

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
36011579	A Guía	Vigo	2024/2025

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización 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
MP1610	Seguridade e calidade alimentaria no comercio	2024/2025	4	105	105
MP1610_12	Seguridade e hixiene no comercio alimentario	2024/2025	4	70	70
MP1610_22	Calidade alimentaria no comercio	2024/2025	4	35	35

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ALEXIS DE LOPE CONDE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Proxecto de FP dual con varias empresas de alimentación (Carrefour, Alcampo, Froiz), no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. A lexislación española e europea en materia de seguridade alimentaria está a mellorar continuamente. Isto implica a actualización e o desenvolvemento de normas e procedementos que aseguren o aproveitamento dos recursos empregados, en condicións de calidade e de respecto medioambiental, así como o adecuado tratamento dos residuos e dos subprodutos animais non destinados ao consumo humano.

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Calidade Alimentaria no Comercio pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Comercialización de Produtos Alimentarios; tomando como referencia o Real Decreto 189/2018, do 6 de abril, que establece o título de técnico de Comercialización de Produtos Alimentarios e se fixan os aspectos básicos do currículo, e de acordo co seu artigo 10.2, correspóndelle á Consellería con competencias en materia de educación establecer o currículo correspondente no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia, no que se basa o Proxecto de Decreto polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Segundo o Artigo 3, o perfil profesional do título de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Segundo o Artigo 4, a competencia xeral deste título consiste desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, coa xestión da loxística de almacenaxe, distribución e reposición de produtos alimentarios, e coa supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial á clientela e a provedores, seguindo criterios de calidade e actuando consonte a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/da consumidor/a.

- Segundo o Artigo 5, as competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Realizar análises de viabilidade técnica, económica e financeira para constituír e pór en marcha un pequeno establecemento comercial alimentario.
- b) Supervisar accións administrativas, comerciais e fiscais e planificar a tesouraría, conforme a normativa, para xestionar un pequeno establecemento físico e en liña de produtos alimentarios.
- c) Establecer protocolos e aplicar obxectivos estratéxicos fixados no plan de negocio, para determinar a liña de actuación comercial do pequeno comercio alimentario.
- d) Establecer estratexias de plans de márketing no comercio alimentario para potenciar as vendas e fidelizar a clientela.
- e) Supervisar a montaxe e a exposición, nos puntos de venda, de elementos atractivos e publicitarios e de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, para incentivar as compras.
- f) Xestionar a loxística de comercios alimentarios físicos e en liña, para garantir a coordinación dos provedores e a subministración de alimentos, o nivel de existencias e a distribución.
- g) Supervisar a manipulación e a conservación dos produtos alimentarios segundo as súas características, para garantir as condicións hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais, e de seguridade alimentaria.
- h) Supervisar a obtención de porcións de produtos alimentarios frescos e a elaboración de derivados de carnes e peixes, en función da peza, do destino culinario e da demanda do/da cliente/a, seguindo as condicións requiridas de calidade e seguridade alimentaria.

- i) Supervisar a atención comercial e a venda de produtos alimentarios de xeito físico ou en liña, consonte as características de cada produto e as necesidades do/ da cliente/a, aplicando a normativa de protección do/da consumidor/a.
  - j) Coordinar e xestionar un comercio alimentario en liña, para conseguir os obxectivos previstos nos plans de márketing dixital.
  - k) Xestionar informaticamente a documentación asociada á actividade dun pequeno comercio alimentario, físico e en liña, para dar a resposta ás necesidades e ás demandas da clientela e aos obxectivos da empresa.
  - l) Xestionar en inglés as relacións coa clientela e coas persoas usuarias ou consumidoras, realizando o seguimento das operacións, para asegurar o nivel de servizo prestado.
  - m) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos, actualizando os seus coñecementos e utilizando os recursos existentes para a aprendizaxe ao longo da vida e as tecnoloxías da información e da comunicación.
  - n) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia, organizando e desenvolvendo o traballo asignado, e cooperando ou traballando en equipo con diferentes profesionais no contorno de traballo.
  - ñ) Resolver de forma responsable as incidencias relativas á súa actividade e identificar as súas causas, dentro do ámbito da súa competencia e da súa autonomía.
  - o) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
  - p) Aplicar os protocolos e as medidas preventivas de riscos laborais e protección ambiental durante o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no contorno laboral e ambiental.
  - q) Aplicar procedementos de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todas as persoas nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
  - r) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa, e ter iniciativa na súa actividade profesional.
  - s) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, consonte o establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.
- Asociado á unidade de competencia, faise referencia ao Artigo 6, relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título:

#### 1. Cualificación profesional completa incluída no título:

Actividades de xestión do pequeno comercio, COM631\_2 (Real decreto 889/2011, do 24 de xuño, polo que se complementa o Catálogo nacional de cualificacións profesionais, mediante o establecemento de determinadas cualificacións profesionais correspondentes ás familias profesionais Artes Gráficas e de Comercio e Márketing), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

UC0239\_2: Realizar a venda de produtos e/ou servizos a través das diferentes canles de comercialización.

UC1792\_2: Xestionar a prevención de riscos laborais en pequenos negocios.

UC2105\_2: Organizar e animar o punto de venda dun pequeno comercio.

