

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2023/2024	4	80	80

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	XAQUÍN ANTÓN VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación para o curso 2023-2024, corresponde ó módulo MP0030, "Operacións e Control de Almacén na Industria Alimentaria" (OCAIA), pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio ZM Elaboración de Produtos Alimentarios - Dual (MINA03 - Elaboración de Produtos Alimentarios, EPTOA) da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como base o que recolle o Decreto 129/2011, do 3 de xuño, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de Técnico en Elaboración de Produtos Alimentarios. Para o desenvolvemento da formación DUAL, tense asinado un convenio coas empresas PRODUCTOS CONGELADOS S.A. (PROCSA-ALFRÍO) e PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U., (PESCANOVA) e será nestas empresas (nos seus centros de traballo, precisamente), onde se impartirá a formación práctica na empresa.

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

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes, con niveis moi diversos tanto na súa tecnoloxía como na súa organización. Son traballadoras e traballadores por conta allea que se integran nun equipo de traballo con persoas do seu mesmo nivel de cualificación, ou inferior, onde desenvolven tarefas individuais e en grupo nas áreas funcionais de recepción de materias primas e materiais, preparación e manexo de equipamentos de produción, control de operacións de elaboración, envasamento e embalaxe, apoio ao control de calidade, almacenamento e expedición de produtos acabados.

As alumnas e alumnos exercerán a súa actividade en empresas do Sector Alimentario Galego, ocupando diversos tipos de postos de traballo para os que os capacita a formación recibida, nas diversas seccións das fábricas: almacéns de materias primas e produtos terminados, liñas de produción, seccións de controis do proceso ou xestión da calidade ou mesmo, seccións de desenvolvemento de novos produtos, I+D+i. Se cadra, e dentro das novas tendencias derivadas da dixitalización das empresas e os novos retos das axendas 2030 e 2050, o alumnado poderá ocupar postos nos departamentos de Mellora Continua, Xestión Ambiental, PRL, entre outros.

O tamaño das empresas vai desde as micro empresas, pequenas e medianas empresas ou grandes empresas dos sectores da Pesca (conservas, conxelados, pratos preparados, etc), Cárnicos, Procesamento de Vexetais, Industria Láctea, etc. dentro do potente tecido produtivo galego na transformación alimentaria.

Como dicimos enriba, o proxecto de FP DUAL realízase coas empresas PRODUCTOS CONGELADOS S.A. (PROCSA-ALFRÍO) e PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U., (PESCANOVA). Combinaranse os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo, segundo o convenio establecido entre a Consellería de Educación e as empresas, para os cursos, 2022-2023 e 2023-2024 e onde se establece a organización do ensino dos módulos profesionais que se impartirán coma Formación no Centro Educativo (FCE) ou Formación na Empresa (FEM).

A tipificación das horas para o módulo "Operacións e Control de Almacén na Industria Alimentaria" (OCAIA), é: 80 horas de FCE e 0 horas de FEM dun total de 80 horas, co cal, a formación para este módulo é 100% no centro educativo, o CIFP Manuel Antonio.

O CIFP Manuel Antonio, onde se imparte o Ciclo Medio Dual de Elaboración de Produtos Alimentarios (EPTOA), sitúase nun entorno mixto urbano; o alumnado procede da cidade de Vigo e tamén hai persoas procedentes dos concellos da bisbarra.

A formación de base do alumnado é moi variada. Hai quen procede de programas de formación profesional básica, alumnado con ESO, procedente doutros ciclos medios, unha minoría con bacharelato. Pode haber persoal que xa está a traballar ou traballou, sobre todo na hostalaría ou sector servizos, cunha alta taxa de temporalidade e, ao quedarse sen traballo, decídese a facer o ciclo. En canto á procedencia do alumnado, tal e como ocorre en todos os ciclos do centro, hai unha importante presenza de migrantes, sobre todo de Latinoamérica. En canto rango de idades, ó ser un ciclo de adultos, este está entre os 18 e os 50 anos. Existe, así mesmo, alumnado que non foi admitido en ciclos coma Hostalaría, por falta de prazas, e matriculouse non noso ciclo, sen vocación algunha.

Todos estes aspectos dificultan, en moitos casos, a docencia, ao seren grupos con alumnado moi diverso e con coñecementos, aptitudes e actitudes moi diferentes.

