

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	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	2018/2019	13	227	227
MPMP01_45	Controis básicos dos procesos	2018/2019	13	43	43
MPMP01_45	Procesos da industria láctea	2018/2019	13	46	46
MPMP01_45	Procesos da industria de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura	2018/2019	13	46	46
MPMP01_45	Procesos da industria cárnica	2018/2019	13	46	46
MPMP01_45	Procesos da industria de fabricación de produtos vexetais	2018/2019	13	46	46

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MÓNICA FRAGA CASTRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

O CIFP Coroso está situado en Santa Uxía de Ribeira, na comarca coruñesa do Barbanza, de onde proveñen a meirande parte dos alumnos do centro. Segundos os datos do Instituto Galego de Estatística (IGE, 2013), o industrial é o segundo sector económico de importancia na comarca, despois do sector servizos. En concreto, a industria local presenta unha especialización produtiva preponderante no ámbito agroalimentario, a maior de Galicia, xunto coas comarcas de Lugo, Caldas e O Salnés. Dentro desta, a industria pesqueira, a conserveira e a dos conxelados son as máis importantes. Por tanto, están perfectamente xustificadas, tanto a implantación dos Ciclos Formativos da Familia de Industrias Alimentarias no centro, como as expectativas dunha alta inserción laboral.

Proxecto de FP dual coa empresa Sálca Alimentos Congelados S.A., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

A presente programación corresponde ó módulo de PROCESOS TECNOLÓXICOS NA INDUSTRIA ALIMENTARIA pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio correspondente ao título de técnico en Elaboracións de Produtos Alimentarios, da Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

Ten como referente o Decreto 129/2011, do 3 de xuño, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Os alumnos exercerán a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes da industria alimentaria integradas nun equipo de traballo onde realizan tarefas de xestión da produción, organización e control, nas áreas funcionais de loxística, investigación e desenvolvemento, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental. Actúan como mandos intermedios baixo a supervisión de persoal responsable técnico de nivel superior, aínda que en pequenas empresas dispoñen dun maior grao de autonomía, e poden asumir labores de xestión e dirección de empresa.

A industria alimentaria é a parte da industria encargada da elaboración, transformación, preparación, conservación e envasado dos alimentos de consumo humano e animal. As materias primas desta industria consisten principalmente en produtos de orixe vexetal (agricultura), animal (gandería) e fúngico (pertencente ou relativo os fungos). O progreso desta industria vexe afectado actualmente na alimentación cotiá, aumentando o número de posibles alimentos disponibles na dieta. O aumento da produción vai unido co esforzo progresivo na vixilancia da hixiene e das leis alimentarias dos países intentando regular e unificar os procesos e produtos.

Por outra banda, o módulo Procesos Tecnolóxicos na Industria Alimentaria, permitiralle ao alumno coñecer os procesos de preparación e control dos produtos máis representativos do sector, o dos produtos da pesca, por ser o predominante. Estes coñecementos teóricos e prácticos adquiridos capacitarano para desenvolver a función máis importante da súa actividade profesional, que é a da elaboración e transformación de alimentos. Así, todos os resultados de aprendizaxe asociados ao módulo fan referencia aos procesos de fabricación dalgúns tipos de alimentos.

Por último, a situación de crise económica sufrida nos últimos anos e as elevadas taxas de desemprego fan necesario incrementar os niveis de formación para mellorar as expectativas laborais. Ademais, os avances tecnolóxicos e a automatización na industria provocan a demanda de persoal máis especializado. En particular, o sector alimentario precisa hoxe en día dunha maior especialización dos seus traballadores, sobre todo, no ámbito da elaboración e transformación, á que se chega mediante a mellora da formación. Por exemplo, este módulo ofrece a formación necesaria para a que o alumno poida colaborar no desenvolvemento de novos produtos.