UC2104\_2: Impulsar e xestionar un pequeno comercio de calidade.

UC2106\_2: Garantir a capacidade de resposta e abastecemento do pequeno comercio.

#### 2. Cualificacións profesionais incompletas:

a) Actividades de venda, COM085\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro, polo que se establecen determinadas cualificacións profesionais que se inclúen no Catálogo nacional de cualificacións profesionais, así como os seus correspondentes módulos formativos que se incorporan ao Catálogo modular de formación profesional, ademais das modificacións publicadas no Real decreto 109/2008, do 1 de febreiro, polo que se complementa o Catálogo nacional de cualificacións profesionais mediante o establecemento de sete cualificacións profesionais da familia profesional de Comercio e Márketing):

UC0241\_2: Executar as accións do servizo de atención ao/á cliente/a, consumidor/a e usuario/a.

b) Organización e xestión de almacéns, COM318\_3 (Real decreto 109/2008, do 1 de febreiro, polo que se complementa o Catálogo nacional de cualificacións profesionais mediante o establecemento de sete cualificacións profesionais da familia profesional de Comercio e Márketing):

UC1015\_2: Xestionar e coordinar as operacións de almacén.

c) Cociña, HOT093\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro, polo que se establecen determinadas cualificacións profesionais que se inclúen no Catálogo nacional de cualificacións profesionais, así como os seus correspondentes módulos formativos que se incorporan ao Catálogo modular de formación profesional, ademais das modificacións publicadas no Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro, polo que se complementa o Catálogo nacional de cualificacións profesionais mediante o establecemento de trece cualificacións profesionais da familia profesional de Hostalaría e Turismo):

UC0260\_2: Praelaborar e conservar toda clase de alimentos.

- Segundo o Artigo 9, os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

- a) Elaborar plans de empresa para pequenos comercios de alimentación valorando as oportunidades de negocio do contorno, as formas de financiamento e os requisitos legais exixidos, para realizar a análise da viabilidade técnica, económica e financeira.
- b) Realizar operacións de xestión de pequenos establecementos alimentarios, físicos e en liña, aplicando procedementos segundo as características da empresa e consonte a normativa, para supervisar as accións administrativas, comerciais e fiscais, e planificar a tesouraría.
- c) Determinar a liña comercial do pequeno negocio alimentario analizando os produtos que se vaian ofrecer, os prezos de venda e as empresas provedoras, para establecer protocolos e aplicar obxectivos estratéxicos fixados no plan de negocio.
- d) Analizar as ferramentas de potenciación das vendas no comercio alimentario, físico e en liña, para o desenvolvemento de estratexias de márketing.
- e) Determinar actividades de promoción de produtos alimentarios, para establecer estratexias de fidelización da clientela.
- f) Analizar as estratexias de distribución de alimentos e elementos atractivos e publicitarios en comercios alimentarios, para organizar e dinamizar o punto de venda.
- g) Crear espazos atractivos determinando a situación de lineais e expositores necesarios nas actividades de promoción, para supervisar a montaxe nos puntos de venda.
- h) Coordinar e seleccionar provedores de alimentos, negociando as ofertas e as condicións de abastecemento.
- i) Organizar a subministración, o almacenamento e a conservación de produtos alimentarios, para xestionar a loxística de comercios alimentarios físicos e en liña.
- j) Determinar protocolos de aplicación das normas de calidade e seguridade alimentaria, de protección do/da consumidor/a e de prevención de riscos laborais e ambientais, para a manipulación dos produtos alimentarios.
- k) Analizar e supervisar a aplicación das técnicas de despezamento e corte de carnes, peixes e froitas en función do destino culinario.
- l) Analizar e supervisar a aplicación das técnicas de elaboración de derivados cármicos en función do seu uso culinario.
- m) Analizar e supervisar a aplicación das técnicas de mariñado e adobo de peixes para supervisar a elaboración de derivados de peixe.
- n) Determinar liñas de actuación no asesoramento de produtos alimentarios e de atención á clientela, utilizando distintas canles de comunicación, presencial ou en liña, para supervisar a atención comercial.
- ñ) Xestionar a venda en liña de produtos alimentarios, atendendo telematicamente a clientela, mantendo a páxina web e supervizando a distribución dos produtos.
- o) Elaborar e xestionar documentos comerciais empregados na xestión comercial e administrativa de establecementos alimentarios, utilizando programas específicos.
- p) Identificar expresións e regras de comunicación en inglés, tanto oralmente como por escrito, para xestionar en inglés as relacións coa clientela e coas persoas usuarias ou consumidoras.

