabilidade
 - +Xestión de residuos
- Cubriu os rexistros establecidos
- Realizou todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental

UD5: XESTIÓN DE RESIDUOS

O alumno:

- Identificou os tipos de residuos que se xeran nas industria alimentarias:
 - +Xestión de residuos
 - +Conceptos: residuo, envase
 - +Tipos de residuos
 - +Procesos e industrias contaminates. Orixe dos vertidos das industrias
 - +Principais residuos xerados nas industrias alimentarias. Características.
 - +Boas prácticas ambientais
 - +Problemas ambientais. A atmósfera. Emisións á atmósfera.
 - +Toma de mostras
 - +Boas prácticas para evitar as emisións
 - +Uso eficiente dos recursos
 - +Xestión dos recursos. Recollida selectiva dos residuos
 - +Boas prácticas para evitar a contaminación cruzada
 - +Normas xerais de recollida eficiente
 - +Recollida selectiva de residuos convencionais
 - +Puntos limpos o puntos verdes
 - +Lexislación ambiental
- Relacionou cos efectos ambientais os residuos e os contaminantes orixinados na industria alimentaria



- Almacenou no lugar indicado os residuos e os desperdicios da industria alimentaria
- Realizou todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

UD6: OS EQUIPAMENTOS DAS INDUSTRIAS

O alumno:

- Caracterizou as operacións de preparación de cámaras e equipamentos e instalacións para a elaboración de produtos alimentarios:

- +Tanques
- +Bombas
- +Válvulas
- +Tubaxes

+Instrumentos de medición e control: medición de presión, medición de caudal, medición de nivel, medición de temperatura, medición de densidade, medición de pH

+Instalacións e motores eléctricos

+Elementos de potencia mecánica: poleas, engranaxes, reguladores de velocidade (eixes e árbores, rodas de fricción, frenos e cadeas)

+Maquinaria e equipos electro-mecánicos

+Elementos hidráulicos e electro-hidráulicos

+Elementos neumáticos e electro-neumáticos

+Equipos de produción e transmisión de calor. Intercambiadores: calderas, bombas de calor, horno eléctrico, equipo de xeneración de calor, autoclave, liofilizador.

+Equipos de produción, distribución e acondicionamento de aire

+Equipos de produción de frío

+sistemas de acondicionamento de auga

+Sistemas de automatización

+Sistemas e tecnoloxías emerxentes no tratamento e conservación de alimentos: conservación por altas presións, pulsos eléctricos, irradiación, ultrasonidos, campos magnéticos, pulsos de luz

UD7: PREPARACIÓN E MANTEMENTO DE EQUIPAMENTOS

O alumno:

- Caracterizou as operacións de preparación de cámaras, equipamentos e instalacións para as elaboracións de produtos alimentarios
- Preparou e puxo a punto os equipamentos e as instalacións segundo as instrucións de traballo
- Realizou as operacións tendo en conta a normativa técnico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
- Detectou as anomalías no funcionamento dos equipamentos e das instalacións

En relación as prácticas de tódalas unidades didácticas, e considerando os mínimos esixibles anteriormente expostos, o alumno deberá obter o obxectivo final da práctica, realizando axeitadamente o proceso solicitado.

Consideraranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a cinco puntos.

Durante o transcurso do actual curso e en cada avaliación, o alumno 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, así como a interese polo traballo, a orde, a forma de afrontar os problemas xurdidos, a interpretación de resultados, os hábitos de traballo, o tempo de execución, etc.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Os distintos tipos de probas serán avaliadas de maneira independente, sendo necesario acadar un mínimo de 5 en cada unha delas para poder



superar a avaliación. Para aprobar é imprescindible ter tódalas partes aprobadas: todos os exames aprobados, todos os traballos aprobados e todas as prácticas aprobadas.

PROBAS ESCRITAS (70%):

Consistirán en exames tipo test (onde se descontará polas respostas fallidas para evitar o aprobado ó chou) e/ou exercicios, relativos ó temario impartido. Nas diversas probas indícarase 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 para superar as diversas probas propostas.

