

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
MP0141	Materias primas na industria alimentaria	2023/2024	11	267	267
MP0141_55	Nutrición	2023/2024	11	50	50
MP0141_45	Auga como materia prima e como efluente	2023/2024	11	50	50
MP0141_35	Aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos	2023/2024	11	47	47
MP0141_15	Materias primas de orixe animal	2023/2024	11	60	60
MP0141_25	Materias primas de orixe vexetal	2023/2024	11	60	60

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ VEIGA COUGIL
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 Mascato Salvaterra , Froiz e Pescanova, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. A duración total do módulo é de 267 horas das que algunhas se impartiran de forma compartida no centro de traballo e no centro educativo.

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 traballadores e traballadoras 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 ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Elaborador/ora de produtos alimentarios.
- Operador/ora de máquinas e equipamentos para o tratamento e a elaboración de produtos alimentarios. - Operador/ora e controlador/ora de liñas de envasamento e embalaxe.
- Recepcionista e almacenheiro/a.
- Suministrador/ora de materias primas e materiais ás liñas de produción.
- Dosificador/ora.
- Supervisor/ora de liña.

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
2	Recoñecemento dos compoñentes nutricionais dos alimentos.	Nutrición e alimentación. Nutrientes. Requisitos nutricionais e enerxéticos. Colectivos especiais. Etiquetado. Lexislación	50	20
3	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	23	6
4	Caracterización da auga utilizada como efluente na industria alimentaria	Depuración. Tratamentos primario, secundario e terciario. Lexislación	14	7
5	Caracterización da auga utilizada como materia prima na industria alimentaria	Tipos de auga. Parámetros e límites legais. Tratamentos de potabilización	13	7
6	Formación en empresa	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	9	5

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
7	Descrición dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria	Clasificación dos aditivos. Función. Lexislación e Normativa	38	15
8	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	9	3
9	Caracterización de materias primas de orixe animal	Clasificación. Relación das características. Condicións de almacenamento. Valoración da repercusión sobre a saúde. Medidas correctoras. Análises	51	17
10	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
11	Caracterización de materias primas de orixe vexetal	Clasificación. Relación das características. Condicións de almacenamento. Valoración da repercusión sobre a saúde. Medidas correctoras. Análises	60	20

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	Recoñecemento dos compoñentes nutricionais dos alimentos.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece a composición nutricional dos produtos alimentarios, describindo as modificacións químicas que se producen no procesamento dos alimentos.	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 Descríbense os conceptos de nutrición e da alimentación, e a súa relación coa saúde.
CA1.2 Caracterizáronse os nutrientes das principais materias primas de orixe vexetal e animal.
CA1.3 Recoñeceuse o papel fisiolóxico dos alimentos.
CA1.4 Descríbense as modificacións dos nutrientes no procesamento dos alimentos.
CA1.5 Determinouse o valor nutritivo e enerxético de produtos alimentarios, utilizando táboas de composición dos alimentos.
CA1.6 Identificáronse os grupos, as pirámides e as rodas de alimentos.
CA1.7 Valorouse a variación dos requisitos enerxéticos e nutricionais da poboación consumidora en función da idade e do estado de saúde.
CA1.8 Recoñeceuse a existencia de particularidades alimentarias de certos colectivos especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes á lactosa, etc.) e os requisitos específicos que esixe a súa fabricación industrial.
CA1.9 Identificouse a lexislación e a normativa para a etiquetaxe nutricional dos produtos alimentarios.
CA1.10 Identificouse a información que debe figurar na etiquetaxe dos produtos dirixidos aos colectivos especiais.

4.2.e) Contidos

Contidos
Nutrición e alimentación. Nutrientes das materias primas de orixe animal e vexetal. Modificación química dos nutrientes durante o procesamento dos alimentos. Requisitos nutricionais e enerxéticos da poboación consumidora segundo a idade e o estado de saúde. Colectivos especiais. Requisitos específicos na fabricación industrial de produtos alimentarios destinados a colectivos especiais. Información obrigatoria na etiquetaxe de produtos alimentarios destinados a colectivos especiais. Lexislación e normativa para a etiquetaxe nutricional dos alimentos.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formación en empresa.	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.	NO
RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.	NO

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 Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.

Criterios de avaliación
CA1.3 Caracterizáronse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.
CA1.4 Valórouse o uso racional da auga.
CA2.2 Valórouse a aptitude da auga conxelada e en forma de vapor en determinados procesos tecnolóxicos.
CA2.3 Relaciónáronse as propiedades da auga utilizada como materia prima coas características do produto final.
CA2.6 Valórouse o uso racional da auga.