- q) Analizar e utilizar os recursos existentes para a aprendizaxe ao longo da vida e as tecnoloxías da información e da comunicación, para aprender e actualizar os seus coñecementos, recoñecendo as posibilidades de mellora profesional e persoal, para se adaptar a diferentes situacións profesionais e laborais.
- r) Desenvolver traballos en equipo e valorar a súa organización, participando con tolerancia e respecto, e tomar decisións colectivas ou individuais, para actuar con responsabilidade e autonomía.
- s) Adoptar e valorar solucións creativas ante problemas e continxencias que se presentan no desenvolvemento dos procesos de traballo, para resolver de xeito responsable as incidencias da súa actividade.
- t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose aos contidos que se vaian transmitir, á súa finalidade e ás características das persoas receptoras, para asegurar a eficacia do proceso.
- u) Analizar os riscos ambientais e laborais asociados á actividade profesional e relacionalos coas súas causas, para fundamentar as medidas preventivas que se vaian adoptar, e aplicar os protocolos correspondentes para evitar danos propios, nas demais persoas, ambientais e no contorno.
- v) Analizar e aplicar as técnicas necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todas as persoas.
- w) Aplicar e analizar as técnicas necesarias para mellorar os procedementos de calidade do traballo no proceso de aprendizaxe e do sector produtivo de referencia.
- x) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora, empresarial e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
- y) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.
- z) Analizar e valorar a participación, o respecto, a tolerancia e a igualdade de oportunidades, para desenvolver os valores do principio de igualdade de trato e non discriminación entre homes e mulleres nin por ningunha outra condición nin circunstancia persoal nin social, así como a prevención da violencia de xénero e o coñecemento da realidade homosexual, transexual, transxénero e intersexual.

Este módulo profesional dá resposta a unha serie de funcións do perfil profesional do título de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios, correspondentes á planificación, á organización e o control do plan de limpeza, os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria e a manipulación de alimentos, e a supervisión da etiquetaxe.

Os procesos esenciais que cómpre incluír na programación deste módulo profesional son os que se describen a seguir e corresponden á seguridade alimentaria no comercio:

- Elaboración do plan de limpeza.
- Xestión de sistemas de autocontrol.
- Uso eficaz dos recursos.
- Xestión do tratamento de residuos.
- Planificación dos sistemas de calidade de produtos alimentarios para a venda

A formación deste módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), j), k), l), m), o), q), r), s), t), u), v), w) e y) do ciclo formativo, e as competencias profesionais, persoais e sociais b), g), h), k), m), n), ñ), o), p), r) e s). Xa que logo, ao estruturar a programación deben incorporarse aos contidos educativos (procedementais, conceptuais e actitudinais) das unidades didácticas e a súa posterior avaliación.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versan sobre:

- Deseño de plans de limpeza para establecementos alimentarios.
- Elaboración da documentación relativa á tramitación dos APPCC.
- Deseño e actuacións fronte a alertas alimentarias, contaminacións cruzadas, riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria.

- Planificación do uso eficaz dos recursos.
- Planificación do tratamento de residuos alimentarios.
- Establecemento de puntos críticos de control na rastrexabilidade de produtos alimentarios.
- Conservación, refrixeración e mantemento da cadea de frío de alimentos en mostradores e cámaras frigoríficas.
- Análise da etiquetaxe de produtos alimentarios e a súa relación coas características do tipo de cliente/a (doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias).

O módulo acredita a lo menos 1 das Unidades de Competencia (UC) , que son agregado mínimo susceptible de ser acreditado e recoñecido por tódalas administracións que posúan competencias en FP (administración laboral, Inem, educación,...), estas son:

- UC2104\_2: Impulsar e xestionar un pequeno comercio de calidade

### 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.	35	15
2	Boas prácticas na manipulación de alimentos	Formación curricular no centro de estudos.	8	8
3	Plan de limpeza no comercio alimentario	Formación curricular no centro de estudos.	9	9
4	Seguridade alimentaria e APPCC	Formación curricular no centro de estudos.	9	9
5	Xestión e tratamento dos residuos de orixe animal	Formación curricular no centro de estudos.	9	9
6	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	16	25
7	Calidade alimentaria no comercio	Formación curricular no centro de estudos.	19	25

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora e realiza o seguimento do plan de limpeza dos equipamentos e das instalacións que se utilizan no comercio alimentario, establecendo as condicións de salubridade e hixiene necesarias adecuadas á lexislación	SI
RA2 - Establece os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e da rastrexabilidade, delimitando as variables para controlar que garantan a inocuidade e a calidade dos alimentos	SI
RA3 - Establece e supervisa procedementos de manipulación de alimentos, tendo en conta as normas hixiénico-sanitarias, os protocolos e as boas prácticas hixiénicas	SI
RA4 - Xestiona os recursos eficientemente e xestiona o tratamento dos residuos e subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) de xeito selectivo, recoñecendo as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	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 Establecéronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.2 Determináronse os procedementos, o persoal que debe executar a tarefa, os produtos, os desinfectantes e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D), así como as súas condicións de emprego
CA1.3 Planificáronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.4 Organizáronse as frecuencias de limpeza establecidas pola normativa
CA1.5 Supervisouse e comprobouse a calidade hixiénico-sanitaria na limpeza dos equipamentos e instalacións que se utilizan no comercio alimentario
CA1.6 Supervisouse o rexistro da información relevante e incidencias detectadas ou arranxadas do plan de limpeza e de desinfección
CA1.7 Verificouse que as medidas correctivas propostas arranxen as incidencias detectadas