--

**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.	32	14
2	Introdución. Organización, seguridade e hixiene no control de calidade	A Industria alimentaria e súa evolución histórica. Diferencias entre proceso de produción e operación unitaria. Que é a calidade e como se pode avaliar na industria alimentaria. Material, equipamento e reactivos. Operacións básicas no laboratorio. Medidas de seguridade a observar no traballo de laboratorio e en planta; limpeza e desinfección do material e equipamento	6	3
3	Mostraxe. Métodos básicos de análise. Interpretación de resultados.	Formas para tomar mostras e métodos para realizar controis. Resultados e intervalos óptimos.	5	3
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	1	1
5	Procesos na Industria Láctea (I). Leite natural, en po e deshidratado.	Preparación, envasado transporte e conservación do leite natural, en po e evaporado.	29	12
6	Procesos na Industria Láctea (II). Produtos lácteos fermentados (iogures e outros), xelados e postres lácteos e queixos	Fabricación, envasado e conservación de iogures e outros produtos fermentados, xelados e postres lácteos e queixos.	16	7
7	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	34	15
8	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (I). Tecido muscular, composición e características e aproveitamento industrial do peixe, mariscos e outros produtos da pesca.	O tecido muscular do peixe. A composición e características dos produtos da acuicultura e da pesca	3	1
9	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (II). Produtos da pesca e da acuicultura frescos e conxelados	Captura, acondicionamento, refrixeración e conxelación do peixe e marisco.	3	1
10	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (III). Salgaduras, conservas e semiconservas de peixe. Pratos cocidos e precocidos de peixe	Elaboración das salgaduras, conservas e semiconservas e pratos cocidos e precocidos do peixe.	6	3
11	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	1	1
12	Procesos na Industria Cárnica (I). Características do tecido muscular e da carne das especies animais de maior uso industrial.	Diferencias entre o músculo dos animais e a carne como alimento humano.	9	4
13	Procesos na Industria Cárnica (II). Produtos cárnicos frescos e curados	Tipos e fabricación de produtos cárnicos frescos e curados	26	11
14	Procesos na Industria Cárnica (III). Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cocidos e precocidos cárnicos	Tipos, fabricación e fabricación doutros produtos cárnicos, incluíndo pratos preparados preparados precocidos	10	4
15	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	1	1



U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
16	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (I). Clases de alimentos vexetais. Vexetais frescos, produtos vexetais de cuarta gama, conxelados e ultraconxelados	Clases de alimentos vexetais e acondicionamento dos frescos, envasados en fresco e preparación de conxelados e ultraconxelados	15	6
17	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (II). Néctares e zumes vexetais.	Fabricación dos zumes e néctares	10	4
18	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (III). Produtos derivados de vexetais	Elaboración de purés, marmeladas e confeituras; conservas, encurtidos, e pratos cociñados e precociñados	20	9



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.
CA1.2 Recoñécense os procedementos e os métodos de mostraxe.
CA1.3 Recoñécense os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.
CA1.4 Descríbense os principais controis básicos.
CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.
CA1.6 Recoñécense os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.
CA1.7 Identifícanse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.
CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Fundamentos físicos e químicos dos controis básicos.
Equipamentos e instrumentación básica.
Métodos e procedementos de mostraxe.
Análises básicas no control do proceso de elaboración de produtos alimentarios.
Rexistro de resultados.
Medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais na toma de mostras e na realización dos ensaios.
Importancia da orde, o rigor e a limpeza.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Introdución. Organización, seguridade e hixiene no control de calidade	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	NO

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 equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.
CA1.7 Identifícanse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e instrumentación básica.
Medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais na toma de mostras e na realización dos ensaios.
Importancia da orde, o rigor e a limpeza.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Mostraxe. Métodos básicos de análise. Interpretación de resultados.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	SI

