



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15005257	Ramón Menéndez Pidal	Coruña (A)	2019/2020

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
MP1611	Preparación e acondicionamento de produtos frescos e transformados	2019/2020	8	245	245

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ ALBERTO FERREIRO FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Proxecto de FP dual coas empresas Mercartabria, S.L.U., Centros Comerciales Carrefour, S.A., Auchan Retail España S.L.U., El Corte Inglés, S.A. e Vego Supermercados S.A. no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

O presente módulo profesional dá resposta a unha serie de funcións do perfil profesional do título, correspondentes á supervisión, preparación, manipulación e venda de produtos perecedoiros e non perecedoiros.

¿ Obtención de porcións e preparados de produtos frescos.

¿ Elaboración derivados cárnicos.

¿ Elaboración bandexas de froitas e verduras.

¿ Asesoramento en produtos alimentarios.

¿ Etiquetaxe de produtos alimentarios.

En coordinación cos módulos profesionais de Seguridade alimentaria no comercio e Dinamización do punto de venda en comercios de alimentación deste ciclo formativo.

Os ensinamentos que dean resposta ás competencias, resultados de aprendizaxe e contidos educativos deste módulo profesional, desenvolverán as seguintes liñas de actuación:

¿ Realización de tipos de cortes segundo uso culinario.

¿ Obtención de pezas e porcións cárnicas, a súa presentación e venda.

¿ Elaboración de derivados cárnicos e embutidos.

¿ Preparación de pezas de peixe e mariscos.

¿ Elaboración de bandexas de froitas e verduras.

¿ Disposición de etiquetas e código de barras en envases.

As actividades deste perfil profesional realízanse en supermercados e áreas comerciais que comercialicen porcións e preparados de produtos frescos, comercialicen e elaboren derivados cárnicos, comercialicen e elaboren bandexas de froitas e verduras presten asesoramento

asesoramento en produtos alimentarios e etiqueten produtos alimentarios. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

¿ Desenvolvemento das actividades de organización dun departamento de vendas que potencie o traballo en equipo.

¿ Realización de accións de asesoramento e venda ao cliente acerca de produtos alimentarios demandados.

¿ Realizacións de accións de recepción, xestión e tramitación de queixas e suxerencias de clientes, devolución de produtos.

¿ Planificación, xestión e seguimento da relación comercial con provedores de produtos alimentarios.

¿ Valoración e propostas de mellora das anteriores actuacións.



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.	105	40
2	Obtención e preparación de carnes e derivados cárnicos.	Tratamento en crú de carnes de vacún, ovino, porcino e aves. Tanto na preparación en grandes pezas para a súa exposición como en cortes específicos para a venda nun lineal cárnico ou carnicería.	50	20
3	Obtención e preparación de peixes e mariscos	Tratamento en crú e preparación e limpeza de peixes e mariscos. Realización de cortes específicos para lineal ou peixería.	40	15
4	Elaboración e preparación de bandexas de froitas e verduras	Limpeza e preparación de produtos vexetais e froitas para a formación de bandexas para lineal de vexetais	25	10
5	Preparación de produtos alimentarios	Preparación de produtos alimentarios para a súa venda, en grandes pezas para a presentación e exposición e en porcións para a presentación e venda.	15	10
6	Etiquetado de produtos frescos	Utilización de software propio da empresa para o etiquetado de todo tipo de produtos.	10	5