Criterios de avaliación
CA1.8 Avaliáronse os perigos de contaminación química asociados á manipulación e ao almacenamento de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA2.1 Documentáronse e rastrexáronse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento
CA2.2 Realizáronse os controis que identifiquen os perigos que poden aparecer en cada etapa do proceso
CA2.3 Detectáronse os perigos que determinan os puntos críticos de control e o límite crítico
CA2.4 Establecéronse as medidas de control e as accións correctivas que aseguren a seguridade do sistema
CA2.5 Aplicáronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario
CA2.6 Relacionouse o contido das guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental co seu uso no comercio
CA2.7 Elaborouse e actualizouse a documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC dun comercio alimentario
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e a manipulación de alimentos
CA3.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA3.3 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos
CA3.4 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA3.5 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora
CA3.6 Establecéronse os procedementos de manipulación de alimentos nas actividades que se realizan no establecemento comercial
CA3.7 Establecéronse as medidas preventivas que garantan a inocuidade dos alimentos
CA3.8 Realizáronse os controis hixiénico-sanitarios durante o proceso de manipulación de alimentos atendendo aos protocolos establecidos
CA3.9 Comprobouse a aplicación das medidas de hixiene persoal, de vestiario e de equipamentos de protección individual requiridas na manipulación de alimentos, e detectáronse e corríxronse as prácticas inadecuadas
CA3.10 Supervisouse que os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias respecten o protocolo definido para os establecementos comerciais



Criterios de avaliación
CA3.11 Supervisáronse os procedementos de actuación ante a contaminación cruzada, riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria
CA3.12 Analizáronse as achegas do persoal do establecemento comercial relativas ás condicións hixiénico-sanitarias, e incorporáronse ao protocolo as propostas de mellora oportunas
CA3.13 Estableceuse o protocolo de recollida de mostras testemuña
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos achega á protección ambiental
CA4.3 Descríronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñécéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudiciais para o ambiente
CA4.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e do resto de recursos que se utilicen no comercio alimentario
CA4.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos
CA4.7 Estableceuse o plan de control de residuos xerados no establecemento comercial, atendendo á súa clase, á súa clasificación e ao seu transporte
CA4.8 Garantiuse que o tratamento dos subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) cumpra os requisitos normativos en todas as fases de manipulación, almacenamento, recollida e transporte
CA4.9 Clasifícanse en contedores os tipos de residuos xerados, segundo a súa orixe, o tipo, o estado e a necesidade de reciclaxe, depuración e tratamento
CA4.10 Controlouse a rastrexabilidade do tratamento de residuos SANDACH, levando o rexistro de envíos e da documentación comercial e sanitaria establecida
CA4.11 Supervisouse a recollida dos produtos caducados e dos que non se usen finalmente para o consumo humano, para o seu tratamento de xestión de residuos ou SANDACH
CA4.12 Supervisouse a aplicación das técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.13 Controláronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA4.14 Supervisouse a sinalización e a manobra das zonas onde se sitúan os contedores, así como a súa diferenciación, segundo o grao de perigo, o tipo, a provisionalidade, etc
CA4.15 Supervisáronse a sinalización e a manobrabilidade das zonas onde se sitúan os contedores

**Criterios de avaliación**

CA4.16 Diferenciáronse os contedores en función do seu contido e provisionalidade

**4.1.e) Contidos****Contidos**

Requisitos hixiénico-sanitarios: equipamentos, utensilios e instalacións na manipulación de alimentos.

Organización dos equipos de limpeza e desinsectación: procedementos, persoal, produtos, desinfectantes e equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

Planificación e tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). Frecuencia. Normativa.

Supervisión e comprobación da calidade hixiénico-sanitaria na limpeza de equipamentos e instalacións.

Supervisión do rexistro de incidencias do plan de limpeza e desinfección.

Verificación de medidas correctivas propostas.

Valoración dos perigos de contaminación química asociados á manipulación e ao almacenamento de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

Documentación e rastrexabilidade do alimento que cumpra comercializar. Orixe, etapas e destino.

Controis de perigos potenciais: físicos, químicos e biolóxicos. Detección de perigos.

Puntos críticos de control. Límite crítico.

Establecemento de medidas de control e accións correctivas. Seguridade do sistema.

Aplicación de normativa voluntaria do sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000 e UNE-EN ISO 22000: 2005.

Guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental.

Elaboración e actualización da documentación asociada a unha APPCC.

Procedementos na manipulación de alimentos. Aplicación de normativa hixiénico-sanitaria.

Establecemento de medidas preventivas. Controis hixiénico-sanitarios.

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene, coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Protocolos de actuación fronte a alertas sanitarias.
Protocolo de actuación fronte a contaminacións cruzadas. Riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria. Identificación do punto crítico ou lote orixe da alteración.
Condições hixiénico-sanitarias. Propostas de mellora e achegas do persoal.
Protocolo de recollida de mostras testemuña. Método, identificación, características da mostra. Recipientes. Tempo de conservación da mostra.
Impacto ambiental provocado polo comercio alimentario.
Diferenciación dos contedores segundo o grao de perigo, o tipo e a provisionalidade.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe (RRR).
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Plan de control de residuos xerados no establecemento comercial: tipos, clasificación e transporte.
Tratamento de SANDACH. Requisitos normativos: manipulación, almacenamento, recollida e transporte.
Clasificación segundo tipos de residuos, orixe, estado, reciclaxe, depuración e tratamento. Contedores de SANDACH.
Supervisión das técnicas de recollida de produtos caducados. Tratamento e xestión.
Control das non-conformidades. Accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos.
Supervisión da sinalización e da manobrabilidade das zonas de localización de contedores.