4.3.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 equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.
CA1.2 Recoñécense os procedementos e os métodos de mostraxe.
CA1.3 Recoñécense os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.
CA1.4 Descríbense os principais controis básicos.
CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.
CA1.6 Recoñécense os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.
CA1.7 Identifícanse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.
CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Fundamentos físicos e químicos dos controis básicos.
Equipamentos e instrumentación básica.
Métodos e procedementos de mostraxe.
Análises básicas no control do proceso de elaboración de produtos alimentarios.
Rexistro de resultados.
Medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais na toma de mostras e na realización dos ensaios.
Importancia da orde, o rigor e a limpeza.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.4.e) Contidos

Contidos
Queixos frescos e curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Procesos na Industria Láctea (I). Leite natural, en po e deshidratado.	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.	NO

4.5.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 procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.
CA1.5 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.
CA1.6 Caracterízanse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.
CA1.7 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
CA1.8 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.5.e) Contidos

Contidos
Leites de consumo, en po e evaporados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Procesos na Industria Láctea (II). Produtos lácteos fermentados (iogures e outros), xelados e postres lácteos e queixos	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os procesos de elaboración de iogures e leites fermentados, e describíronse as operacións de proceso.
CA1.3 Describíronse as características das sobremesas lácteas e dos xelados, e os seus procesos de fabricación tipo.
CA1.4 Describíronse os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analizáronse as operacións de proceso.
CA1.5 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.
CA1.6 Caracterizáronse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.
CA1.7 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
CA1.8 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.6.e) Contidos

Contidos
Iogures e leites fermentados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Sobremesas lácteas e xelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Queixos frescos e curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Formación en empresa.	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

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 produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
CA1.5 Caracterizáronse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.

4.7.e) Contidos

Contidos
Características e aproveitamento industrial dos peixes, mariscos e outros produtos da pesca.
Produtos da pesca e da acuicultura conxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subpr



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (I). Tecido muscular, composición e características e aproveitamento industrial do peixe, mariscos e outros produtos da pesca.	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
CA1.5 Caracterizáronse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.
CA1.6 Descríbironse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
CA1.7 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.8.e) Contidos

Contidos
Tecido muscular: composición e características.
Características e aproveitamento industrial dos peixes, mariscos e outros produtos da pesca.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (II). Produtos da pesca e da acuicultura frescos e conxelados	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

4.9.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 produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
CA1.6 Descríbonse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
CA1.7 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.9.e) Contidos

Contidos
Produtos da pesca e da acuicultura conxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subpr



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Procesos da Industria dos Produtos da Pesca (III). Salgaduras, conservas e semiconservas de peixe. Pratos cociñados e precociñados de peixe	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo.
CA1.3 Describíronse as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
CA1.6 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
CA1.7 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.10.e) Contidos

Contidos
Salgaduras, conservas e semiconservas de peixe: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subp
Pratos cociñados e precociñados de peixe: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subproduto



4.11.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.11.e) Contidos

Contidos
Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cocidos e precocidos cárnicos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da cali



4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	Procesos na Industria Cárnica (I). Características do tecido muscular e da carne das especies animais de maior uso industrial.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.

4.12.e) Contidos

Contidos
Tecido muscular: composición e características. Características da carne das especies animais de maior uso industrial.



4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Procesos na Industria Cárnica (II). Produtos cárnicos frescos e curados	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	NO

4.13.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 embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.
CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.
CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.
CA1.6 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.13.e) Contidos

Contidos
Embutidos cárnicos crus ou frescos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Embutidos cárnicos curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.