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	105

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa e realiza a obtención de porcións e preparacións de carne e derivados cárnicos, aplicando a técnica de corte en función da peza e do destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais	SI
RA2 - Supervisa e realiza a obtención de porcións, preparacións e elaboracións de peixes e mariscos en función do tipo e da preparación adecuada ao destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais, hixiénico-sanitaria e ambiental	SI
RA3 - Supervisa e elabora bandexas de froitas e verduras, segundo criterios de venda, aplicando a normativa sanitaria e de prevención de riscos laborais	SI
RA4 - Realiza e supervisa a preparación de produtos alimentarios, aplicando as técnicas pertinentes ao produto, e asesora sobre as características e as posibilidades de consumo	SI
RA5 - Efectúa a etiquetaxe de produtos frescos, relacionando o tipo de produtos coa súa etiquetaxe e coas características do envase	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 Clasifícase e agrúpase a carne segundo a res ou a especie de orixe, facendo especial mención aos produtos autóctonos
CA1.2 Compróbase o estado dos produtos cárnicos, atendendo ao seu aroma e á súa cor
CA1.3 Supervícase e realízase o desosado e o despezamento de canais de carne e outras pezas cárnicas, seguindo as técnicas apropiadas e cumprindo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA1.4 Supervísanse e elaboráronse derivados cárnicos frescos en función do destino culinario e as características do tipo de animal
CA1.5 Relaciónanse os tipos de corte de pezas e derivados cárnicos co seu uso ou a súa aplicación posteriores
CA1.6 Obtivéronse e supervisáronse porcións de carne, chacinaria e produtos cárnicos para o consumo en función do produto e o seu destino final, executando as técnicas de corte requiridas
CA1.7 Recomendouse á clientela a mellor aplicación culinaria das pezas obtidas e dos derivados cárnicos
CA1.8 Dispuxéronse as pezas de carne e os derivados cárnicos en mostradores e expositores, garantindo a súa conservación, a súa frescura e o seu atractivo visual
CA1.9 Envasouse e supervisouse o envasamento do produto ou derivado cárnico en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA1.10 Supervísanse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de carnizaría
CA1.11 Aplícase a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento de carne e derivados
CA2.1 Clasifícase o peixe segundo a súa orixe, a súa captura e a súa especie
CA2.2 Compróbase o estado dos peixes frescos e dos mariscos, atendendo ao seu aspecto, ao olor, á textura e á cor
CA2.3 Supervícase e realízase a limpeza, o desescamado, a peladura, o fileteado e a talladura do peixe e, de ser o caso, o descabezado, a evisceración ou o desespiñado, atendendo á súa especie e ao destino culinario
CA2.4 Supervísanse e obtivéronse porcións de peixe requiridas segundo o tamaño, a forma e a calidade para o consumo, executando as técnicas de corte en función do tipo de peixe e do destino culinario
CA2.5 Aconsellóuselle á clientela o mellor tratamento e uso culinario dos peixes e dos mariscos



Cráterios de avaliación
CA2.6 Dispuxéronse os peixes e os mariscos en mostradores e expositores, aplicando xeo e nebulizadores de auga, garantindo a súa conservación, a frescura e o atractivo visual
CA2.7 Identificouse o marisco e clasificouse segundo se trate de crustáceos ou de moluscos
CA2.8 Preparouse o marisco segundo o tamaño, a forma e a calidade, en función do tipo de marisco e o destino culinario
CA2.9 Supervisouse o envasamento do produto, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA2.10 Realizáronse e, posteriormente, supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de peixaría
CA2.11 Aplicouse a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento do peixe e o marisco
CA3.1 Comprobouse o estado de froitas e verduras
CA3.2 Dispuxéronse froitas e verduras en mostradores, expositores e bandexas
CA3.3 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de froitas e verduras
CA3.4 Realizouse e supervisouse a presentación e a talladura de froitas e verduras, en tamaño, forma e calidade, e en función do tipo de produto e dos requisitos da clientela
CA3.5 Realizouse e supervisouse a exposición de pezas de froitas e verduras de xeito que garantan as súas propiedades e a súa conservación
CA3.6 Supervisáronse e envasáronse as froitas e as verduras, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA3.7 Aplicouse a normativa de riscos laborais e hixiénico-sanitarios, en relación coas operacións de preparación e acondicionamento de froitas e verduras
CA4.1 Supervisouse a presentación e a exposición de viños, queixos e produtos gourmet, e en especial dos produtos galegos con denominación de orixe, en función das características do produto
CA4.2 Realizouse e supervisouse o corte do xamón de calidade de xeito manual, aplicando as técnicas adecuadas
CA4.3 Realizouse e supervisouse o corte ou a talladura do queixo de calidade en función do tipo de queixo e da técnica de corte apropiada ás súas características
CA4.4 Realizouse e supervisouse a preparación de táboas de queixos, xamón e embutidos, en función das súas denominacións, o tipo de leite e a degustación
CA4.5 Asesorouse sobre as características de viños de calidade e, en especial, dos produtos galegos, en función da súa orixe, a anada, as variedades de uva e a maridaxe
CA4.6 Asesorouse sobre as características de queixos, as súas posibilidades de consumo e o destino culinario
CA4.7 Asesorouse sobre outros produtos gourmet en función da orixe, a forma de consumo e o destino culinario
CA5.1 Aplicáronse as especificacións da normativa que afecta o envasamento de alimentos frescos
CA5.2 Dispúxose a información obrigatoria e complementaria para incluír nas etiquetas, nos seus códigos de barras e nos rótulos de produtos alimentarios
CA5.3 Comprobouse que os produtos frescos envasados expostos dispoñan da etiquetaxe e das características de rastrexabilidade establecidas
CA5.4 Relacionáronse as técnicas e os equipamentos de etiquetaxe co seu uso, en diferentes tipos de produtos alimentarios
CA5.5 Envasáronse e etiquetáronse produtos frescos en función dos requisitos de rastrexabilidade establecidos
CA5.6 Verificouse a aplicación do código de barras aos produtos frescos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras
CA5.7 Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades e localización