Para poder realizar a media entre as distintas probas deberá acadarse un mínimo de 4 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos na media obtida para aprobar. Non se realizará ningún tipo de redondeo na nota dos exames.

O tempo para realización dos exames será fixado pola profesora, dentro do horario escolar, e sinalarase ó comezo dos exames. Non se farán exames fora da data fixada salvo causa debidamente xustificada (segundo normas do Centro).

Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, salvo que o profesor encargado do exame considere válido o seu uso.

PRÁCTICAS E TRABALLOS (30%):

En relación ós traballos e prácticas, estas deberán desenvolverse en horario escolar no Centro, salvo, no caso dos traballos, con indicación expresa da profesora e con causa debidamente xustificada (traballos entregados fora de prazo por ausencia do alumno por motivo debidamente xustificado). Non serán tidas en conta nin as prácticas nin os traballos realizados fora do horario escolar, por non poder supervisar a profesora o seu desenvolvemento, para a súa correcta valoración. Soamente serán admitidos os traballos realizados fora do horario lectivo cando así o solicite expresamente a profesora.

Non serán tidas en conta para nota as actividades de reforzo a realizar en casa polo alumnado, caso de ser necesarias, por non poder supervisar a profesora o seu desenvolvemento, para a súa correcta valoración. Serán corrixidas pero non valoradas para a nota da avaliación.

Empregaránse táboas de observación para a súa cualificación. Poderán desenvolverse as prácticas e traballos de forma individual ou colectiva segundo as indicacións da profesora. O non cumprimento destas indicacións suporá a non realización da práctica ou traballo por parte do alumno e un calificación de 0 na práctica ou traballo.

Será requisito obrigatorio para a realización das prácticas o uso dos EPIs indicados pola profesora o primeiro día de clase (bata branca de puños, cierre de pegar tipo velcro, con bolsillos cosidos por dentro; calzado de seguridade branco con punteira reforzada; cofia para recoller o pelo; luvas de nitrilo e pano), sen os que non se permitirá o acceso o taller e a realización da práctica, e conleva unha calificación de 0 na práctica. A petición de ditos EPIs será solicitada ó alumnado a principio de curso, o cal quedará reflectido nun documento asinado por el.

O non cumprimento das normas de hixiene ou de seguridade nas prácticas suporá a expulsión do alumno da mesma e a calificación da práctica cun cero.

Cada unha das prácticas ou traballos realizados polo alumno, correspondente ao presente módulo, serán corrixidos polo profesor, o cal diferenciará este apartado da seguinte maneira:



1. Valoración de cada práctica (sobre 10 puntos) (15%):

- Roupa de traballo e medidas de seguridade e prevención tanto persoais como das instalacións. (1 punto).
- Preocupación e limpeza da ferramenta, do material, equipos e recintos. (1 punto).
- Iniciativa e autosuficiencia. (1 punto).
- Realización de tarefas. (2 puntos).
- Destreza e rapidez no traballo, exactitude de medidas e seguemento da práctica. (1 punto).
- Axuda a compañeiros, coordinación e cooperación. (1 punto).
- Respeto aos compañeiros, profesor e instalacións (1 punto).
- Aspecto xeral do resultado da práctica. (1 punto).
- Informe de prácticas. (1 punto).

A non participación do alumno na práctica e a realización da mesma ata a obtención do produto u obxectivo final, limitándose a presencialmente, suporá a calificación da mesma cun cero.

Tódolos alumnos deberán participar nas actividades plantexadas na práctica e realízalas correctamente para poder acadar o aprobado na mesma. A forma de desenvolvemento da práctica será determinada pola profesora, individual ou en grupos, e deberá ser acatada e respetada polos alumnos. A non realización da práctica segundo as indicacións da profesora supora a calificación da práctica cun cero e a expulsión da mesma do alumno. Os alumnos deberán entrar no taller na hora establecida, unha vez comezada a práctica, segundo o NOF do Centro, os alumnos que cheguen tarde non poderán entrar no taller, acadando a calificación de cero na práctica.