4.14.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
14	Procesos na Industria Cárnica (III). Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cociñados e precociñados cárnicos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñecéronse as conservas cárnicas e os pratos cociñados e precociñados cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.
CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.
CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.
CA1.6 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.14.e) Contidos

Contidos
Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cociñados e precociñados cárnicos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da cali



4.15.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.15.e) Contidos

Contidos
Conservas vexetais, encurtidos, e pratos cocinados e precocinados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos el



4.16.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
16	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (I). Clases de alimentos vexetais. Vexetais frescos, produtos vexetais de cuarta gama, conxelados e ultraconxelados	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

4.16.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 produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.
CA1.4 Descríbense as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.
CA1.6 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.7 Caracterízanse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.
CA1.8 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.9 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.16.e) Contidos

Contidos
Produtos vexetais de cuarta gama: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Produtos vexetais conxelados e ultraconxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subp



4.17.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
17	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (II). Néctares e zumes vexetais.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.
CA1.6 Descríronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.8 Descríronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.9 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.17.e) Contidos

Contidos
Zumes, néctares e zumes vexetais: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.



4.18.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
18	Procesos da Industria dos Produtos Vexetais (III). Produtos derivados de vexetais	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Recoñecéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.
CA1.5 Recoñecéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cocidos e precocidos vexetais, e caracterizáronse as operacións de proceso.
CA1.6 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.8 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.9 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.18.e) Contidos

Contidos
Purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos
Conservas vexetais, encurtidos, e pratos cocidos e precocidos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos el



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

MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ACADAR UNHA CUALIFICACIÓN POSITIVA:

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

- 1.-Identifícase o material de uso frecuente e os equipamentos do laboratorio.
- 2.-Establecéronse as instrucións de traballo dos equipamentos de análise.
- 3.-Aplicáronse as medidas xerais de protección individual no laboratorio e en planta de elaboración.
- 4.-Recoñécéronse as medidas de protección colectiva no laboratorio e en planta de elaboración.
- 5.-Identifícaronse as medidas de seguridade na manipulación e no almacenamento dos reactivos.
- 6.-Recoñécéronse as principais operacións básicas do laboratorio de análise de alimentos.
- 7.-Comprendéronse os conceptos de química necesarios para as análises.
- 8.-Identifícaronse os parámetros de control máis representativos.
- 9.-Recoñécéronse os fundamentos dos métodos de control máis relevantes.
- 10.-Interpretáronse os resultados do controis.
- 11.-Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.
- 12.-Descríronse as características físicas, químicas e nutricionais, do leite natural, dos vexetais e dos tecidos musculares da carne e do peixe.
- 13.-Caracterizáronse os principais tipos de leite e derivados; os embutidos e conservas cárnicas; os produtos vexetais de cuarta gama, zumes, marmeladas e confeituras; os produtos conxelados da pesca, salgadasuras, conservas e semiconservas de pescados.
- 14.-Descríronse os procesos de elaboración e as condicións de almacenamento e conservación dos produtos máis relevantes do criterio anterior.
- 15.-Recoñécéronse os principais controis dos produtos anteriores e dos seus procesos de elaboración.
- 16.-Valorouse a actitude positiva fronte ao traballo individual e colectivo, fronte aos compañeiros e ao profesor e fronte ao material, aos equipamentos e ás instalacións.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ó longo do curso, haberá tres avaliacións de carácter continuo, que segundo a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial e na ORDE do 6 de xuño de 2016 pola que se autorizan proxectos experimentais de formación profesional dual de ciclos formativos de formación profesional en centros educativos, en colaboración con diversas entidades estarán divididas do seguinte xeito:

1ª Avaliación: será desenvolvida no Centro Educativo e representa o 68.28 % das horas totais do módulo (155 h das 227h totais do módulo)

2ª Avaliación e 3ª Avaliación: serán desenvolvidas en "Sállica Alimentos Congelados S.A." e representan o 31.72% das horas totais do módulo (72h das 227 totais)

(35 h). No mes de setembro haberá unha avaliación final de módulo, a que terá que presentarse aquel alumnado que teña unha o máis avaliacións suspensas.

A avaliación do alumno realizarase de forma continuada ao longo de todas as sesións, valorándose os coñecementos adquiridos, a aplicación práctica dos mesmos e a actitude do alumno respecto ao traballo, aos compañeiros e profesor, e ao material e instalacións.