#### ORIENTACIÓNS PEDAGÓXICAS

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de loxística nas Industrias Alimentarias. Esta función abrangue aspectos como:

- Control de provedores.
- Control de aprovisionamentos.
- Control e manexo de almacéns.
- Control de expedicións.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos e produtos da Industria Alimentaria.

#### COMPETENCIAS A DESENVOLVER

A formación do módulo contribúe a desenvolver as seguintes "competencias profesionais, persoais e sociais" do ciclo, identificadas no currículo:

- a) Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- b) Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- f) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.

- h) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene, en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- i) Cubrir os rexistros e os partes de incidencia, utilizando os procedementos de calidade.
- m) Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais de acordo co establecido no proceso de elaboración do produto.
- n) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, de acordo co establecido na lexislación.
- ñ) Xestionar a propia carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- o) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- p) Cumprir os obxectivos da produción, colaborando co grupo de traballo e actuando conforme os principios de responsabilidade e tolerancia.
- q) Participar de xeito activo na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

#### OBXECTIVOS XERAIS

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes "obxectivos xerais", identificados no currículo:

- a) Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares para o seu aprovisionamento, e describir as súas características e as súas propiedades.
- b) Verificar e clasificar materias primas e auxiliares analizando a documentación asociada, para o seu almacenamento.
- c) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos, en relación coas variables do proceso, para regularos e/ou programalos.
- g) Organizar e clasificar os produtos acabados, e analizar os seus requisitos de conservación e as súas necesidades de espazos, para o seu almacenamento.
- i) Identificar e aplicar técnicas de limpeza e desinfección dos equipamentos e as instalacións, e recoñecer os produtos e as técnicas aplicadas, para garantir a súa hixiene.
- j) Describir e aplicar técnicas de mantemento de equipamentos, máquinas e instalacións, e xustificar as súas esixencias, para os preparar e os manter.

- k) Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a cubrir.
- n) Identificar os aspectos ambientais asociados á súa actividade, recoñecendo os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para aplicar a normativa.
- ñ) Identificar os riscos asociados á súa actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- o) Describir os papeis de cada compoñente do grupo de traballo, e identificar en cada caso a responsabilidade asociada, para a súa organización.
- p) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado, para manter unha cultura de actualización e innovación.
- q) Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.
- r) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.
- s) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

#### OBXECTIVOS DO MÓDULO

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os "obxectivos do módulo" están relacionadas con:

- Cubrir os documentos de control de almacén para a súa correcta xestión, empregando aplicacións informáticas.
- Realizar supostos prácticos de almacenamento, recepción e control de existencias.

### 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.	0	0

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
2	Recepción e distribución interna de mercadorías no almacén	Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	26.5	33
3	Xestión do almacén	Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe	27	34
4	Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe	Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación	26.5	33

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción e distribución interna de mercadorías no almacén	26.5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbíronse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.

Contidos
Transporte interno. Operacións e comprobacións xerais. Organización da recepción. Medición e pesaxe de cantidades. Documentación de entrada.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Xestión do almacén	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	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 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.



Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e aplícanse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identifícanse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbense as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identifícanse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identifícanse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modifícanse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexístranse as entradas e as saídas de existencias e actualízanse os arquivos correspondentes.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.

Contidos
Condicións xerais de conservación. Documentación de xestión do almacén. Operacións básicas no manexo do computador. Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas. Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico. Actividade do almacén en tempo real. FIFO automático.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe	26.5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	NO
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.

**Criterios de avaliación**

CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.

CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.

CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.

CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.

CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

**4.4.e) Contidos****Contidos**

Operacións e comprobacións xerais.

Organización da expedición.

Documentación de saída.

Transporte externo.

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

Co obxectivo de Avaliar o módulo "Operacións e Control de Almacén na Industria Alimentaria (OCAIA) para o curso 2023-2024," seguiremos o seguinte esquema para os Mínimos Exixibles e a utilización das ferramentas ou Instrumentos de Avaliación.

**MÍNIMOS EXIXIBLES**

Os mínimos exixibles serán os contidos asociados os Criterios de Avaliación (C.A.) considerados como tales en cada unha das Unidades Didácticas (UU.DD.), desta programación.

