



## 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	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0466	Organización da produción alimentaria	2018/2019	0	107	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ CAEIRO,SANDRA CERESUELA GÓMEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícanse as áreas e os departamentos funcionais da industria alimentaria.
CA1.2 Recoñécéronse as funcións e os obxectivos da xestión da produción alimentaria.
CA1.3 Recoñécéronse as ordes de fabricación como punto de partida da planificación da produción.
CA1.4 Descríbense as técnicas de programación da produción, e recoñécéronse as súas especificidades, fases e aplicacións.
CA1.5 Identifícanse as actividades de produción programadas, recoñécéronse as prioridades do proceso produtivo e estableceuse a súa secuencia.
CA1.6 Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
CA1.7 Identifícanse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.
CA1.8 Representáronse graficamente as actividades do programa de produción en relación coas técnicas de programación.
CA2.1 Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
CA2.2 Identifícanse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.
CA2.3 Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.
CA2.4 Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
CA2.5 Establecéronse actividades de dinámica de grupos para o correcto desenvolvemento das relacións interpersoais.
CA2.6 Identifícanse as actitudes proactivas e reactivas no equipo de traballo e as técnicas de diálogo como estratexias de resolución de conflitos.
CA2.7 Determináronse técnicas de supervisión de tarefas individuais.
CA3.1 Identifícanse os datos máis salientables para a consecución dos obxectivos de produción.
CA3.2 Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
CA3.3 Descríbense os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.4 Establecéronse as pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia, responsable, etc.).
CA3.5 Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.
CA3.6 Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.
CA4.1 Descríronse os compoñentes do custo final do produto.
CA4.7 Determináronse as medidas e as accións correctoras.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
CA1.8 Representáronse graficamente as actividades do programa de produción en relación coas técnicas de programación.
CA2.3 Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.
CA2.4 Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
CA3.2 Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
CA3.3 Descríronse os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.
CA3.5 Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.
CA3.6 Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.
CA4.1 Descríronse os compoñentes do custo final do produto.
CA4.2 Analizáronse os métodos de cálculo de custos directos e indirectos, fixos e variables.
CA4.3 Aplicáronse os métodos de cálculo de custos do proceso de fabricación e do produto final.
CA4.4 Caracterizáronse os custos intanxibles do produto.



**Criterios de avaliación do currículo**

CA4.5 Valorouse a repercusión económica do cumprimento dos obxectivos de produción.

CA4.6 Analizáronse as posibles diferenzas entre os custos previstos e os obtidos, e identificáronse as desviacións e as súas causas máis probables.

CA4.7 Determináronse as medidas e as accións correctoras.

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

Parte teórica (primeira proba)

- Identificáronse e recoñecéronse as áreas e funcións dos departamentos de xestión da industria alimentaria.
- Identificáronse as actividades de produción programadas
- Descríbóronse as técnicas de programación da produción e identificáronse os riscos asociados ao proceso produtivo.
- Descríbóronse os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.
- Descríbóronse as compoñentes do custo final do produto e aplicación de medidas e accións correctoras para optimizalo.

Parte práctica (segunda proba):

- Calculáronse as necesidades de materiais de aprovisionamento.
- Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.

O exame constará dunha parte teórica e dunha parte práctica. É necesario acadar un 5 en cada unha das partes para aprobar. A nota final será a media aritmética das notas das dúas partes da proba.

**4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

**4.a) Primeira parte da proba**

Un test de preguntas de coñecemento xeral do módulo

**4.b) Segunda parte da proba**

Constará exercicios no que terán que poñer en práctica os coñecementos teóricos do módulo.