Proporase como mínimo unha PROBA ESCRITA por unidade formativa, que tratará sobre todas as unidades didácticas estudadas durante o trimestre.

Ó mesmo tempo, utilizaranse as táboas de observación pertinentes para a cualificación dos TRABALLOS e/ou as PRÁCTICAS DE LABORATORIO ou PLANTA PILOTO.

O criterio para a cualificación será o seguinte:

-PROBA ESCRITA: 70%

Incluirá cuestións teóricas e exercicios prácticos escritos das distintas unidades didácticas, incluíndo os contidos das sesións prácticas. Será necesario acadar unha puntuación de 5 nunha escala de 0 a 10 para superalas. Os criterios de corrección incluíranse nas probas. Non se corruxirán aquelas que non sexan orixinais.

Se nunha avaliación se realizaran máis dunha proba escrita, a cualificación será a media aritmética ou ponderada das mesmas.

-TRABALLOS E EXERCICIOS ESCRITOS INDIVIDUAIS E COLECTIVOS: máx. 10 %

A información para realizaren as tarefas poderá ser proporcionada polo profesor, ser buscada na web polos alumnos ou ser produto do traballo na planta piloto ou no laboratorio ou combinación dos anteriores. Para a cualificación destas probas usaranse as táboas de observación correspondentes.

En calquera caso, calificarase a exposición (40%), se procede, o contido do traballo realizado (40%) e a presentación de ámbalas dúas (20%), nunha escala de 0 a 10; se non se realizase a exposición oral, o contido do traballo escrito entregado pasaría a supoñer o 80 % da cualificación.

O peso de cada tarefa no total da avaliación indícase expresamente nas instrucións de cada unha delas. A cualificación por avaliación correspondente a este concepto será a media aritmética das cualificacións das tarefas realizadas.

Os traballos poderán ser propostos tanto a nivel individual como en grupo. Neste último caso, o profesor poderá distribuír os alumnos da forma que considere oportuno.

Non se admitirán traballos fora de prazo, ós que se lles asinarán unha cualificación de 0. Tampouco serán admitidos aqueles que non sexan orixinais, que non estean adecuadamente presentados (sucios, ilexibles, etc.) ou aqueles para os que a composición do grupo que o asine non coincida co designado polo profesor.

Se por razóns do progreso do alumnado ou da temporalización ou por calquera outra non se realizaran ningún ou só algún dos traballos, a cualificación sobranse engadiríase á cualificación da proba escrita, que podería representar entón o 70% do peso da cualificación.

-PRÁCTICAS DE LABORATORIO E OU PLANTA PILOTO: 20%

Avaliaranse mediante o seguimento do traballo do alumno. Deberá elaborarse un informe de cada unha delas, incluíndo as instrucións de uso dos equipos propostos, a descrición e os debuxos do material proposto, os inventarios de material e reactivos, a descrición das técnicas, as incidencias detectadas, os cálculos e os resultados obtidos e calquera outro que estean indicados nas instrucións das prácticas ou lles sexan requiridos durante a realización das mesmas. Os informes non serán avaliados, pero será condición necesaria que se axusten correctamente ó requirido e a súa entrega en prazo, a para a avaliación positiva das mesmas.

Será requisito obrigatorio para a realización das prácticas o uso de bata branca de laboratorio, guantes e gafas de seguridade, sen os que non se permitirá o acceso ao laboratorio.

A cualificación do trimestre por este concepto será a media aritmética das obtidas nos seguimentos, que se avaliará mediante a táboa de observación correspondente.

A realización de prácticas e/ou de taller estarán supeditadas á dispoñibilidade das instalacións, dos equipos e do material e das mostras. Se faltaren, ou por razóns do progreso do alumnado ou da temporalización ou por calquera outra que impida realizar algunhas das tarefas de laboratorio, serán substituídas por traballos escritos sobre as mesmas.