Crterios de avaliación

CA5.8 Supervisouse a colocación de dispositivos de seguridade nos produtos alimentarios frescos expostos para a venda, utilizando os sistemas de proteccion pertinentes

4.1.e) Contidos

Contidos

Clasificación das carnes en función da res ou da orixe: vacún, ovino e caprino, porcino, equino e carnes de aves de curral e caza. Produtos autóctonos.

Comprobación do estado dos produtos cárnicos. Aroma e cor.

Técnicas de desosado e despezamento de canais e pezas cárnicas.

Supervisión e elaboración de derivados cárnicos frescos: carne picada, adobada e salchichas frescas. Destino culinario e características do animal.

Tipos de corte de pezas e derivados cárnicos. Uso culinario.

Exposición en mostradores de pezas e produtos cárnicos: conservación, frescura e atractivo visual.

Supervisión do envasamento do produto cárnico e os seus derivados. Características e requisitos da clientela.

Medidas de seguridade. Normativa hixiénico-sanitaria.

Clasificación do peixe segundo a súa orixe (de auga salgada ou de auga doce), segundo a súa captura (peixe salvaxe ou de criadeiros) e segundo a súa especie.

Medidas de seguridade. Normativa hixiénico-sanitaria.

Comprobación do estado de peixes e mariscos. Características organolépticas, estacionalidade, tamaños mínimos e estado de conservación.

Supervisión e limpeza de peixe: desescamado, pelado, fileteado, talladura, descabezado, evisceración e desespiñado.

Supervisión e obtención de porcións de peixe. Destino culinario e tipos de peixes.

Identificación e clasificación do marisco. Crustáceos. Moluscos.

Exposición en mostradores de peixes: conservación da frescura e atractivo visual.

Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidade, tipo e destino culinario.

Supervisión do envasamento de peixes e mariscos. Métodos de envasamento.

Supervisión das condicións de orde e limpeza de zonas de traballo de peixaría.

Froitas e verduras. Comprobación atendendo a criterios de tamaño, madurez e aspecto visual.

Disposición da exposición de froitas e verduras en mostradores expositores e bandexas. Estacionalidade, calidade e calibre. Propiedades e conservación.

Supervisión da presentación e a talladura de froitas e verduras.

Envasamento de froitas e verduras. Elaboración de bandexas. Características e requisitos da clientela.

Medidas de seguridade e condicións hixiénico-sanitarias.

Viños, queixos e produtos gourmet. Presentación e exposición.

Técnicas de corte: manuais e mecánicas. Xamóns de calidade.

Queixos. Técnicas de talladura e corte.

Supervisión da elaboración de táboas de queixos, xamóns e embutidos. Características: aroma, sabor e proído.

Asesoramento sobre viños. Calidade, anada, variedades de uva e maridaxe.

Asesoramento sobre queixos. Fraxilidade. Densidade. Dureza. Cremosidade. Destino culinario.



Contidos

Asesoramento sobre produtos gourmet. Caviar. Afumados. Ventrecha. Salgaduras. Orixe e destino culinario.

Normativa sobre o envasamento de produtos frescos.