4.3.e) Contidos

Contidos
Depuración de augas residuais. Operacións e control de depuradoras. Relación dos tratamentos primarios, secundarios e terciarios coa calidade precisa da auga de vertedura. A auga como materia prima e auxiliar dos procesos de produción de alimentos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caracterización da auga utilizada como efluente na industria alimentaria	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza a auga como efluente en procesos de elaboración de produtos alimentarios.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os fundamentos da depuración de augas residuais e as operacións de tratamento.
CA1.2 Identifícase a lexislación e a normativa que regula o control de augas residuais das industrias agroalimentarias.
CA1.3 Caracterizáronse e realizáronse os controis básicos para determinar a calidade da auga.

4.4.e) Contidos

Contidos
Depuración de augas residuais. Operacións e control de depuradoras. Relación dos tratamentos primarios, secundarios e terciarios coa calidade precisa da auga de vertedura. Lexislación e normativa sobre as augas de vertedura das industrias agroalimentarias.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Caracterización da auga utilizada como materia prima na industria alimentaria	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Caracteriza a auga como materia prima en procesos de elaboración de produtos alimentarios, e recoñece as súas propiedades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense os parámetros e os límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada apta para o consumo humano.
CA2.4 Descríbense os tratamentos para a potabilización da auga.
CA2.5 Caracterízanse outros tratamentos de acondicionamento da auga para se utilizar como materia prima.

4.5.e) Contidos

Contidos
Tipos de auga: clasificación e características básicas.
Parámetros e límites legais que debe cumprir a auga para ser considerada como apta para o consumo humano.
Tratamentos para a potabilización da auga.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Formación en empresa	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os aditivos e os coaduvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.	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 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coaduvantes tecnolóxicos nos alimentos.

Criterios de avaliación
CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.7 Clasifícaronse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos principais grupos que compoñen os aditivos, en función da súa actividade.
Función dos aditivos e dos coadxuvantes sobre os alimentos.
Lexislación e normativa relativas ao uso de aditivos e coadxuvantes na industria alimentaria.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Descrición dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os aditivos e os coadxuvantes tecnolóxicos utilizados na industria alimentaria, en relación coa súa función no produto final.	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 Explicáronse as funcións dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos nos alimentos.
CA1.2 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos.
CA1.3 Recoñeceuse a lexislación asociada ao uso de aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.4 Recoñeceuse a lexislación específica relacionada coa indicación dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos na etiquetaxe.
CA1.5 Valorouse a importancia dunha correcta dosificación dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.6 Valoráronse as vantaxes e os inconvenientes do uso dos aditivos e dos coadxuvantes tecnolóxicos na industria alimentaria.
CA1.7 Clasifícanse os aditivos en función da súa actividade: colorantes, antioxidantes, conservantes, etc.
CA1.8 Recoñeceuse a nomenclatura específica para a codificación dos aditivos.

4.7.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos principais grupos que compoñen os aditivos, en función da súa actividade.
Función dos aditivos e dos coadxuvantes sobre os alimentos.
Lexislación e normativa relativas ao uso de aditivos e coadxuvantes na industria alimentaria.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Formación en empresa.	9



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
CA1.9 Identificáronse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

4.8.e) Contidos

Contidos
Identificación das medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima de orixe animal non cumpra as especificacións establecidas.
Análises básicas da materia prima de orixe animal.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Caracterización de materias primas de orixe animal	51

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece as materias primas de orixe animal e describe as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe animal.
CA1.3 Relaciónanse as características das principais materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe animal.
CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima de orixe animal sobre a saúde da poboación consumidora.
CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe animal e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe animal.
CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

4.9.e) Contidos

Contidos
Clasificación das principais materias primas de orixe animal utilizadas na industria alimentaria.
Relación das características das materias primas de orixe animal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
Condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe animal.
Valoración da repercusión sobre a saúde da poboación consumidora dos posibles riscos hixiénico-sanitarios que poida presentar a materia prima de orixe animal.
Identificación das medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima de orixe animal non cumpra as especificacións establecidas.
Análises básicas da materia prima de orixe animal.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

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

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Caracterización de materias primas de orixe vexetal	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica e caracteriza as materias primas de orixe vexetal.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícanse as principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
CA1.2 Descríbense as características físicas, químicas, organolépticas e microbiolóxicas das principais materias primas de orixe vexetal.
CA1.3 Relaciónanse as características das principais materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
CA1.4 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
CA1.5 Descríbense os principais riscos hixiénico-sanitarios que poden presentar as materias primas de orixe vexetal.
CA1.6 Valoráronse os perigos hixiénico-sanitarios da materia prima vexetal sobre a saúde da poboación consumidora.
CA1.7 Enumeráronse os atributos de calidade da materia prima de orixe vexetal e relaciónouse coa súa aptitude de uso.
CA1.8 Caracterizáronse e realizáronse as análises básicas que permiten decidir a aptitude de uso da materia prima de orixe vexetal.
CA1.9 Identifícanse as medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima non cumpra as especificacións establecidas.

