

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36007552	A Granxa	Ponteareas	2022/2023

**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	2022/2023		107	

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	AMALIA VICENTE ÁLVAREZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

## 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 Descríbense 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.
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.

## 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
CA1.1 Identifícanse as áreas e os departamentos funcionais da industria alimentaria.
CA1.2 Recoñécense as funcións e os obxectivos da xestión da produción alimentaria.
CA1.3 Recoñécense as ordes de fabricación como punto de partida da planificación da produción.
CA1.4 Descríbense as técnicas de programación da produción, e recoñécense as súas especificidades, fases e aplicacións.
CA1.5 Identifícanse as actividades de produción programadas, recoñécense 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.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
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 Identificáronse 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 Identificáronse 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 Identificáronse 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 Descríbóronse os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.
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 Descríbóronse 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.
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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

Os criterios de avaliación son mínimos exixibles son: CA1.1; CA1.2 , CA 1.3; CA 1.4; CA 1.5; CA 1.6, CA1.7; CA 1.8; CA 2.1; , CA 2.2; CA 2.3; CA 2.4; CA 2.7; CA3.1, Ca 3.2;CA3.3; CA 3.4; CA 3.5; CA 3.6; Ca4.1; CA 4.2 CA 4.3, Ca 4.4; CA 4.5; CA 4.6, Ca 4.7 . Os NON exixibles son: o CA

2.5 e CA 2.6 da unidade formativa número tres.

Propóñense por avaliación unha PROBA ESCRITA e outra PRÁCTICA, que consistirán en :

Parte teórica: Ten carácter eliminatorio: O/ A aspirante debe superar esta proba cunha nota mínima será de 5 puntos sobre 10. De non superal non se poderá optar á presentación da segunda parte da proba.

-Proba práctica: O / A aspirante debe superar esta proba cunha nota mínima de 5 puntos sobre 10.

As probas escritase prácticas versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para cada parte, tendo como referencia os mínimos establecidos na programación presentada para o módulo profesional no presente curso académico.

Poderase excluír de calquera parte da proba ás persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento, neste caso a proba será cualificada cun cero.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das probas, expresada en números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

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

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

Esta proba constará dunha serie de preguntas teóricas sobre os contidos do módulo que poderán ser tipo test, verdadeiro ou falso, preguntas curtas ou preguntas a resolver. A resolución será escrita.

É preciso traer : bolígrafo azul e calculadora.

Non se permitirá o uso de equipos electrónicos de comunicación , nin para uso como calculadora, así como non se permitirá o intercambio ou préstamos de ningún tipo de material entre alumnado durante a realización das probas.

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

Essta proba constará na resolución de supostos prácticos para a aplicación práctica dos contidos teóricos: poderá incluír exercicios , resolución de supostos, interpretación de boletíns e informes relacionados co módulo, preguntas ou cuestións con cálculos matemáticos para resolución escrita.

É preciso traer : bolígrafo azul e calculadora.

Non se permitirá o uso de equipos electrónicos de comunicación , nin para uso como calculadora, así como non se permitirá o intercambio ou préstamos de ningún tipo de material entre alumnado durante a realización das probas.