**PROCEDEMENTO DE AVALIACIÓN**

A avaliación do alumno realizarase de forma continuada, ó longo de todas as sesións teórico-prácticas, valorándose traballos de elaboración individual ou conxunta solicitados; así mesmo ó remate das Unidades Didácticas poderase propoñer un exame teórico-práctico dos contidos nas mesmas, coa fin de facilitar ó alumnado a posibilidade de examinarse do visto ata o momento. Dependendo do tipo de unidades vistas, poderase facer un único exame teórico á final de cada trimestre de tódolos coñecementos adquiridos ata o momento, que estarán contidos nas UU.DD. dadas.

A valoración global do módulo realizarase mediante esta escala:

**-PARTICIPACIÓN E SEGUIMENTO DAS ACTIVIDADES PROPOSTAS NA AULA/PLANTA PILOTO: PESO=20 %.**

Por tratarse dunha Avaliación Continua, dáse moita importancia ó traballo feito decote. Aspectos coma o traballo en equipo, son moi importantes na formación das/os futuras/os traballadoras/es da Industria Alimentaria. Polo tanto, considerase co máximo valor cando o alumno amosa que está atento ás explicacións, participa das mesmas ou nas distintas prácticas e/ou actividades propostas, mostrando interese na aprendizaxe, así como destreza na realización de tarefas encomendadas. Utilizaranse os instrumentos de avaliación descritos no apartado correspondente.

**-TRABALLOS INDIVIDUAIS E/OU COLECTIVOS. PESO=30 %.**

Os traballos propostos versarán sobre aspectos relativos ós contidos do módulo ou de temas de actualidade relacionados coa temática. Estas traballos pódense realizar na aula, ou ben con traballo mixto na casa. Marcarase un prazo de entrega e os traballos poderanse entregar en papel o una Aula Virtual de xeito dixital. Se se fan varios traballos, valorarase a nota media aritmética dos mesmos. É imprescindible a entrega dos traballos en tempo e forma; no caso contrario penalizarase este apartado coa totalidade da puntuación. Valorarase non só o resultado obtido, senón tamén o procedemento, forma de presentación, prazo, nivel de adecuación, fontes consultadas, termos utilizados, ortografía e redacción, orde e limpeza na presentación de traballos e/ou exercicios. Se nunha avaliación non requirise entrega de actividades ou traballos, as probas escritas suporán a suma (50%+30%)=80% da nota da avaliación, que xunto co

**-EXAME TEÓRICO-PRÁCTICO. PESO=50%.**

Os exames incluírán os contidos impartidos nas UD.DD. Serán deseñados sobre cuestións teóricas ou prácticas dos contidos vistos en forma de preguntas tipo test, preguntas curtas, preguntas de desenvolvemento temático, identificación de imaxes, exercicios, etc, sendo necesario acadar unha nota global media de 5. No caso de facer exames para cada U.D., non se poderá acadar menos dun 5 en ningunha das unidade didácticas que incluírá sempre o dado ata ese momento no módulo (avaliación continua). A nota final do trimestre, será a media aritmética das notas dos exames de cada U.D. (acadando mínimo un 5). De haber un só exame que contemple todas as UU.DD., a nota do trimestre será a dese exame.

#### NOTAS DAS AVALIACIÓNS

Para equiparar o sistema de puntuación co dispoñible no XADE, a puntuación acadada por cada alumno transformarase a unha escala numérica do 1 e 10.

No sistema Dual, para este módulo sen formación no centro de traballo, haberá 1ª e 2ª avaliación e cualificación final. A nota da terceira avaliación será a nota final do módulo. Para o alumnado que teña pendente algunha avaliación (1ª e 2ª) será preciso a realización dunha proba final no mes de Setembro.

Para acadar a avaliación positiva do módulo, o alumno terá que ter superadas cun 5, como mínimo, cada unha das avaliacións. A cualificación do módulo será a media ponderada en relación ao peso establecido ás unidades didácticas no punto 3 desta programación.

A nota final do curso será a media das dúas avaliacións.

A cualificación será numérica, entre 1 e 10 sen decimais. Redondearase para enriba cando a puntuación decimal sexa maior ou igual a cinco, no caso contrario o redondeo será para abaixo.