2. Valoración de cada traballo (sobre 10 puntos)(15 %):

Caso de traballos desenvolvidos na aula consistentes en preguntas a contestar polo alumno e entregar a profesora, a puntuación do traballo virá determinada pola puntuación de cada pregunta, previamente informado o alumnado sobre o valor da mesma.

Caso de traballos de investigación a desenvolver polo alumnado sobre un tema determinado pola profesora e en relación có Módulo, este valorarase en función do contido do traballo realizado (40%), a exposición oral do mesmo (20%) e a presentación de ámbalas dúas (40%). Se non houberse exposición oral o contido do traballo pasaría a ser o 80% da calificación.

Os traballos e prácticas entregados con retraso (debido a faltas de asistencia a clase inxustificadas) acadarán 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 alumno non aprobará a avaliación se lle falte algún dos traballos ou prácticas encomendados por entregar ou realizar. Para facer media nos traballos e nas prácticas o alumno deberá acadar como mínimo un 4, debendo acadar na media un 5 como mínimo para aprobar.

CÁLCULO DA NOTA FINAL:

O total da puntuación asignada a cada unha das probas (escritas, traballos e prácticas) dentro de cada avaliación, será a resultante de dividir a suma de todas as notas, entre o número de probas realizadas. Para poder realizar a media entre as distintas probas escritas, traballos ou prácticas deberá acadarse un 4 de mínimo, debéndose acadar un mínimo de 5 na media obtida para aprobar.

A nota final irá en función das notas acadadas en cada avaliación nas diferentes unidades didácticas (probas escritas, traballos e prácticas e o peso de cada unha delas). A nota final da avaliación será a suma do 70% correspondente as probas escritas, o 30% das probas prácticas e traballos.

O alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos en cada un dos diferentes apartados citados anteriormente.



De forma xeneral na nota final da avaliación (unha vez realizados os cálculos previos indicados) terase en conta a as actividades de clase e a participación nas mesmas polo alumno (ata un máximo de 2 puntos):

- Restarase 0.1 puntos por non facer as tarefas na aula encargadas pola profesora, cando así o indique
- +Sumarase 0.1 polas tarefas na aula realizadas correctamente encargadas pola profesora, cando así o indique

A cualificación final da avaliación será a suma dos apartados anteriores (probas escritas, prácticas e traballos), logo de descontar as cualificacións negativas mencionadas anteriormente ou sumar as positivas, se é o caso.

En cada avaliación, haberá unha única recuperación (despois da avaliación), onde o alumnado se examinará soamente daquelas partes que teña suspensas.

As probas escritas de recuperación incluírán preguntas relativas os contidos abordados en cada avaliación. O exame de recuperación terá as características mencionadas para o exame da avaliación. Nas diversas probas indicárase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

As prácticas recuperaránse coa realización das prácticas de taller que estime a profesora. As prácticas non realizadas por causa debidamente xustificada, en casos puntuais e con expresa indicación da profesora, poderase solicitar un traballo sobre a mesma, e sempre en cando entren en prazo para a súa valoración.

Os traballos recuperaránse facendo os traballos que indique a profesora como recuperación dos mesmos. Non se aceptarán traballos entregados fora de prazo salvo causa debidamente xustificada, e sempre en cando entren en prazo para a súa valoración.

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

As probas de recuperación faranse con previo aviso.

Ademáis, o alumnado deberá haber entregado todos os traballos e actividades propostas o longo do curso. Os traballos serán entregados ó comezo do exame de recuperación, non serán admitidos noutro momento, salvo indicación expresa da profesora na data e momento de entrega dos mesmos.

Unha avaliación suspensa non se recuperará aprobando a seguinte avaliación.

Se un alumno non supera dita recuperación 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), tanto de exames, prácticas coma de traballos será como máximo de 5 puntos.

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.



A finais de curso realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo durante o período ordinario e as actividades consistirán no realizado durante o curso académico.

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 o profesor encargado do exame considere válido o seu uso.