-ACTITUDE



Terase en conta que o alumno demostra que está atento ás explicacións, participa das mesmas e nos distintos labores propostos, mostrando interese cara ao aprendizaxe. A valoración farase de forma negativa ao final de cada trimestre, segundo o seguinte baremo:

-0,5 punto por cada advertencia por falta de atención reiterada, orde ou calquera que o profesor considere;
-ata 2,0 puntos por cada negativa expresa do alumno a realizar as tarefas, por cada negativa a realizar unha tarefa no grupo que lle fose asignado, por cada falta de actitude positiva cara aos compañeiros, profesorado, instalacións, etc., por usar dentro da aula teléfonos móbiles ou outros aparatos asimilables sen o consentimento expreso do profesor, e pola repetición continuada das actitudes recollidas no punto anterior; poderían implicar a expulsión da aula e a presentación ante a Xefatura de Estudos do centro.

CÁLCULO DA CUALIFICACIÓN FINAL DO TRIMESTRE E DO MÓDULO

O alumno deberá acadar como mínimo unha nota de 5 en cada parte realizada (proba escrita, prácticas e traballos). A cualificación final do trimestre será a media ponderada das notas das partes estudadas nese tempo, descontando a cualificación negativa por actitude, se é o caso. As cualificacións obtidas serán redondeadas a valores de 1 a 10 sen decimais; farase por defecto por debaixo de 5 décimas, e por exceso para 5 décimas ou superior ata 99 décimas, excepto no caso de 4,50 a 4,99 que se fará sempre por defecto. A cualificación final do módulo será a media das cualificacións de cada trimestre, debendo o alumno obter un mínimo de 5 puntos en cada unha delas. Considerarase superado o módulo cando a alumno acade un 5 na valoración global.

1ª AVALIACIÓN

A nota obtida na primeira avaliación será reflexo dos contidos e as actividades propostas no centro educativo e os criterios aplicados serán:

Realizaranse dous tipos de probas:

- Probas Escritas: terán un peso dun 70% na nota da avaliación, e serán avaliadas cunha nota numérica, comprendida entre 1 e 10.
- Probas Prácticas: terán un peso dun 30% na nota da avaliación. puntuadas numericamente, cun valor entre 1 e 10. Nelas valoraranse tamén contidos actitudinais (traballo en equipo, actitude...). Ditas probas prácticas poderán ser:

- * Prácticas de laboratorio.
- * Prácticas na planta-taller.
- * Traballos de investigación propostos pola profesora.

Será necesario levar a indumentaria axeitada (EPI) (cofia, bata, mandilón e calzado. ademais de gafas e luvas cando sexa necesario) para a realización de prácticas, tanto no laboratorio como na planta-taller. A petición de dito EPI será solicitada o alumnado, o primeiro día de clase, o cal quedará reflectido nun documento asinado por eles/as.

A Directiva 89/686/CEE1 do Consello do Goberno de 30-11-1989, establece as disposicións mínimas de seguridade e de saúde empregadas por parte dos traballadores. A efectos de dita Directiva, enténdese por Equipo de Protección Individual (EPI), calquera equipo destinado a ser levado o suxeitado polo traballador/a para protexelo/a dun ou varios riscos, que poidan ameazar a súa seguridade ou saúde no traballo, así como calquera complemento ou acesorio destinado a tal fin. Tendo en conta dita normativa, o alumnado que acuda as prácticas sin o EPI completo, non poderá realizalas, tendo que permanecer na Biblioteca do Centro, realizando tarefas asignadas polo profesor/a. Tendo especial coidado, co alumnado menor de idade.

Así mesmo, o longo do curso poderán ser propostas diversas Actividades Complementarias a Formación (ACF), cuxa realización é de carácter obrigatorio.

Cinco minutos despois de que den comezo as clases, o alumnado non poderá entrar na aula, salvo causa xustificada ata a seguinte hora. Debendo permanecer na biblioteca do Centro, levando a cabo as actividades propostas polo profesor.