#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Boas prácticas na manipulación de alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Establece e supervisa procedementos de manipulación de alimentos, tendo en conta as normas hixiénico-sanitarias, os protocolos e as boas prácticas hixiénicas	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e a manipulación de alimentos
CA3.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA3.3 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos
CA3.4 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA3.5 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora
CA3.6 Establecéronse os procedementos de manipulación de alimentos nas actividades que se realizan no establecemento comercial
CA3.7 Establecéronse as medidas preventivas que garantan a inocuidade dos alimentos
CA3.8 Realizáronse os controis hixiénico-sanitarios durante o proceso de manipulación de alimentos atendendo aos protocolos establecidos
CA3.9 Comprobouse a aplicación das medidas de hixiene persoal, de vestiario e de equipamentos de protección individual requiridas na manipulación de alimentos, e detectáronse e corríronse as prácticas inadecuadas
CA3.10 Supervisouse que os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias respecten o protocolo definido para os establecementos comerciais
CA3.11 Supervisáronse os procedementos de actuación ante a contaminación cruzada, riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria
CA3.12 Analizáronse as achegas do persoal do establecemento comercial relativas ás condicións hixiénico-sanitarias, e incorporáronse ao protocolo as propostas de mellora oportunas
CA3.13 Estableceuse o protocolo de recollida de mostras testemuña

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Procedementos na manipulación de alimentos. Aplicación de normativa hixiénico-sanitaria.
Establecemento de medidas preventivas. Controis hixiénico-sanitarios.

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene, coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Protocolos de actuación fronte a alertas sanitarias.
Protocolo de actuación fronte a contaminacións cruzadas. Riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria. Identificación do punto crítico ou lote orixe da alteración.
Condições hixiénico-sanitarias. Propostas de mellora e achegas do persoal.
Protocolo de recollida de mostras testemuña. Método, identificación, características da mostra. Recipientes. Tempo de conservación da mostra.

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Plan de limpeza no comercio alimentario	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora e realiza o seguimento do plan de limpeza dos equipamentos e das instalacións que se utilizan no comercio alimentario, establecendo as condicións de salubridade e hixiene necesarias adecuadas á lexislación	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 Establecéronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.2 Determináronse os procedementos, o persoal que debe executar a tarefa, os produtos, os desinfectantes e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D), así como as súas condicións de emprego
CA1.3 Planificáronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.4 Organizáronse as frecuencias de limpeza establecidas pola normativa
CA1.5 Supervisouse e comprobouse a calidade hixiénico-sanitaria na limpeza dos equipamentos e instalacións que se utilizan no comercio alimentario

Criterios de avaliación
CA1.6 Supervisouse o rexistro da información relevante e incidencias detectadas ou arranxadas do plan de limpeza e de desinfección
CA1.7 Verificouse que as medidas correctivas propostas arranxen as incidencias detectadas
CA1.8 Avaliáronse os perigos de contaminación química asociados á manipulación e ao almacenamento de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Requisitos hixiénico-sanitarios: equipamentos, utensilios e instalacións na manipulación de alimentos.</p> <p>Organización dos equipos de limpeza e desinsectación: procedementos, persoal, produtos, desinfectantes e equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).</p> <p>Planificación e tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). Frecuencia. Normativa.</p> <p>Supervisión e comprobación da calidade hixiénico-sanitaria na limpeza de equipamentos e instalacións.</p> <p>Supervisión do rexistro de incidencias do plan de limpeza e desinfección.</p> <p>Verificación de medidas correctivas propostas.</p> <p>Valoración dos perigos de contaminación química asociados á manipulación e ao almacenamento de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.</p>

#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Seguridade alimentaria e APPCC	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Establece os sistemas de autocontrol de seguridade alimentaria baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e da rastrexabilidade, delimitando as variables para controlar que garantan a inocuidade e a calidade dos alimentos	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Documentáronse e rastrexáronse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento
CA2.2 Realizáronse os controis que identifiquen os perigos que poden aparecer en cada etapa do proceso
CA2.3 Detectáronse os perigos que determinan os puntos críticos de control e o límite crítico
CA2.4 Establecéronse as medidas de control e as accións correctivas que aseguren a seguridade do sistema
CA2.5 Aplicáronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario
CA2.6 Relacionouse o contido das guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental co seu uso no comercio
CA2.7 Elaborouse e actualizouse a documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC dun comercio alimentario