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

É obrigatoria a asistencia a clase e ás actividades complementarias e extraescolares. É obrigatorio acudir á clase co material necesario para o seguimento da mesma.

Caso de utilización de plantillas de Excell para o cálculo das notas, estas estarán previamente calibradas e cotexadas.

PERDA DO DEREITO DE 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 titor/a notificaralle o apercibimento correspondente.

Os alumnos/as con perda de avaliación continua, deberán superar o módulo nunha única proba que se realizará en xuño, onde o alumno terá a oportunidade de demostrar a adquisición dos resultados de aprendizaxe incluídos na presente programación, atendendo ós criterios de avaliación correspondentes. Sendo necesaria a presentación de todos os traballos, realización das prácticas e demais probas propostas o longo do curso. O alumnado con PDAC poderá seguir asistindo as clases e as prácticas, sempre e cando o profesor/a non estime que a súa realización implique riscos para él ou para os seus compañeiros, derivados da falla de coñecementos ou destrezas, froito da súa inasistencia as clases.

A proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda do dereito de avaliación continua, realizarase unha vez finalizada a 3ª avaliación, e antes da avaliación final. Dita proba incluírá os contidos impartidos no módulo ó longo do curso.

Na proba, de características como as seguidas durante o curso, indicarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

Será necesario superar a proba e haber entregado todos os traballos propostos ó longo do curso, así como ter aprobadas as prácticas correspondentes.

O alumnado que non poidan acudir o exame na data establecida, non terán dereito a repetición 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 alumno/a deberá sacar un cinco como mínimo para superar o módulo. As actividades de recuperación realizaranse no período acordado polo centro. Na terceira avaliación elaborárase un informe individualizado, que se entregara ao alumno onde se indican os contidos pendentes, traballos e prácticas non entregadas e que deben ser avaliados de novo en dita proba final.

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.
- Repetición das prácticas suspensas



- Proba escrita de recuperación individual co fin de poder precisar a cualificación.
- A nota de recuperación será como máximo un 5
- A cualificación necesaria para facer a media en cada unha das partes a recuperar será de 4 ou máis.

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.

Os alumnos/as con perda de avaliación continua, deberán superar o módulo nunha única proba, onde o alumno terá a oportunidade de demostrar a adquisición dos resultados de aprendizaxe incluídos na presente programación, atendendo ós criterios de avaliación correspondentes. Sendo necesaria a presentación de todos os traballos, prácticas e demais probas propostas o longo do curso. O alumnado con PDAC poderá seguir asistindo as clases e as prácticas, sempre e cando o profesor/a non estime que a súa realización implique riscos para él ou para os seus compañeiros, derivados da falla de coñecementos ou destrezas, froito da súa inasistencia as clases.

A proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda do dereito de avaliación continua incluírá os contidos importados no módulo ó longo do curso.

Na proba, indicarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

Será necesario superar a proba de avaliación extraordinaria e haber entregado todos os traballos propostos o longo do curso.

O alumnado que non poidan acudir o exame na data establecida, non terán dereito a repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada.

O alumno que non aprobe o exame cun 5 ou máis xa non fará as restantes partes do exame e estará suspenso coa nota acadada no exame. O alumno que aprobe poderá realizar a parte práctica, a cal se supende, non aprobará o Módulo.

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 tódoo centro a diversas auditorias 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 realizarán 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 seguemento e actuacións de mellora

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso escolar pasaraselle 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 a nivel de departamento e con orientación do centro para realizar unha avaliación inicial máis precisa.

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

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente do grupo presidido polo titor, realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.

O grupo presenta 2 alumnos/ascon certificado de minusvalía recoñecida:

-Un dos alumnos xa leva escolarizado no centro dous cursos e ten unha flexibilización modular aprobada, polo tanto o presente curso cursará soamente dous módulos (incluído este) correspondentes ao 2º curso coas medidas de atención a diversidade que precise. Dado que a titora e profesora dos módulos técnicos é a mesma que lle deu clase o curso anterior, e dadas as dificultades de adaptación e de seguimento das clases por parte do alumno o curso previo, a Titora en consenso coa Orientadora do Centro e coa familia aplicará durante o presente curso as mesmas medidas de atención á diversidade empregadas o curso previo, as cales form de utilidade de cara a que o alumno conseguira acadar os mínimos esixibles e promocionara ó presente curso (2º).