Ambos tipos de probas, tanto as escritas coma as prácticas, serán avaliadas de maneira independente, sendo necesario acadar a lo menos un cinco en cada unha delas, para poder superar a avaliación. Dentro de cada tipo de proba poderase facer media cá seguinte, a partir dunha



puntuación de catro, sendo necesario acadar na outra, a lo menos un seis.

A probas escritas poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros, oracións, debuxos, cuestións tipo test, preguntas de verdadeiro ou falso (nas preguntas tipo test e nas de verdadeiro e falso, dúas respostas fallidas anulan un acerto) relativas os contidos abordados en cada avaliación. Nas diversas probas indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así como todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización.

2ª AVALIACIÓN

A nota obtida nesta avaliación será reflexo dos contidos e as actividades propostas en "Sálica Alimentos Congelados S.A." e que serán recollidas nunha taboa de observación segundo os RA reflectidos na programación. Dita taboa, será cuberta pola docente tras a sesión conxunta celebrada previamente, entre o equipo docente e os titores/as na empresa.

3ª AVALIACIÓN

A nota obtida nesta avaliación será reflexo dos contidos e as actividades propostas en "Sálica Alimentos Congelados S.A." e que serán recollidas nunha taboa de observación segundo os RA reflectidos na programación. Dita taboa, será cuberta pola docente tras a sesión conxunta celebrada previamente, entre o equipo docente e os titores/as na empresa.

AVALIACIÓN FINAL

Será necesario acadar a lo menos un 5 en cada unha das avaliacións para obter cualificación positiva no módulo e non ter que realizar o examen final de setembro.

A nota final do módulo será obtida tendo en conta as porcentaxes das horas realizadas no centro educativo e na empresa: 68.28% da nota corresponderá a calificación obtida na primeira avaliación e o 31.72% restante da nota media obtida entre a 2ª e a 3ª avaliación.

Segundo a ORDE do 6 de xuño de 2016, pola que se autorizan proxectos experimentais de formación profesional dual de ciclos formativos de formación profesional en centros educativos, en colaboración con diversas entidades, establece no seu artigo 12.1. a continuidade no proxecto de formación profesional dual: o alumnado seleccionado deberá superar a totalidade dos módulos profesionais do ciclo formativo correspondente previstos para cada curso académico segundo o plan de formación que se establece no anexo III desta orde. Non obstante, poderase continuar sen cumprir o anterior requisito por razóns debidamente motivadas e con autorización da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa.

Así mesmo, no artigo 12.2. establece os casos que levaran a exclusión do alumnado do proxecto de formación dual:

- a) Por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas.
- b) Por actitude incorrecta, atendendo ao código disciplinario da empresa, ou por falta de aproveitamento.
- c) Para o alumnado con contrato de formación e aprendizaxe, pola extinción do contrato por calquera das causas que se establecen no artigo 13 do Real decreto 1529/2012, do 8 de novembro.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que non superen unha avaliación trimestral, terán opción á recuperación da mesma nunha proba escrita a realizar na avaliación seguinte, excepto na segunda avaliación. Esta proba versará sobre os mesmos contidos que a proba ordinaria e se lle aplicarán os mesmos criterios de cualificación que ás probas escritas ordinarias. Os alumnos que acaden a puntuación mínima terán recuperada a avaliación trimestral. Os alumnos que non acaden a puntuación mínima deberán realizar as actividades de recuperación que estean recollidas no informe individualizado de avaliación e que realizarán durante o terceiro trimestre; deberán superar unha proba de recuperación por cada unidade formativa non superada, que se realizarán unha vez finalizado o período de clases. Os criterios de cualificación serán os mesmos que se aplicaron nas avaliacións ordinarias. A cualificación será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada avaliación.



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

Os alumnos que perdan o dereito de avaliación continua por faltas de asistencia disporán dunha proba a realizar no período extraordinario indicado pola administración. A proba conterá tantas partes como unidades formativas teña o módulo e realizarase segundo as normas que estableza o Departamento de Industrias Alimentarias.

