

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	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	2018/2019	8	175	175
MPMP01_44	Procesamento de produtos lácteos	2018/2019	8	45	45
MPMP01_44	Procesamento de produtos cárnicos	2018/2019	8	45	45
MPMP01_44	Procesamento de produtos vexetais	2018/2019	8	45	45
MPMP01_44	Procesamento de produtos da pesca e a acuicultura	2018/2019	8	40	40

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ ALBERTO FERREIRO FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais seguintes:

- Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares para o seu aprovisionamento, e describir as súas características e as súas propiedades.
- Verificar e clasificar materias primas e auxiliares analizando a documentación asociada, para o seu almacenamento.
- Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos, en relación coas variables do proceso, para regulalos e/ou programalos.
- Definir e aplicar as operacións de acondicionamento, formulación e transformación, para elaborar produtos alimentarios, tendo en conta as características destes.
- Analizar as operacións de envasamento, etiquetaxe e embalaxe en relación coa conservación, a distribución e a rastrexabilidade dos produtos alimentarios, para a súa realización.
- Identificar e aplicar técnicas de limpeza e desinfección dos equipamentos e as instalacións, e recoñecer os produtos e as técnicas aplicadas, para garantir a súa hixiene.
- Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a cubrir.

E as competencias profesionais, persoais e sociais seguintes:

- Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- Elaborar produtos alimentarios controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- Aplicar tratamentos de conservación de acordo cos requisitos de cada produto.
- Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados de xeito que se asegure a súa integridade durante a súa distribución e a súa comercialización.
- Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- Verificar a calidade dos produtos elaborados, realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene, en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- Cubrir os rexistros e os partes de incidencia, utilizando os procedementos de calidade.
- Aplicar a normativa de seguridade alimentaria para garantir a rastrexabilidade e a salubridade dos produtos elaborados.
- Cumprir os obxectivos da produción, colaborando co grupo de traballo e actuando conforme os principios de responsabilidade e tolerancia.
- Adaptarse aos postos de traballo e ás novas situacións laborais que se orixinan por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.



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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
2	Procesamento de produtos lácteos	O leite e os seus derivados. Estudo do proceso de productivo e elaboración de leites fermentadas, iogures, cuajada, queixos, manteiga e xeados, cumprindo coas normas de seguridade e hixiene e cubrindo rexistros APPCC	25	11
3	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
4	Procesamento de produtos cárnicos	A carne: definición, composición e tipos. Estudo do proceso productivo e elaboración de salchichas frescas, chourizos, salchichóns, hamburguesas e albóndigas, cumprindo coas normas de seguridade e hixiene e cubrindo os rexistros APPCC pertinentes	25	9
5	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
6	Procesamento de produtos vexetais	Principais aspectos tecnolóxicos dos produtos vexetais. Estudo do proceso de productivo e elaboración de mermeladas, membrillos, conservas de froitas e hortalizas, encurtidos e patés, cumprindo coas normas de seguridade e hixiene e cubrindo rexistros APPCC	19	13
7	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	86	45
8	Procesamento de produtos pesca e acuícola	Estudo do proceso de productivo e elaboración de conserveas de peixe, de cefalópodos, de moluscos e semiconserveas, cumprindo coas normas de seguridade e hixiene e cubrindo rexistros APPCC	20	22



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procesamento de produtos lácteos	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	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 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.



Criterios de avaliación
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.



Criterios de avaliación
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p>



Contidos

Autómatas programables: manexo e aplicacións.

Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.

Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.

Toma de mostras.

Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.

Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formación en empresa.	0

4.3.e) Contidos

Contidos
Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procesamento de produtos cárnicos	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
CA2.4 Asegúrouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.



Criterios de avaliación
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.



Criterios de avaliación
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p>



Contidos

Autómatas programables: manexo e aplicacións.

Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.

Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.

Toma de mostras.

Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.

Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formación en empresa.	0

4.5.e) Contidos

Contidos
Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Procesamento de produtos vexetais	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

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 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
CA2.4 Asegúrouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.



Criterios de avaliación
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.



Criterios de avaliación
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p>



Contidos

Autómatas programables: manexo e aplicacións.

Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.

Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.

Toma de mostras.

Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.

Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Formación en empresa.	86

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	NO
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	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 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
CA2.3 Recoñécronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
CA2.4 Asegúrouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.



Cráterios de avaliación
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.



Criterios de avaliación
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

4.7.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p> <p>Autómatas programables: manexo e aplicacións.</p>



Contidos

Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.

Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.

Toma de mostras.

Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.

Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Procesamento de produtos pesca e acuícola	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
CA2.3 Recoñécóronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
CA2.4 Asegúrouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.



Criterios de avaliación
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.



Criterios de avaliación
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.

4.8.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p>



Contidos

Autómatas programables: manexo e aplicacións.

Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.

Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.

Toma de mostras.

Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.

Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.



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

Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva son:

- 1.2. Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
- 1.4. Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
- 1.5. Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
- 1.6. Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.
- 1.8. Adoptáronse medidas de seguridade laboral.

- 2.1. Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.
- 2.2. Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
- 2.3. Recoñécéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
- 2.5. Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.
- 2.6. Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.
- 2.7. Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.
- 2.10. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.