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Documentación e rastrexabilidade do alimento que cumpra comercializar. Orixe, etapas e destino.
Controis de perigos potenciais: físicos, químicos e biolóxicos. Detección de perigos.
Puntos críticos de control. Límite crítico.
Establecemento de medidas de control e accións correctivas. Seguridade do sistema.
Aplicación de normativa voluntaria do sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000 e UNE-EN ISO 22000: 2005.
Guías de boas prácticas de hixiene alimentaria e ambiental.
Elaboración e actualización da documentación asociada a unha APPCC.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión e tratamento dos residuos de orixe animal	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Xestiona os recursos eficientemente e xestiona o tratamento dos residuos e subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) de xeito selectivo, recoñecendo as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos achega á protección ambiental
CA4.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudiciais para o ambiente
CA4.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e do resto de recursos que se utilicen no comercio alimentario
CA4.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos
CA4.7 Estableceuse o plan de control de residuos xerados no establecemento comercial, atendendo á súa clase, á súa clasificación e ao seu transporte
CA4.8 Garantiuse que o tratamento dos subprodutos de orixe animal non destinados ao consumo humano (SANDACH) cumpra os requisitos normativos en todas as fases de manipulación, almacenamento, recollida e transporte
CA4.9 Clasificáronse en contedores os tipos de residuos xerados, segundo a súa orixe, o tipo, o estado e a necesidade de reciclaxe, depuración e tratamento
CA4.10 Controlouse a rastrexabilidade do tratamento de residuos SANDACH, levando o rexistro de envíos e da documentación comercial e sanitaria establecida
CA4.11 Supervisouse a recollida dos produtos caducados e dos que non se usen finalmente para o consumo humano, para o seu tratamento de xestión de residuos ou SANDACH



Criterios de avaliación
CA4.12 Supervísouse a aplicación das técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.13 Controláronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos
CA4.14 Supervísouse a sinalización e a manobra das zonas onde se sitúan os contedores, así como a súa diferenciación, segundo o grao de perigo, o tipo, a provisionalidade, etc
CA4.15 Supervisáronse a sinalización e a manobrabilidade das zonas onde se sitúan os contedores
CA4.16 Diferenciáronse os contedores en función do seu contido e provisionalidade

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Impacto ambiental provocado polo comercio alimentario.</p> <p>Diferenciación dos contedores segundo o grao de perigo, o tipo e a provisionalidade.</p> <p>Concepto dos tres erros: redución, reutilizacit e reciclaxe (RRR).</p> <p>Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.</p> <p>Plan de control de residuos xerados no establecemento comercial: tipos, clasificación e transporte.</p> <p>Tratamento de SANDACH. Requisitos normativos: manipulación, almacenamento, recollida e transporte.</p> <p>Clasificación segundo tipos de residuos, orixe, estado, reciclaxe, depuración e tratamento. Contedores de SANDACH.</p> <p>Supervisión das técnicas de recollida de produtos caducados. Tratamento e xestión.</p> <p>Control das non-conformidades. Accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos.</p> <p>Supervisión da sinalización e da manobrabilidade das zonas de localización de contedores.</p>

#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Formación en empresa.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece os sistemas que determinan a calidade dos produtos alimentarios expostos para a venda, garantindo as súas condicións organolépticas e de sustentabilidade	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 Planifícanse as accións do proceso de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función das súas características, para garantir a idoneidade para o seu consumo
CA1.2 Defínense as accións de non-conformidade do produto alimentario en función das súas condicións, das ofertas e da sección de venda pertinente
CA1.3 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos frescos, atendendo ás súas características organolépticas
CA1.4 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos sustentables, de comercio xusto e de gourmet, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
CA1.5 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
CA1.6 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias
CA1.7 Determinouse o estado dos produtos non perecedoiros atendendo ao estado do envase e as datas óptimas de consumo
CA1.8 Determinouse e comprobouse o estado das bebidas e dos licores, atendendo ás súas características
CA1.9 Avaliouse o sistema de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función da satisfacción da clientela e dos criterios comerciais

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Planificación e verificación das accións de calidade segundo os produtos alimentarios: frescos, perecedoiros, sustentables e ecolóxicos.
Accións de non-conformidade. Condicións, ofertas e sección de vendas.
Determinación do estado dos produtos frescos. Condicións organolépticas.

Contidos
Determinación do estado dos produtos sustentables: de comercio xusto e de gourmet.
Valoración do estado e da etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, intolerancias e alerxias alimentarias. Patoloxías: diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, etc. Intolerancias: glute, lactosa e ovo. Data de caducidade e tipo de envasament
Determinación do estado dos produtos non perecedoiros: envasamento e datas óptimas de consumo.
Determinación e comprobación do estado de bebidas e licores: cor, textura, aspecto visual, anada e temperatura.
Valoración da calidade dos produtos alimentarios. Satisfacción da clientela. Criterios comerciais.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Calidade alimentaria no comercio	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece os sistemas que determinan a calidade dos produtos alimentarios expostos para a venda, garantindo as súas condicións organolépticas e de sustentabilidade	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 Planifícanse as accións do proceso de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función das súas características, para garantir a idoneidade para o seu consumo
CA1.2 Defínense as accións de non-conformidade do produto alimentario en función das súas condicións, das ofertas e da sección de venda pertinente
CA1.3 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos frescos, atendendo ás súas características organolépticas
CA1.4 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos sustentables, de comercio xusto e de gourmet, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
CA1.5 Determinouse e comprobouse o estado dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias, garantindo que se manteñan as súas características organolépticas
CA1.6 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, alerxias alimentarias e intolerancias

**Criterios de avaliación**

CA1.7 Determinouse o estado dos produtos non perecedoiros atendendo ao estado do envase e as datas óptimas de consumo

CA1.8 Determinouse e comprobouse o estado das bebidas e dos licores, atendendo ás súas características

CA1.9 Avaliouse o sistema de verificación da calidade dos produtos alimentarios en función da satisfacción da clientela e dos criterios comerciais

**4.7.e) Contidos**
**Contidos**

Planificación e verificación das accións de calidade segundo os produtos alimentarios: frescos, perecedoiros, sustentables e ecolóxicos.