#### PROBAS FINAIS EXTRAORDINARIAS

No caso de de non superar a avaliación continuada o alumnado dispoñerá dunha proba teórico-práctica (exame final) o remate da terceira avaliación, no mes de Setembro. Esa proba recollerá o contido de todas as UU.DD. As/os alumnas/os deberán sacar alomenos un 5, nesa proba, para superar o módulo.

#### INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

Os instrumentos ou ferramentas empregadas para determinar as cualificacións dentro de cada un dos apartados anteriores, serán as seguintes:

##### 1.-TÁBOAS DE OBSERVACIÓN OU REXISTRO ANECDÓTICO PARA PARTICIPACIÓN E SEGUIMENTO DAS ACTIVIDADES NA AULA/PLANTA PILOTO.

###### 1.1.-TÁBOA DE OBSERVACIÓN PARA ACTIVIDADES TEÓRICAS.

Puntuable de 1 a 10. Mínimo necesario 5, como media de todos os aspectos observados. Valorándose como: Mal, Regular, Ben e Moi Ben.

Farase valoración/observación dos seguintes aspectos: Realiza as tarefas, Ten o material da clase ordenado (cadernos, libros, tabletas, etc), Participa activamente, Involúcrase nas tarefas e presta atención, Identifica claramente cales son os conceptos principais das tarefas ou UU.DD., Participa activamente na resolución das cuestións prantexadas na clase, Respecta ás/os compañeiras/os e comparte tarefas. Mantén unha actitude proactiva.

###### 1.2.-TÁBOA DE OBSERVACIÓN ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

Puntuable de 1 a 10. Mínimo necesario 5, como media de todos os aspectos observados. Valorándose como: Mal, Regular, Ben e Moi Ben.

Farase valoración/observación dos seguintes aspectos: Asiste a todas as actividades da práctica-EXAME. Ten o material da clase da práctica ordenado: caderno, utensilios, material. Mantén unha actitude de limpeza na indumentaria e nas operacións, Participa activamente, mostra involucrase nas tarefas e traballa en equipo, Realiza a práctica-exame seguindo os procedementos, Aмосa con resultados PRÁCTICOS os obxectivos da práctica-exame-P.T., Presenta os resultados axeitadamente no caderno de laboratorio-PROCESO, Presenta os resultados axeitadamente no caderno de laboratorio-RECEITAS, Presenta os resultados axeitadamente no caderno de laboratorio.

No caso das tarefas prácticas o docente empregará entrevistas e observacións da realización das tarefas e da Caderno de Prácticas, para cubrir esta táboa de observación.

É obrigado para cada alumna/o a existencia do chamado Caderno de Prácticas ou Laboratorio, onde se debe anotar todo o acontecido na realización de cada práctica. Ese caderno debe manterse operativo en todo momento e pode requirirse a súa revisión polo docente, cando o estime oportuno.

Así mesmo, cada persoa debe ter unha indumentaria de traballo completa para a realización das prácticas na Planta Piloto. Esa roupa de traballo debe cumprir co marcado polo Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, de 29 de abril de 2004, relativo á Hixiene dos Produtos Alimenticios. O docente revisará esa roupa e velará polo cumprimento das Boas Prácticas Hixiénicas do alumnado, que serán valoradas e avaliadas, dentro do rexistro de observación.

Observaranse os seguintes indicadores:

- Cumpre a súa función na elaboración, manexa axeitadamente as materias primas e realiza os controis necesarios.
- Manexa correctamente os equipos e realiza o seu mantemento e limpeza.
- Ten en conta as boas prácticas de hixiene, consideracións medioambientais e medidas de seguridade.
- Analiza os resultados e cubre os rexistros asociados a elaboración.

### 1.3.-TÁBOA DE OBSERVACIÓN PARA TRABALLOS DE INVESTIGACIÓN INDIVIDUAIS OU EN GRUPO.

Incluirá os seguintes indicadores:

- Presentación en tempo e forma.
- Presentación na aula.
- Contido.
- Traballo na aula.
- Ausencia de faltas de ortografía e mala sintaxe.

Cada indicador valorarase de 1 a 10.

### 2.-TÁBOAS DE INDICADORES.

Pódese empregar esta ferramenta de avaliación, por exemplo, para a realización de traballos prácticos. Nestas ferramentas, utilizaranse coma Indicadores de Logro, os Criterios de Avaliación (ou Sub-criterios que se definan) relativos ao módulo.