Técnicas de etiquetaxe. Código de barras. Rótulos de produtos alimentarios.

Rastrexabilidade.

Envasamento de produtos frescos. Técnicas. Materiais. Sistemas e métodos de envasamento.

Supervisión da colocación do código de barras. Coincidencia coas características, as propiedades e a localización do produto.

Supervisión da colocación dos dispositivos de seguridade e protección.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obtención e preparación de carnes e derivados cárnicos.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa e realiza a obtención de porcións e preparacións de carne e derivados cárnicos, aplicando a técnica de corte en función da peza e do destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícase e agrúpase a carne segundo a res ou a especie de orixe, facendo especial mención aos produtos autóctonos
CA1.2 Compróbase o estado dos produtos cárnicos, atendendo ao seu aroma e á súa cor
CA1.3 Supervísase e realízase o desosado e o despezamento de canais de carne e outras pezas cárnicas, seguindo as técnicas apropiadas e cumprindo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA1.4 Supervísanse e elaboráronse derivados cárnicos frescos en función do destino culinario e as características do tipo de animal
CA1.5 Relaciónanse os tipos de corte de pezas e derivados cárnicos co seu uso ou a súa aplicación posteriores
CA1.6 Obtivéronse e supervisáronse porcións de carne, chacinaria e produtos cárnicos para o consumo en función do produto e o seu destino final, executando as técnicas de corte requiridas
CA1.7 Recomendouse á clientela a mellor aplicación culinaria das pezas obtidas e dos derivados cárnicos
CA1.8 Dispuxéronse as pezas de carne e os derivados cárnicos en mostradores e expositores, garantindo a súa conservación, a súa frescura e o seu atractivo visual
CA1.9 Envasouse e supervisouse o envasamento do produto ou derivado cárnico en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA1.10 Supervísanse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de carnicaría
CA1.11 Aplícase a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento de carne e derivados

4.2.e) Contidos

Contidos
Clasificación das carnes en función da res ou da orixe: vacún, ovino e caprino, porcino, equino e carnes de aves de curral e caza. Produtos autóctonos.
Comprobación do estado dos produtos cárnicos. Aroma e cor.
Técnicas de desosado e despezamento de canais e pezas cárnicas.
Supervisión e elaboración de derivados cárnicos frescos: carne picada, adobada e salchichas frescas. Destino culinario e características do animal.
Tipos de corte de pezas e derivados cárnicos. Uso culinario.
Exposición en mostradores de pezas e produtos cárnicos: conservación, frescura e atractivo visual.
Supervisión do envasamento do produto cárnico e os seus derivados. Características e requisitos da clientela.
Medidas de seguridade. Normativa hixiénico-sanitaria.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Obtención e preparación de peixes e mariscos	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa e realiza a obtención de porcións, preparacións e elaboracións de peixes e mariscos en función do tipo e da preparación adecuada ao destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais, hixiénico-sanitaria e ambiental	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Clasifícase o peixe segundo a súa orixe, a súa captura e a súa especie
CA2.2 Compróbase o estado dos peixes frescos e dos mariscos, atendendo ao seu aspecto, ao olor, á textura e á cor
CA2.3 Supervísase e realízase a limpeza, o desescamado, a peladura, o fileteado e a talladura do peixe e, de ser o caso, o descabezado, a evisceración ou o desespiñado, atendendo á súa especie e ao destino culinario
CA2.4 Supervísanse e obtívense porcións de peixe requiridas segundo o tamaño, a forma e a calidade para o consumo, executando as técnicas de corte en función do tipo de peixe e do destino culinario
CA2.5 Aconséllouselle á clientela o mellor tratamento e uso culinario dos peixes e dos mariscos
CA2.6 Dispúxéronse os peixes e os mariscos en mostradores e expositores, aplicando xeo e nebulizadores de auga, garantindo a súa conservación, a frescura e o atractivo visual
CA2.7 Identifícase o marisco e clasifícase segundo se trate de crustáceos ou de moluscos
CA2.8 Preparouse o marisco segundo o tamaño, a forma e a calidade, en función do tipo de marisco e o destino culinario
CA2.9 Supervísase o envasamento do produto, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA2.10 Realizáronse e, posteriormente, supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de peixaría
CA2.11 Aplícase a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento do peixe e o marisco