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

O seguimento da programación farase na plataforma virtual, mensualmente.

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

- Obxetivos acadados
- Contidos estudados
- Cambios na lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnos que superan o módulo

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na avaliación inicial de curso investigarase a presenza de alumnos con dificultades e valoraranse aqueles outros que podan ter vantaxes polos diferentes estudos cursados. Así, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, na que se tratarán as características e a formación previa do alumnado, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o titor ou titora dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo e sobre as circunstancias académicas ou persoais con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan. Para este fin, aos alumnos se lles pedirá a cumprimentación dun cuestionario inicial que xunto co seu historial, servirá de base para a realización da sesión de avaliación inicial.

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

Unha vez detectados os alumnos que podan ter dificultades ou con vantaxe, prantexarase:

- Para os primeiros, cuestións e problemas de cálculo e outro material de interese, para resolver nun ambiente máis personal, utilizando as titorías do módulo; poderase considerar a posibilidade dunha flexibilización modular, se fose o caso.
- Para os segundos, cuestións e prácticas de análise máis avanzadas e complementarias, que non serán avaliadas nos exames.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

O estudo da materia do presente módulo non pode ser entendida sen ter en conta a transmisión de valores democráticos, de igualdade, dereito aos demais e a outras culturas, idiomas, orixes, etc., de tolerancia, da resolución dos conflitos mediante o diálogo.

Deste xeito, a materia contribuirá á fomentar a convivencia no centro, partindo de:

- Fomentar o respecto cara outras culturas desenvolvendo a curiosidade polo coñecemento doutros pobos.



- Apreciar a diversidade étnica e cultural das persoas e dos estados valorando a convivencia pacífica entre os pobos.
- Apreciar a diversidade étnica e cultural dos estados plurinacionais.
- Fomentar o respecto ás ideas e desenvolver hábitos de tolerancia, respecto e diálogo para resolver os conflitos.
- Desenvolver hábitos e prácticas democráticas e valorar negativamente o recurso á violencia.
- Valorar negativamente os extremismos políticos.
- Rexeitar a discriminación racial e fomentar a igualdade dos seres humanos.
- Contribuír ao labor de concienciación sobre a importancia dunha axeitada convivencia escolar que permita unha mellor relación ensinanza-aprendizaxe.
- Detectar o antes posible conflitos que poidan xurdir nas aulas para resolvelos dun xeito pacífico.
- Motivar ao alumnado para que comece a interiorización da cultura do diálogo e a mediación.
- Fomentar o respecto entre todos os membros da comunidade educativa.
- Fomentar a realización de actividades que potencien o respecto á diversidade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

En liñas xerais proporanse:

- Visitas a industrias e/ou laboratorios do sector alimentario.
- Charlas por parte de expertos do sector.

Enmarcaranse dentro das actividades propostas polo departamento para o resto dos módulos; tratarase de que os alumnos coñezan os procesos e a tecnoloxía utilizada, os laboratorios e os sistemas de control de calidade das industrias visitadas, intentando poder ver in situ os equipamentos instrumental asociado ao estudado no módulo.

10.Outros apartados

10.1) Formación nos centros educativo e empresa.

Os alumnos unicamente reciben formación na empresa de parte das unidades formativas 1 e 3, o resto dos contidos vémoslos no centro educativo.

Tiven que relacionar nas unidades 4, 11 e 15 o último CA de cada RA porque o programa se non asocio algo non me deixa pechar a programación e polo mesmo motivo tiven que editar actividade co contido de que non se fai na empresa otorgándolle que non é mínimo esixible e o porcentaxe do 100%.

Se o fago do xeito que preciso non son capaz de pechala. Asemesmo a duración destas unidades non me deixa poñelas a 0 h, así que cubrín 1 hora por ese motivo