-En relación a outra alumna, o equipo docente está moi pendente do seu rendemento e necesidades para informar á familia se fose necesario a adopción de medidas de flexibilización modular.

O resto do grupo é moi heteroxéneo e amosa distintas necesidades: de indole académico (xa que hai 2 alumnos de orixe estranxeiro e con dificultades co idioma, 1 alumna con discalculia), de adaptación e socialización, de retraso académico (2 alumnos cun módulo pendente de primeiro) e algún problema comportamental.

Así mesmo a avaliación inicial deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, a profesora encargada da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan. Esta información poderá proceder, entre outras:

- a) Dos informes individualizados de avaliación da etapa anteriormente cursada, de ser o caso.
- b) Dos estudos académicos ou das ensinanzas de formación profesional inicial ou para o emprego previamente realizados.
- c) Do alumnado matriculado sen titulación académica de acceso.
- d) Dos informes dos alumnos discapacitados ou con necesidades educativas especiais.
- e) Da experiencia profesional previa
- f) Da matrícula condicional do alumnado estranxeiro
- G) Da observación do alumnado nos primeiros días de clase.

E tamén dos informes de orientación dos que se dispoñan



O tratado na sesión de avaliación inicial e os acordos que adopte o equipo docente nela recolleranse nunha acta, da cal se entregará copia na xefatura de estudos, incluíndo todos os acordos.

Para a realización da sesión de avaliación solicitarase toda a información que poida achegar o Departamento de Orientación que nalgúns casos se solicitará aos seus centros de procedencia.

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

*Segundo o Decreto 114/2010 polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia:

No art. 34: O equipo docente adaptará e xustificará as programacións ás necesidades educativas do alumnado que forme o seu grupo de atención. Cando o progreso dun alumno ou dunha alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, o profesorado adoptará as oportunas medidas de reforzo educativo", e no art. 35, indicase que "nestas ensinanzas prestaráselles unha atención adecuada ás persoas con discapacidade, no relativo ás condicións de accesibilidade e cos recursos de apoio necesarios en cada caso", no art. 48 se indica que no proceso de avaliación "A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, será necesaria a asistencia do alumnado ás actividades programadas para os distintos módulos profesionais do ciclo formativo. A Consellería con competencias en materia de educación poderá establecer o número de faltas que implique a perda do dereito á avaliación continua. Prestarase especial atención á toma de decisións propias do proceso de avaliación e, en particular:

- a) Dos procedementos para avaliar o progreso da aprendizaxe do alumnado e á correspondencia entre os instrumentos xerais de avaliación e os criterios de avaliación.
- b) Á planificación das actividades de recuperación de módulos profesionais pendentes, e expresamente aquelas que poidan ser realizables de xeito autónomo polo alumnado.
- c) Aos criterios e ás pautas de avaliación que cumpra ter en conta na avaliación do alumnado con necesidades educativas especiais ou con algún tipo de discapacidade.

Segundo o art. 61: O alumnado con necesidades educativas especiais poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral. A consellería con competencias en materia de educación establecerá o procedemento para a autorización das flexibilizacións modulares, tendo en conta segundo o artigo 62: a accesibilidade é universal ás ensinanzas de formación profesional, pero considerando que as medidas adoptadas, estas non poderán afectar de forma significativa a consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais.

*Segundo o Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional básica das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo en Galicia, no Artigo 31, de atención a diversidade:

1. A formación profesional básica organízase, de acordo co principio de atención á diversidade dos alumnos e as alumnas e co seu carácter de oferta obrigatoria. As medidas de atención á diversidade estarán orientadas a:

- Responder á diversidade do alumnado.
- Á consecución dos resultados de aprendizaxe vinculados ás competencias profesionais do título.
- Responder ao dereito a unha educación inclusiva que lles permita alcanzar os obxectivos e a titulación correspondente, segundo o establecido na normativa vixente en materia de dereitos das persoas con discapacidade e da súa inclusión social e laboral.