Para valorar o indicador de logro, faise unha escala do 1 ao 4, desde Mal a Moi Ben, facendo as equivalencias ponderadas para valorar a actividade do 1 o 10, sendo 5 a nota mínima para aprobar.

### 3.-TÁBOAS DE VALORACIÓN.

Esta ferramenta de avaliación poderá ser utilizada para valorar o traballo en grupo ou a realización de debates.

Farase valoración de aspectos coma Dinamismo, Implicación, Colaboración, etc, para os Traballos de Grupo e aspectos coma Compresión dos contidos, Capacidade para rebater, Oralidade, etc, para os Traballos de Debate.

Para valorar o indicador de logro, faise unha escala do 1 ao 4, desde Mal a Moi Ben, facendo as equivalencias ponderadas para valorar a actividade do 1 o 10, sendo 5 a nota mínima para aprobar.

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

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

a) Reforzos para lograr a recuperación.

- Dado que se trata dun ciclo formativo polo réxime Dual, a 3ª avaliación desenvólvese na empresa no período de Abril a Agosto, polo que a 3ª avaliación e a avaliación final terán na primeira semana de Setembro. As actividades de reforzo faranse como traballo individual na casa.

- Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos (por non acadar un ou máis RA's) deberá repetir o módulo completo, debendo matricularse no ciclo outra vez

b) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado e que ten que recuperar o módulo de 2º curso de EPTOA-Dual:

- Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.
- No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.
- Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

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

Por tratarse dun ciclo formativo en réxime Dual, o alumnado que supere o límite de faltas establecido nas NOF publicadas polo centro, quedaría excluído do programa Dual, dacordo coa normativa aplicable, en particular, a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, no artigo 19.4, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24.

Segundo o artigo 14 da Orde do 14 de xuño de 2018, para poder continuar no proxecto de formación profesional dual o alumnado seleccionado deberá superar a totalidade dos módulos profesionais do ciclo formativo correspondente, previstos para cada curso académico segundo o plan de formación que se establece no anexo III desta orde. Non obstante, poderase continuar sen cumprir o anterior requisito por razóns debidamente motivadas e con autorización da Dirección Xeral de Formación Profesional.

Así mesmo, 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.

ii) Durante o período de formación na empresa:

-Por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas.

-Por actitude incorrecta, atendendo ao código disciplinario da empresa, ou por falta de aproveitamento.

-Para o alumnado con contrato para a formación en alternancia, pola extinción do contrato por calquera das causas que se establecen no artigo 49 do Estatuto dos traballadores, aprobado polo Real decreto 2/2015, do 23 de outubro.

-Outras circunstancias que figuren no convenio suscrito entre a Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades e a entidade colaboradora correspondente.

De darse unha situación de gravidade alta nas faltas, poderíase tomar a decisión de exclusión do alumnado da realización das prácticas na empresa, por non acadaren os mínimos exixibles.



No caso que se considere a posibilidade de permanencia no programa Dual, aquel alumnado que teña incorrido en perda do dereito á avaliación continua (PD) fará as prácticas na empresa e deberá presentarse á proba extraordinaria de Setembro, tal e como se definiu no apartado anterior, debendo examinarse nela dos contidos relativos ao módulo completo, ou o que é o mesmo, pertencentes ás tres avaliacións.

A proba extraordinaria de Setembro constará dunha parte teórica e/ou outra práctica, que englobarán todos os CA's pendentes. Dado que este alumnado perdeu o dereito á avaliación continua, de ser o caso, non será avaliado da parte de actividades de traballo e equipo na aula, estes resultados serán avaliados na parte teórica e/ou práctica mediante proba escrita e/ou táboa de observación, segundo corresponda.

A cualificación das probas terá un valor entre 1 e 10 puntos e á cualificación de cada unha das partes aplicaráselle a porcentaxe reflectida nos criterios de cualificación indicados no apartado anterior para o cálculo da nota final (a porcentaxe asignada ás actividades de traballo e equipo na aula sumarase á parte que corresponda en cada caso).

É preciso obter en cada unha das probas unha puntuación mínima de 5 puntos para aplicar as porcentaxes e calcular a nota final.