4.3.e) Contidos

Contidos
Clasificación do peixe segundo a súa orixe (de auga salgada ou de auga doce), segundo a súa captura (peixe salvaxe ou de criadeiros) e segundo a súa especie.
Medidas de seguridade. Normativa hixiénico-sanitaria.
Comprobación do estado de peixes e mariscos. Características organolépticas, estacionalidade, tamaños mínimos e estado de conservación.
Supervisión e limpeza de peixe: desescamado, pelado, fileteado, talladura, descabezado, evisceración e desespiñado.
Supervisión e obtención de porcións de peixe. Destino culinario e tipos de peixes.
Identificación e clasificación do marisco. Crustáceos. Moluscos.
Exposición en mostradores de peixes: conservación da frescura e atractivo visual.
Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidade, tipo e destino culinario.
Supervisión do envasamento de peixes e mariscos. Métodos de envasamento.



Contidos
Supervisión das condicións de orde e limpeza de zonas de traballo de peixaría.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración e preparación de bandexas de froitas e verduras	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Supervisa e elabora bandexas de froitas e verduras, segundo criterios de venda, aplicando a normativa sanitaria e de prevención de riscos laborais	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Comprobase o estado de froitas e verduras
CA3.2 Dispuxéronse froitas e verduras en mostradores, expositores e bandexas
CA3.3 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de froitas e verduras
CA3.4 Realizouse e supervisouse a presentación e a talladura de froitas e verduras, en tamaño, forma e calidade, e en función do tipo de produto e dos requisitos da clientela
CA3.5 Realizouse e supervisouse a exposición de pezas de froitas e verduras de xeito que garantan as súas propiedades e a súa conservación
CA3.6 Supervisáronse e envasáronse as froitas e as verduras, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA3.7 Aplicouse a normativa de riscos laborais e hixiénico-sanitarios, en relación coas operacións de preparación e acondicionamento de froitas e verduras

4.4.e) Contidos

Contidos
Froitas e verduras. Comprobación atendendo a criterios de tamaño, madurez e aspecto visual.
Disposición da exposición de froitas e verduras en mostradores expositores e bandexas. Estacionalidade, calidade e calibre. Propiedades e conservación.
Supervisión da presentación e a talladura de froitas e verduras.
Envasamento de froitas e verduras. Elaboración de bandexas. Características e requisitos da clientela.
Medidas de seguridade e condicións hixiénico-sanitarias.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación de produtos alimentarios	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza e supervisa a preparación de produtos alimentarios, aplicando as técnicas pertinentes ao produto, e asesora sobre as características e as posibilidades de consumo	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 Supervisouse a presentación e a exposición de viños, queixos e produtos gourmet, e en especial dos produtos galegos con denominación de orixe, en función das características do produto
CA4.2 Realizouse e supervisouse o corte do xamón de calidade de xeito manual, aplicando as técnicas adecuadas
CA4.3 Realizouse e supervisouse o corte ou a talladura do queixo de calidade en función do tipo de queixo e da técnica de corte apropiada ás súas características
CA4.4 Realizouse e supervisouse a preparación de táboas de queixos, xamón e embutidos, en función das súas denominacións, o tipo de leite e a degustación
CA4.5 Asesorouse sobre as características de viños de calidade e, en especial, dos produtos galegos, en función da súa orixe, a anada, as variedades de uva e a maridaxe
CA4.6 Asesorouse sobre as características de queixos, as súas posibilidades de consumo e o destino culinario
CA4.7 Asesorouse sobre outros produtos gourmet en función da orixe, a forma de consumo e o destino culinario