Accións de non-conformidade. Condicións, ofertas e sección de vendas.

Determinación do estado dos produtos frescos. Condicións organolépticas.

Determinación do estado dos produtos sustentables: de comercio xusto e de gourmet.

Valoración do estado e da etiquetaxe dos produtos para clientela con doenzas, intolerancias e alerxias alimentarias. Patoloxías: diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, etc. Intolerancias: glute, lactosa e ovo. Data de caducidade e tipo de envasament

Determinación do estado dos produtos non perecedoiros: envasamento e datas óptimas de consumo.

Determinación e comprobación do estado de bebidas e licores: cor, textura, aspecto visual, anada e temperatura.

Valoración da calidade dos produtos alimentarios. Satisfacción da clientela. Criterios comerciais.

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

- Os mínimos exixible son os indicados no punto 4.c de cada unha das 4 unidades didáctica.

- O módulo de SCAC será avaliado con dúas probas escritas.

- Haberá unha proba escrita teórica do módulo e realizaranse na aula polivalente con cuestionarios tipo test, multiresposta (verdadero ou falso) ou de respostas breves, e poderase facer tanto en soporte dixital como en soporte físico. Cada unha das preguntas terá un valor que o docente poñerá en coñecemento do alumnado antes da realización no encabezado da proba. Sinalar tamén, que os cuestionarios multiresposta (verdadero ou falso) ou tipo test, restará un acerto por cada dous respostas erradas. As non contestadas non restarán. Terá un peso de 80% de la nota de cada trimestre.

- Habrá unha proba escrita teórico - práctica do módulo e realizaranse durante todo o trimestre por parte do alumnado. Dita proba versará nun traballo escrito que será entregado en data e forma. O traballo consistirá nun traballo de investigación de ampliación de contenidos ou nun traballo sobre os contidos das UD's. Terá un peso de 20% de la nota de cada trimestre

- O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

Na 1ª avaliación se avaliarán os CAs tanto de xeito teórico coma práctico das UD 2, 3, e 4. (32%)

Na 2ª avaliación se avaliarán os CAs tanto de xeito teórico coma práctico das UD 7 (25%)

- A nota final será una media ponderada das unidades didácticas.

- Nas probas escritas teóricas, no encabezado da proba farase constar o valor numérico das preguntas ou exercicios a facer.

- As probas escritas teórico - prácticos deberán ser corrixidos no prazo máximo de 3 semanas.

Durante cada avaliación calificaránse os seguintes apartados de tal xeito:

- Parte teórica do módulo, cun peso do 80 % :

a) Proba Escrita Teórica: consistirá nunha proba teórica con cuestionarios tipo test, multiresposta (verdadero ou falso) ou de respostas breves. O seu peso na cualificación global será do 80 %.

-Parte teórico - práctica do módulo (traballo), cun peso do 20 % :

a) Proba Escrita Práctica: consistirá nun traballo de investigación de ampliación de contenidos ou nun traballo sobre os contidos das UD's. O seu peso será do 20 %.

-A nota de cada avaliación resultará da media ponderada dos resultados das distintas probas, sendo avaliación positiva unha nota de 5 ou superior.

-A nota da 2ª avaliación resultará da media ponderada das dúas avaliacións.

- Redondeo: a nota final de cada avaliación se redondeará á unidade superior nos decimais a partir de 0.5.

- Os alumnos/as que cometan irregularidades coma copiar nas probas, tanto teóricas , implicará o suspenso da mesma cunha calificación de 0 nesa proba.

- O uso do teléfono móbil ou aparellos electrónicos análogos, permitiránse con fins pedagóxicos e baixo a supervisión do profesor.

- O uso do teléfono móbil ou aparellos electrónicos análogos quedan prohibidos durante a realización das probas.

- Para facer cálculos que sexan permitidos nas probas escritas, o alumnado terá que portar calculadora (Non sendo válidos os teléfonos móbiles ou aparellos electrónicos análogos).
- Para a realización das probas escritas teóricas o alumnado deberá presentarse puntualmente e provisto de bolígrafo de cor azul.
- O alumnado que non poda asistir nas datas da realización das probas teóricas, por motivos debidamente xustificadas, estudarase o caso particular de cada alumno/a e se tanto o equipo docente coma o equipo directivo o considera oportuno, serán avaliados noutra data se o calendario o permite.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

- O plan de recuperación na FP DUAL consiste:  
Superación de todos os contidos mínimos non acadados recollidos na programación: Tamen explicados no punto 5. Tamen se ten en conta os resultados obtidos a volta da realización da FCT cos criterios do titor das practicas da empresa onde realizan a FCT.

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

Segundo a RESOLUCIÓN do 10 de xullo de 2024, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2024/25, no punto décimo noveno.7 recóllese que:

O alumnado será excluído do proxecto de formación dual nos seguintes casos:

i) Durante o período de formación no centro educativo, de acordo coas normas de organización, funcionamento e convivencia aprobadas polo centro docente, por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas que poidan derivar nunha falta de aproveitamento das ensinanzas tanto no centro educativo como posteriormente na empresa.