4.11.e) Contidos

Contidos
Clasificación das principais materias primas de orixe vexetal utilizadas na industria alimentaria.
Relación das características das materias primas de orixe vexetal coas súas aplicacións na industria alimentaria.
Condicións de almacenamento e conservación de cada tipo de materia prima de orixe vexetal.
Valoración da repercusión sobre a saúde da poboación consumidora dos posibles riscos hixiénico-sanitarios que poida presentar a materia prima de orixe vexetal.
Identificación das medidas correctoras que cumpra aplicar cando a materia prima de orixe vexetal non cumpra as especificacións establecidas.
Análises básicas das materias primas de orixe vexetal.

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

Os mínimos esixibles para cada unha das unidades didácticas xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación.

Os criterios de cualificación que se aplicarán terán en conta os seguintes elementos avaliábeis:

- EXAMES E PROBAS ESCRITAS: 40% da cualificación

- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas incluírán preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. Os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 5 puntos (valorada sobre un total de 10). En caso de non acadar tal puntuación no se fará a media e no boletín figurará a nota acadada na proba escrita.

- TRABALLOS E EXERCICIOS: 60% da cualificación

- Baremación dos contidos e observacións: Estes traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación. A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas. Neste senso, considerarase avaliábeis:

-A proactividade, a participación activa e a actitude motivadora que implique a participación nas tarefas realizadas, como axente activo do proceso de aprendizaxe.

-A capacidade autocrítica do alumnado nas situacións que así o requiran, sendo este o primeiro paso na asunción das responsabilidades.

-O traballo en equipo responsabilizándose da consecución dos obxectivos asignados (individualmente ou en grupo), respectando o traballo e as ideas dos demais; participando activamente na organización e desenvolvemento das tarefas colectivas, cooperando na superación das dificultades que se presenten.

A nota de todas as probas realizadas na avaliación calcularase coa media aritmética de todas as que se realizaron na avaliación. No caso de que non se realicen eses exercicios ou prácticas, este apartado acumularase coa puntuación da proba escrita.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo as anotacións feitas no caderno do profesor.

- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación .

- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das tres avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. No caso de que tivera que recuperar unha parte, a puntuación acadada nesta proba de recuperación fará media co resto das partes xa aprobadas a efectos do cálculo da nota

final do módulo.

- En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.
- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Entrega de traballos e actividades indicados polo profesorado Realización de probas escritas e telemáticas.

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, Cando as faltas de asistencia inxustificadas do alumno alcancen o 10% da duración do módulo no centro educativo quedaría excluído do programa Dual, dacordo coa normativa aplicable, en particular, a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, 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, aCando as faltas de asistencia inustificadas do alumno alcancen o 10% da duración do módulo no centro educativo 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 pendentos. 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

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, técnicas de avaliación,...

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A 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. 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 á profesora 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.

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

Dado que se pode presentar o caso de que a este tipo de estudos se acheguen alumnos con necesidades educativas especiais, resulta conveniente establecer as medidas necesarias para permitir que estes estudantes poidan adaptarse con normalidade ao entorno habitual da aula.

Estas necesidades educativas especiais poden ser debidas a presentaren carencias importantes na súa formación básica ou ben por tratárense de alumnos con características específicas (por exemplo, inmigrantes con pouco dominio do noso idioma, persoas con trastornos auditivos, deficiencias visuais, etc.), aos que se lles facilitará o apoio e o soporte necesario para que poidan acadar os obxectivos de aprendizaxe de xeito adecuado.

De forma xeral, tódolos alumnos que non acaden 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.
 - Adaptaranse 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 atoparnos con alumnos que requiran 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 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 igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- 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 os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos tamén deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, pódose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.

- Educación para a saúde: a alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta, ademais das normas básicas de hixiene e seguridade alimentaria, os requirimentos de determinados grupos de poboación e os novos hábitos alimentarios.
- Educación medioambiental: para fomentar o respecto ao medio ambiente que se volverá unha das actitudes máis relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. As boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Visita a empresas do sector (ex. fábrica de conservas de pescado, vexetais; lonxa, fábrica de masas conxeladas...).
- As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos de ciclo poidan pagar, e sempre que sexan debidamente autorizadas.
- Visitas a eventos e feiras do sector (Conxemar).
- Charlas coloquio e/ou conferencias especializadas no centro: ex. charla sobre a celiaquía e outras alerxias e intolerancias alimentarias.
- Actividades ou eventos especiais desenvolto no propio centro relacionadas co sector.