4.5.e) Contidos

Contidos
Viños, queixos e produtos gourmet. Presentación e exposición.
Técnicas de corte: manuais e mecánicas. Xamóns de calidade.
Queixos. Técnicas de talladura e corte.
Supervisión da elaboración de táboas de queixos, xamóns e embutidos. Características: aroma, sabor e proído.
Asesoramento sobre viños. Calidade, anada, variedades de uva e maridaxe.
Asesoramento sobre queixos. Fraxilidade. Densidade. Dureza. Cremosidade. Destino culinario.
Asesoramento sobre produtos gourmet. Caviar. Afumados. Ventrecha. Salgaduras. Orixe e destino culinario.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Etiquetado de produtos frescos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Efectúa a etiquetaxe de produtos frescos, relacionando o tipo de produtos coa súa etiquetaxe e coas características do envase	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Aplicáronse as especificacións da normativa que afecta o envasamento de alimentos frescos
CA5.2 Dispúxose a información obrigatoria e complementaria para incluír nas etiquetas, nos seus códigos de barras e nos rótulos de produtos alimentarios
CA5.3 Comprobose que os produtos frescos envasados expostos dispoñan da etiquetaxe e das características de rastrexabilidade establecidas
CA5.4 Relaciónáronse as técnicas e os equipamentos de etiquetaxe co seu uso, en diferentes tipos de produtos alimentarios
CA5.5 Envasáronse e etiquetáronse produtos frescos en función dos requisitos de rastrexabilidade establecidos
CA5.6 Verificouse a aplicación do código de barras aos produtos frescos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras
CA5.7 Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades e localización
CA5.8 Supervisouse a colocación de dispositivos de seguridade nos produtos alimentarios frescos expostos para a venda, utilizando os sistemas de protección pertinentes

4.6.e) Contidos

Contidos
Normativa sobre o envasamento de produtos frescos.
Técnicas de etiquetaxe. Código de barras. Rótulos de produtos alimentarios.
Rastrexabilidade.
Envasamento de produtos frescos. Técnicas. Materiais. Sistemas e métodos de envasamento.
Supervisión da colocación do código de barras. Coincidencia coas características, as propiedades e a localización do produto.
Supervisión da colocación dos dispositivos de seguridade e protección.



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

- CA1.1 Clasifícase e agrúpase a carne segundo a res ou especie de orixe, facendo especial mención ós produtos autóctonos.
- CA1.2 Compróbase o estado dos produtos cárnicos, atendendo ó seu aroma e color.
- CA1.3 Supervísase e realízase o desosado e despezado das canais de carne e outras pezas cárnicas, atendendo ás técnicas apropiadas e cumprindo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais.
- CA1.4 Supervísanse e elaboráronse derivados cárnicos frescos en función do destino culinario e as características do tipo de animal.
- CA1.5 Relacionáronse os tipos de corte de pezas e derivados cárnicos co seu posterior uso ou aplicación.
- CA1.6 Obtivéronse e supervisáronse distintas porcións de carne, charcutería e produtos cárnicos para o consumo, en función do produto e o seu destino final, executando as técnicas de corte requiridas.
- CA1.8 Dispuxéronse as pezas de carne e derivados cárnicos en mostradores e expositores, garantíndoa súa conservación, frescura e atractivo visual.
- CA1.10 Supervísanse e trabállase nas condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de carnicería.
- CA1.11 Aplícase a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarias nas operacións e acondicionamento de carnes e derivados.
- CA2.1 Clasifícase o peixe segundo a súa orixe, segundo a captura e segundo a súa especie. CA2.2 Compróbase o estado dos peixes frescos e mariscos, atendendo ó seu aspecto, cheiro, textura e color.
- CA2.3 Supervísase e realízase a limpeza, desescamado, pelado, fileteado e o troceado do peixe, e no seu caso, o descabezado, eviscerado e desespiñado, atendendo á súa especie e destino culinario.
- CA2.4 Supervísanse e obtivéronse porcións de peixe requiridas en tamaño, forma e calidade para o consumo, executando as técnicas de corte en función do tipo de peixe e destino culinario.
- CA2.6 Dispuxéronse os peixes e mariscos en mostradores e expositores, aplicando xeo e asperores de auga, garantindo a súa conservación, frescura e atractivo visual.
- CA2.7 Identifícase o marisco e clasifícase segundo sexan crustáceos ou moluscos.
- CA2.8 Preparouse o marisco segundo tamaño, forma e calidade, en función do tipo de marisco e destino culinario.
- CA2.10 Realizáronse, e posteriormente supervisado, as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de pescadería.
- CA2.11 Aplícase a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarias nas operacións e acondicionamento de peixes e mariscos.
- CA3.1 Compróbase o estado de froitas, hortalizas e verduras.
- CA3.2 Dispuxéronse as froitas, hortalizas e verduras en mostradores, expositores e bandexas. CA3.3 Supervísanse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de froitas, hortalizas e verduras.
- CA3.4 Realízase e supervisase a presentación e o troceado de froitas, hortalizas e verduras, en tamaño, forma e calidade, e en función do tipo de produto e requirimentos da clientela. CA3.7 Aplícase a normativa de riscos laborais e hixiénico-sanitarias, en relación coas operacións de preparación e acondicionamento de froitas, hortalizas e verduras.
- CA4.1 Supervísase a presentación e exposición de viño, queixos e produtos gourmet, e en especial dos produtos galegos con denominación de orixe, en función das características do produto.
- CA4.2 Realízase e supervisase o corte do xamón de calidade de forma natural, aplicando as técnicas adecuadas.
- CA4.3 Realízase e supervisase o corte e troceado do queixo de calidade en función do tipo de queixo e a técnica de corte apropiada ás súas características.
- CA4.4 Realízase e supervisase a preparación de táboas de queixos, xamón e embutidos, en función das súas denominacións, tipo de leite e degustación.