O departamento de Comercio considera que o alumnado será excluído do proxecto de formación dual cando alcance, no centro educativo, o 10% de faltas inxustificadas nas horas anuais de, a lo menos, tres módulos e teña tres módulos suspensos. Neste caso, o equipo docente reunirse para valorar a posible falta de aproveitamento polo alumno/a destas ensinanzas e a súa consecuenta exclusión.

De non ter superado o módulo, deberá superar unha proba no mes de setembro que terá como referencia todos os criterios de avaliación do módulo.

Esta proba terá carácter teórico e será durante o mes de setembro.

Será unha proba escrita teórica do módulo e realizaranse nun aula polivalente cun cuestionario tipo test, multiresposta (verdadero ou falso) ou de respostas breves, e poderase facer tanto en soporte dixital como en soporte físico. Cada unha das preguntas terá un valor que o docente poñerá en coñecemento do alumnado antes da realización no encabezado da proba. Sinalar tamén, que os cuestionarios multiresposta (verdadero ou falso) ou tipo test, restará un acerto por cada dous respostas erradas. As non contestadas non restarán.

A nota será a suma de todas as respostas da proba sendo avaliación positiva unha nota de 5 ou superior.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento realizarase por plataforma.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado no marco do sistema de calidade implantado no CIFP nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Así mesmo, semanalmente introducirase na aplicación de seguimento de programacións didácticas o avance na consecución da materia impartida. Anotaranse as desviacións, de selo caso, informándolle deste aspecto ao Xefe do departamento na reunión periódica que se mantén para verificar o seguimento da programación didáctica dos módulos profesionais do departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado polo centro ao final de curso.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as

características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Esta avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir, así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan. Esta información poderá proceder, entre outras:

- a) Dos informes individualizados de avaliación da etapa anteriormente cursada, no seu caso.
- b) Dos estudos académicos ou os ensinos de formación profesional inicial ou para o emprego previamente realizados.
- c) Do alumnado matriculado sen titulación académica de acceso.
- d) Dos informes ou dictames específicos do alumnado discapacitado ou con necesidades educativas especiais que poida haber no grupo.
- e) Da experiencia profesional previa.
- f) Da matrícula condicional do alumnado estranxeiro.
- g) Da observación do alumnado e as actividades realizadas nas primeiras semanas do curso.

Para iso, neste módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado que se complementará cos datos proporcionados pola titora e datos de información de matrícula. Utilízase o cuestionario inicial do alumnado facilitado polo centro para a recollida dos datos do alumnado.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia no sector, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar ó profesor información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos seus coñecementos iniciais. Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado.

O tratado na sesión de avaliación inicial e os acordos que adopte o equipo docente na mesma recolleranse nun acta, da que se entregará copia na jefatura de estudos, incluíndo especialmente aqueles que teñan que ver con aspectos de flexibilización na duración dos ensinos. Esta avaliación inicial en ningún caso levará consigo cualificación para o alumnado.



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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece o artigo 61 do Decreto 114/2010, de 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

Aqueles alumnos que non conseguen un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente aos obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e co orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos/as alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras. - Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptarase as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
- En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparmos con alumnado que requira de materiais e información máis ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal

suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como o respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades. Todos estes son aspectos transversais que estarán presentes na aula de forma permanente e que deberán converterse en importantes principios didácticos que aporten carácter a todo o currículo. Así, temos:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e dótaos de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico- práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias a formación (ACF) axudan a afianzar as actividades de aula, e terán carácter obrigatorio.

Realizaranse sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no NOF e teñan cabida na programación.

A súa temporalidade dependerá do propio desenvolvemento da mesma, tendo en conta onde foron situadas para ser realizadas. Todas elas deberán ser aprobadas polo Consello Social.

Entre as ACF atópanse visitas didácticas a empresas do sector alimentario, sempre que a situación sanitaria o permita.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Información

As actividades complementarias a formación (ACF) axudan a afianzar as actividades de aula, e terán carácter obrigatorio.

Realizaranse sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no NOF e teñan cabida na programación.

A súa temporalidade dependerá do propio desenvolvemento da mesma, tendo en conta onde foron situadas para ser realizadas. Todas elas deberán ser aprobadas polo Consello Social.

Entre as ACF atópanse visitas didácticas a empresas do sector alimentario, sempre que a situación sanitaria o permita.

### 10.2) Adaptación

As actividades complementarias a formación (ACF) axudan a afianzar as actividades de aula, e terán carácter obrigatorio.

Realizaranse sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no NOF e teñan cabida na programación.

A súa temporalidade dependerá do propio desenvolvemento da mesma, tendo en conta onde foron situadas para ser realizadas. Todas elas deberán ser aprobadas polo Consello Social.  
Entre as ACF atópanse visitas didácticas a empresas do sector alimentario, sempre que a situación sanitaria o permita.

### 10.3) Observación

Esta programación é flexible e aberta, polo que pode ser sometida a modificacións en función dos coñecementos previos do alumnado, do ritmo da clase, da heteroxeneidade do grupo, situación sanitaria anómala.