No caso da FEM, a empresa poderá emitir un informe de exclusión para aquel alumnado que non acade os mínimos exixibles, de acordo coa normativa vixente.

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

O seguimento da programación realizarase segundo o procedemento marcado polo funcionamento do CIFP Manuel Antonio no relativo ás reunións do profesorado dos ciclos formativos, verificándose se se corresponden coas sesións programadas e estableceranse propostas xerais de mellora se é o caso.

Ao remate do curso, valórase a consecución desta programación, tendo en conta os aspectos de mellora para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- O grao de cumprimento da temporalización.
- Obxectivos conseguidos.
- Contidos acadados.
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo.
- % de alumnos que superan o módulo.
- Etc.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e na Planta Piloto, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

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 alumna e de cada alumno, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Ademais, como parte da Atención á Diversidade haberá que atender ó Alumnado con Necesidades Específicas de Apoio Educativo (Alumnado NEAE).

Nesta sesión, a profesora ou a profesor 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 cantas alumnas e alumnos o compoñan. Para esta fin, o alumnado deberá realizar unha proba escrita xeral que será valorada polo titor. Ademais, farase unha avaliación inicial de coñecementos previos relacionados co módulo (para amosar os coñecementos que hai en relación co devandito módulo), e o alumnado entregará á profesora ou profesor, unha ficha cos datos persoais, especialmente indicando a formación previa (bacharelato, outro ciclo formativo, universidade, etc).

Na avaliación inicial de curso valorarase aqueles alumnos que podan ter dificultades e aqueles outros que podan ter vantaxe.

A información obtida na avaliación inicial permitiranos, ademais, adaptar a metodoloxía na aula, valorar o progreso que vaia acadando o alumnado así como decidir intervencións de atención á diversidade máis axeitadas.

Ademais, ó principio de cada U.D incluíranse actividades de avaliación de coñecementos previos.

As técnicas e instrumentos de avaliación que empregaremos para coñecer como é e o que sabe o alumnado serán variadas entre elas podemos citar: documentación existente no centro, informes do profesorado, resultados de avaliacións anteriores, cuestionarios, entrevistas persoais, respostas orais ou escritas, tormentas de ideas, tarefas concretas, etc.

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

As medidas de reforzo permitirán ás alumnas ou alumnos que non asimilaron dabondo os contidos, acadar os mesmos obxectivos que o resto do grupo.

Dende o momento en que unha alumna ou alumno suspenda unha avaliación, estableceráselle un plan de reforzo, mediante actividades axeitadas relacionadas cas UU.DD. de todo o curso.

Para aquelas alumnas e alumnos que poidan ter dificultades, incidirase na súa formación e facilitaráselles cuestións para que resolvan nun ambiente máis persoal.

Para aquelas alumnas e alumnos que poidan ter vantaxe, proporanse cuestións mais avanzadas e complementarias as xa feitas por todas e todos, que non serán avaliadas nos exames teórico-prácticos.

Entre outras podemos citar as seguintes medidas de reforzo:

- Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos e pequenos traballos de procura de información de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensino-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 respecto aos compañeiros/as, profesores/as, instalacións da Planta Piloto e material de traballo. Estes aspectos traballarase a través todas as diferentes actividades realizadas na aula-Planta Piloto.

Neste módulo a educación en valores traballarase en diferentes unidades:

- Traballarase a valoración da propia saúde nas diferentes unidades, ó empregar os equipos e realizar as operacións de mantemento, tendo en conta a seguridade e a prevención de riscos laborais (PRL).
- O estudo da materia do presente módulo non pode ser entendida sen ter en conta a transmisión de valores democráticos, de igualdade de xénero, de respecto aos demais e as outras culturas, solidariedade, idiomas, orixes, a tolerancia, a non discriminación e a a resolución pacífica de conflitos nas actividades que se realicen en grupo, etc. Deste xeito, a materia contribuirá á fomentar a convivencia no centro, partindo de:
  - Fomentar o respecto a outras culturas, desenvolvendo a curiosidade polo coñecemento doutros pobos.
  - Apreciar a diversidade étnica e cultural das persoas e dos estados, valorando a convivencia pacífica entre os pobos.
  - Apreciar a diversidade étnica e cultural dos estados plurinacionais.
  - Fomentar o respecto ás ideas e desenvolver hábitos de tolerancia, respecto e diálogo para resolver os conflitos.