- 3.1. Recoñécéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.
- 3.4. Dosificouse e incorporouse o produto preparado.
- 3.6. Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.
- 3.7. Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
- 3.8. Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.

- 4.1. Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.
- 4.2. Identifícanse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.
- 4.3. Controlouse o estado das materias primas.
- 4.6. Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.
- 4.8. Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.

- 5.3. Realizouse a toma de mostras.
- 5.4. Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.
- 5.5. Efectuáronse as determinacións físicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.
- 5.6. Determináronse as características sensoriais do produto.
- 5.9. Documentáronse os resultados obtidos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

De modo xeral, os criterios de cualificación asociados aos resultados de aprendizaxe esperados dos alumnos e o seu peso relativo sobre a nota

final serán os seguintes:

- Peso relativo 60%: probas parciais e trimestrais
- Peso relativo 40%: actividades prácticas, traballos realizados en clase, memorias e caderno das actividades

A cualificación trimestral virá determinada pola media das probas para cada apartado, tendo en conta o peso relativo de cada un deles.

O sistema de puntuación das probas parciais e trimestrais será do 0 ó 10, establecéndose o aprobado en 5 ou mais. O alumno que non acade esta cualificación deberá examinarse de toda a materia na proba trimestral. A cualificación necesaria para facer media nas probas trimestrais será de 3.5 ou mais.

O sistema de puntuación das actividades prácticas será do 0 ó 4, establecéndose o aprobado en 2 ou mais. O alumno que non acade esta cualificación deberá realizar un exame práctico na proba trimestral.

Considérase que o alumno superou o módulo se obtén unha puntuación mínima total por avaliación (exames teóricos e prácticas) de 5 puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O desenvolvemento da avaliación levarase a cabo de xeito continuado ó longo de todo o proceso de aprendizaxe. A superación das actividades de avaliación finais supón a recuperación das partes non superadas previamente.

As actividades de recuperación a propoñer son as seguintes:

- Traballos en relación cos contidos a recuperar, que supoñan análises, sínteses, recompilación, etc.
- Finalización ou modificación das actividades realizadas que non superen os mínimos exixibles
- Proba escrita de recuperación individual co fin de poder precisar a cualificación

O sistema de puntuación será do 1 ó 10, establecéndose o aprobado en 5 ou mais.

A cualificación necesaria para facer a media en cada unha das partes a recuperar será de 3.5 ou mais.

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

O alumnado que se atope nesta situación terá dereito a unha proba final extraordinaria cuxa calificación se consignará na avaliación final dos módulos do curso. O sistema de puntuación será do 0 ó 10, como resultado do cálculo da media aritmética das distintas partes de dita proba, establecéndose o aprobado en 5 ou mais.

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

O seguimento da programación farase na plataforma, cada semana rexistraranse as observacións pertinentes e ao final do desenvolvemento de cada unidade didáctica.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- Obxectivos conseguidos
- Contidos acadados
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnos que superan o módulo

Ao rematar o curso propórase un cuestionario (anónimo) aos alumnos para que valoren o módulo. O resultado de tal cuestionario aparecerá na memoria de final de curso, e será tido en conta na elaboración da programación do seguinte ano. Preguntárase sobre:

- Dificultades encontradas
- Qué cambiaría do módulo
- Qué aprendeu no módulo

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Para levar a cabo a avaliación inicial facilitaráselle ó alumnado un cuestionario inicial, onde se lle realizará unha serie de preguntas que nos darán información sobre a procedencia, circunstancias e coñecementos iniciais do alumnado. Asimesmo realizaranse reunións a nivel de Departamento e co departamento Orientación do Centro para realizar unha avaliación inicial mais precisa.

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

Ó avaliar cada unidade didáctica, xa sexa na avaliación continua como na final, con todos aqueles alumnos que non alcancen os obxetivos, estableceranse medidas de reforzo. Segundo no momento en que se detecten, reforzaranse mediante sesións de repaso e colaboración na realización de resumos de contidos, mediante traballos específicos adaptados ás circunstancias que concorran no alumno, e noutros casos, mediante exercicios para unha mellor comprensión lectora, pero cumprindo os mínimos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educación moral e cívica: incorporada á programación en relación ó desenvolvemento das tarefas individuais e grupais e valorada como expresión de respecto ás normas, ós compañeiros e persoal docente, ó seu traballo, ás instalacións e ó material

Educación para a paz: incorporada á programación como unha actividade que fomente o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través do coñecemento da antropoloxía nutricional

Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: a distribución de tarefas e a participación na toma de decisións realizarase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller

Educación para a saúde: estes aspectos están presentes na programación a través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde, hixiene e seguridade como apoio ás unidades didácticas referentes á seguridade alimentaria



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Neste módulo poderían contemplarse actividades extraescolares como:

- Saídas a visitas a empresas relacionadas co sector alimentario.
- Charlas fora ou no propio centro relacionadas con sistemas de control de calidade de alimentos.
- Charlas sobre seguridade e hixiene na elaboración de produtos alimentarios.

Todas as posibles actividades serán coordinadas polo Departamento.

10. Outros apartados

10.1) Observacions

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.

IMPORTANTE: En cada unidade didáctica trátanse todos os criterios de avaliación establecidos no currículo, pero iso non quere dicir que sexan mínimos esixibles. Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva figuran no apartado 5.