A 1ª e a 2ª Avaliación: será desenvolvida no Centro Educativo e representa o 60% das horas totais do módulo e a 3ª Avaliación: serán desenvolvidas nas empresas e representan o 40% das horas totais do módulo. No mes de setembro haberá unha avaliación final de módulo, a que terá que presentarse aquel alumnado que teña unha o máis avaliacións suspensas.

Na 1ª e 2ª AVALIACIÓN A nota obtida nelas será o 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 30% 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. Todas elas serán avaliadas mediante táboas de observación e serán 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 ou 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. O longo do curso poderán ser propostas diversas Actividades Complementarias á 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. 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. O uso do móbil non está permitido como calculadora, sendo ademais necesario presentarse as probas co material axeitado para a realización das mesmas, segundo o NOF do Centro. Os alumnos que non poidan acudir ó exame na data establecida, non terán dereito á repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada. As probas faranse periódicamente e con previo aviso, de a lo menos 72 horas. O total da puntuación asignada a cada unha das probas (escritas e prácticas), será a resultante de dividir a suma de todas as notas, entre o número de probas realizadas. A nota final da avaliación será a suma do 30% correspondente as probas escritas, e o 70% das probas prácticas plantexadas na avaliación. Tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais: puntualidade, participación na aula, actitude positiva, traballo en equipo... Haberá unha única recuperación, onde o alumnado se examinará soamente daquelas partes que teña suspensas, dado o carácter continuo da formación. A proba de recuperación poderá 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 na avaliación, así como cuestións relativas as prácticas de laboratorio, prácticas de planta-taller e traballos de investigación propostos. Na proba, indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización. Será necesario acadar un cinco para poder superar a avaliación suspensa, sendo a nota máxima que o alumnado pode obter de cinco. Ademais, o alumnado deberá haber entregado todos os traballos e actividades propostas na primeira e segunda avaliación. Se non acadara unha puntuación positiva nela, deberá recuperar toda a avaliación na proba ou avaliación final, que terá lugar en setembro. Dita proba final, poderá 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, así como cuestións relativas as prácticas de laboratorio, prácticas de planta-taller e traballos de investigación propostos. Nas diversas probas indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización. Será necesario acadar a lo menos un cinco para poder superar a proba final, a nota será numérica