2. A consellería con competencias en materia de educación promoverá medidas metodolóxicas de atención á diversidade que permitan aos centros



docentes, no exercicio da súa autonomía, unha organización das ensinanzas adecuada ás características dos alumnos e as alumnas, con especial atención no relativo á adquisición das competencias lingüísticas contidas nos módulos profesionais de Comunicación e sociedade I e II, para os alumnos e as alumnas que presenten dificultades na súa expresión oral, sen que as medidas adoptadas supoñan unha minoración da avaliación das súas aprendizaxes.

3. Os centros docentes, respectando os criterios de avaliación dos distintos módulos, adaptarán os tempos e os instrumentos de avaliación ás circunstancias do alumnado con necesidades educativas especiais (NEE).

Para os alumnos que presenten carencias importantes que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de enseñanza-aprendizaxe, facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Flexibilizarase tamén as actividades de enseñanza-aprendizaxe.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar flexibilizacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro.

-Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

-Terase que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

-As posibles flexibilizacións non só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor: Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

En todo o proceso terase en conta a normativa e lexislación vixente, así como os protocolos (TDAH, ...) que correspondan segundo o caso. En concreto, en relación coa atención á diversidade, será de especial aplicación:

-Orde 31 de outubro de 1996 pola que se regula a avaliación psicopedagóxica do alumnado con NEE que cursan ensinanzas de réxime xeral e se establece o pro-cedemento e os criterios para a realización do dictame de escolarización.

-Orde do 6 de outubro de 1995 pola que se regulan as adaptacións co curriculum nas ensinanzas de réxime xeral.

-Decreto 320/1996 de ordenación da educación de alumnos/as con NEE.

-Orde do 27 de decembro de 2002 pola que se establecen as condicións e criterios para a escolarización en centros sostidos con fondos públicos do alumnado de ensino non universitario con NEE.

Tendo en conta todo o anteriormente exposto, na sesión de avaliación inicial poderase levar a cabo unha valoración bastante axustada do alumnado.

Deste xeito, tomaranse as medidas de reforzo educativo necesarias, para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados.

Todas as medidas adoptadas serán tomadas en consenso entre o equipo docente, Tutoría, Orientación e a Dirección do Centro. Así mesmo, as medidas adoptadas para cada alumno/a quedarán reflectidas nas actas correspondentes, e considerarán os mínimos esixibles establecidos.

* As medidas de reforzo que se adoptan co grupo- clase e especialmente con un alumno con minusvalía e que ten flexibilización modular, estarán recollidas no Seguimento da Programación. Unidade didáctica 1 (Ó comezo do curso serán as mesmas que a adoptadas no curso previo).

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 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.

10. Outros apartados

10.1) Cuestionario de 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. Este cuestionario contén os seguintes apartados:

-Datos do alumno: nome, DNI, data de nacemento, dirección de residencia, e teléfonos de contacto

-Datos académicos: estudos previos realizados, titulación máxima alcanzada, data de finalización e centro, cursos repetidos, si recibiu algunha vez apoio educativo, se o ciclo formativo que esta a cursar foi a súa primeira opción, forma de acceso, causa de selección de estos estudos, expectativas respecto ós estudos, en qué lles gustaría traballar cando rematen os estudos, formación complementaria que lles gustaría recibir, se realizan outros estudos fora do centro e se lles gustaría participar en ACF.

-Experiencia profesional: posto de traballo, duración e lugar, outras actividades desenvolvidas



-Afeccións: actividades de lecer, participación en actividades colectivas

-Outra información que consideren oportuno achegar que poida influir nos seus estudos: alerxias alimentarias...

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

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

Toda esta información servirá de base para o posterior desenvolvemento da Avaliación Inicial, en que se comentarán todos estes aspectos recabados co 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.