- Desenvolver hábitos e prácticas democráticas e valorar negativamente o recurso á violencia.
- Rexeitar a discriminación racial e fomentar a igualdade dos seres humanos.
- Contribuír ao labor de concienciación sobre a importancia dunha axeitada convivencia escolar que permita unha mellor relación ensino - aprendizaxe.
- Detectar o antes posible conflitos que poidan xurdir nas aulas para resolvelos dun xeito pacífico.
- Motivar ao alumnado para que comece a interiorización da cultura do diálogo e a mediación.
- Fomentar o respecto entre todos os membros da comunidade educativa.
- Fomentar a realización de actividades que potencien o respecto á diversidade.
- Posta en valor do patrimonio cultural de Galiza.
- Fomento da cultura da humildade.

Tamén se fomentarán outro tipo de aspectos culturais, entre os cales podemos citar:

\*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores, para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

\*Situación Galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galiza e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

\*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galiza.

\*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras, especialmente o Inglés, coa fin de que o alumnado poda desenvolverse no estranxeiro, por exemplo, para facer prácticas en empresas.

Asemade, daremos conta ó alumnado dos obxectivos anuais e puntos que se desenvolven no Plan de Convivencia anual do CIFP Manuel Antonio, ente outros:

- Actuacións a Desenvolver para Favorecer a Convivencia.
- Protocolo para a Prevención do Acoso Escolar.
- Normas de convivencia.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Realizaranse Actividades Complementarias de Formación (ACF) como poden ser:

- Visitas a industrias alimentarias e centros loxísticos.
- Visitas a centros tecnolóxicos (ANFACO).
- Asistencia a feiras educativas (EDUGAL, Feira das Ensinanzas de Ponteareas, etc), feiras do sector (Conxemar).
- Visitas a outros centros (CIFP A Granxa)
- Outras visitas como mercados, lonxas, etc. que permitan complementar os coñecementos adquiridos no centro.
- Monográficos de sobre tratamento de materias primas, procesos da Industria, Seguridade Alimentaria, etc na Industria Alimentaria, a cargo dalgúns profesionais do sector.

O número de visitas e a tipoloxía das industrias programarase en conxunto no Departamento de Industrias Alimentarias e, incluso, con outros departamentos do centro, para coordinarse entre os diferentes módulos dos diferentes ciclos impartidos no centro.

Colaborarase tamén con aquelas actividades incluídas no Plan Anual do Centro para a asistencia a charlas de emprendemento, conferencias, etc.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Metodoloxía na aula

APRENDIZAXE POR PROXECTOS. O CONCEPTO DE FÁBRICA. FORMACIÓN TRANSVERSAL.

-Traballaremos con concepto de "proxecto". Cada unha das prácticas realizadas na Planta Piloto.

-Entendemos a Unidade Didáctica coma indagación e ó Proxecto, coma creación. Se a Unidade Didáctica é investigación, o proxecto é traballo de campo, construción activa. O que caracteriza ós proxectos que realizamos na nosa Planta Piloto, é o feito de estaren impulsados por un facer, que busca concretar un propósito compartido.

-Na didáctica do presente módulo OCAIA, abrangueremos ós módulos PPA e TTC, coma concepto de formación transversal holística, na busca dese propósito compartido.

-Buscamos o concepto de funcionamento de fábrica, para trasladalo á aula, coa fin dunha mellor comprensión do funcionamento fabril. Ese funcionamento implica traballar semanalmente, facendo programación dos traballos a realizar, tendo en conta a planificación, a compra das materias primas, a organización dos procesos cos recursos necesarios e a entrega do produto fabricado, dentro das especificacións definidas previamente.

## 10.2) Bibliografía

Civera Bendicho, J.J., Pérez Ojea, Nuria: "Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria" Ed. Síntesis. 1ª Ed. Madrid, 2016.

Galy, Daniel: "Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria" Ed. Paraninfo. 1º Ed. Madrid, 2021.

Materiales formativos de FP Online "OCAIA01 Completa.- El aprovisionamiento y almacenaje de mercancías en la industria alimentaria" . Banco de Recursos de Formación Profesional. Ministerio de Educación y Cultura. Gobierno de España.

Diversos recursos web.