entre 1 e 10. Ademais, será necesario haber entregado todos os traballos e actividades propostas o longo do curso. A proba final de setembro farase con previo aviso, de a lo menos 10 días, e será publicada no taboleiro de anuncios do Centro. **PERDA DE DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA:** A asistencia a clase é obrigatoria, posto que o alumnado está a cursar unha ensinanza presencial. O alumnado perderá o dereito a avaliación continua (PDAC), cando as faltas inxustificadas superen o 10% do cómputo horario do módulo ou cando a suma das faltas inxustificadas e xustificadas sexa do 25% do cómputo horario do módulo (reflectedo no NOF do Centro). Previamente, cando o porcentaxe de faltas chegue o 6%, a súa titora notificaralle o apercibimento correspondente. No artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regula o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, establécese que o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente (probas escritas, taboas de observación...) terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final do módulo, sendo necesaria a presentación de todos os traballos e demais probas propostas o longo do curso. O alumnado con PDAC poderá seguir asistindo as clases e as prácticas, pero tendo en conta o establecido na Orden anteriormente citada, o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades o alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poida implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións. A proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda do dereito de avaliación continuada, realizarase unha vez finalizada a 3ª avaliación, e antes da avaliación final. Dita proba poderá 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. Así coma diversas cuestións relativas as prácticas de laboratorio, prácticas da planta-taller e traballos de investigación propostos o longo do curso. Na proba, indícarase o alumnado a puntuación de cada pregunta, así coma todas aquelas cuestións necesarias para a súa realización. Será necesario acadar a lo menos un cinco para poder superar a proba. Ademais, será necesario haber entregado todos os traballos e actividades propostas o longo do curso. O uso do móbil non está permitido como calculadora, sendo ademais necesario presentarse as probas co material axeitado para a realización das mesmas, según o NOF do Centro. Os alumnos que non poidan acudir o exame na data establecida non terán dereito a repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada.

A 3ª AVALIACIÓN A nota obtida nesta avaliación será reflexo dos contidos e as actividades propostas nas empresas" 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 "Sálca 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: o 40% da nota corresponderá a calificación obtida na primeira avaliación e o 60% restante da nota media obtida na 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 se podera 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

Antes da avaliación final do módulo, ós alumnos/as que non teñan algunha das dúas avaliacións superadas, faráselle una proba de recuperación, que constará de dúas partes, unha teórica e outra práctica. Debe de sacar unha nota mínima de 5 nas dúas partes para que lle faga media nas porcentaxes que se avalían no resto do curso, 30% a proba escrita (teórica) e 70% a proba práctica.

No caso de que o alumno/a, non superase a avaliación final do módulo cunha nota de "5", entenderase que este/a, suspende o módulo.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua vai consistir en:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno realizará mediante unha proba práctica en tempo e forma (a criterio do profesor). O alumno/a terá que obter unha nota mínima de 5 puntos.

Ademais deberá realizar unha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas (proba teórica e proba práctica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non foran obtidos 5 puntos en cada unha das probas por separado).

En caso de superar con 5 puntos só unha das probas (a teórica ou a práctica) non se gardaría a parte aprobada e por tanto o módulo non sería superado.

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.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: "ó 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. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

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

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 a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 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.

O carácter 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.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Fomento do Plurilingüismo: ó longo do módulo traballarase coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ó noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

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 MEDIOAMBIENTAL: 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 una 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. O uso dos bos hábitos nutricionais será tamén un aspecto a coidar.

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 PARA O 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 o respecto ás distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

EN CASO DE FACELAS, PODERÍANSE PROGRAMAR VISITAS POSIBLES A:

-Establecementos diversos do sector do comercio (grandes superficies, grupos comerciais ¿) así como centros de produción de materias primas e/ou mercados específicos para que poidan ver máis variedade de xénero e formas de compra/venta. -Industrias Agroalimentarias: conserveiras, de envasado, mercados, centros comerciais, salas de despece, matadeiros, centros tecnolóxicos de Galicia, xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

10. Outros apartados

10.1) Secuenciación das unidades didácticas

1ª Avaluación: UD 1 e UD 2 do 26 de setembro o 12 de Novembro. Faltarán una semana por viaxe da dual o esytranxeiro.

2ª Avaluación: UD 3 e UD 4. do 28 de Novembro o 28 de Febreiro. A unidade 5 ¿Etiquetado de produtos frescos¿ Repartese o logo do primeiro e segundo trimestre o estar estreitamente ligado.

3ª Avaluación: Formación na Empresa. Do 2 de marzo o 3 setembro.



10.2) Distribución programa de formación centro educativo e empresa

- Actividades a desenvolver na empresa: Unidade didáctica 1. Que comprende toas as unidades de forma practica
- Actividades a desenvolver no centro educativo: O resto das unidades didácticas.
- Titora empresa: non facilitados.
- Titor centro educativo: José Alberto Ferreiro Fernández