

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
MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	2023/2024	6	227	227
MP0145_15	Controis básicos dos procesos	2023/2024	6	43	43
MP0145_25	Procesos da industria láctea	2023/2024	6	46	46
MP0145_45	Procesos da industria de fabricación de produtos vexetais	2023/2024	6	46	46
MP0145_35	Procesos da industria cárnica	2023/2024	6	46	46
MP0145_55	Procesos da industria de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura	2023/2024	6	46	46

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO VÁZQUEZ DURÁN
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 coa empresa Alfrío e NovaPescanova, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro educativo.

A industria agroalimentaria ocupa unha posición importante no sector industrial galego, español e da Unión Europea. Na actualidade, os procesos produtivos e organizativos que se están a crear nas industrias agroalimentarias están afectando non só a súa dimensión empresarial, senón tamén a súa estrutura interna de xeito directo. Se demanda cada vez operarios máis cualificados, que non só posúan coñecementos xerais sobre a elaboración dos produtos alimenticios senón tamén preparación específica en materia de seguridade alimentaria, seguridade laboral, normativa ambiental e no emprego das novas tecnoloxías.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración e transformación de produtos alimentarios vexetais, cárnicos, lácteos e da pesca e acuicultura. Os técnicos en elaboración de produtos alimentarios poden incorporarse a empresas da distribución nos departamentos de frescos como charcutería, carnicería, pescadería ademáis de como operarios nas industrias alimentarias nos sectores de transformación de materias primas de orixen vegetal, animal, produtos lácteos e pesqueiros. En concreto as ocupacións máis salientables son as seguintes:

- Elaborador de produtos alimentarios
- Operador de máquinas e equipos para o tratamento e elaboración de produtos alimenticios
- Operador e controlador de liña de envasado e embalaxe
- Recepcionista e almaceneiro
- Acopiador de materias primas e materiais ás liñas de produción
- Dosificador
- Supervisor de liña

Para dar resposta as características do sector dende este modulo considérase prioritario acadar os seguintes obxetivos xerais do ciclo formativo:

- a) Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares para o seu aprovisionamento, e describir as súas características e as súas propiedades.
- c) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos, en relación coas variables do proceso, para regulalos e/ou programalos.
- d) Definir e aplicar as operacións de acondicionamento, formulación e transformación, para elaborar produtos alimentarios, tendo en conta as características destes.
- e) Identificar e analizar os tratamentos de conservación, e describir os seus fundamentos e os parámetros de control, para a súa aplicación

- f) Analizar as operacións de envasamento, etiquetaxe e embalaxe en relación coa conservación, a distribución e a rastrexabilidade dos produtos alimentarios, para a súa realización.
- g) Organizar e clasificar os produtos acabados, e analizar os seus requisitos de conservación e as súas necesidades de espazos, para o seu almacenamento.
- h) Recoñecer e medir os parámetros de calidade dos produtos en relación coas esixencias do produto e do proceso, para verificar a súa calidade.
- m) Describir a normativa de seguridade alimentaria, e identificar os factores e as situacións de risco, para a súa aplicación.
- 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.
- 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.

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.	37	10
2	Equipos	Identificáronse os equipamentos e os instrumentos	3	5
3	Controis básicos	Descríronse os principais controis básicos	3	5
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
5	O LEITE	Clasificación e conceptos xerais. Elaboración de: Leite cru. Leite pasteurizado. Leite UHT. Leite concentrado	30	10
6	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	Clasificación e conceptos xerais. Elaboración de: logures e leites fermentados. Sobremesas lácteos e xeados. Queixos frescos e curados	16	10
7	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
8	OS VEXETAIS	Descrición dos produtos vexetais de IV gama	10	10
9	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS VEXETAIS	Clasificación, descrición e elaboración de: Zumes. Confeccións. Conxelados. Conservas. Encurtidos. Precociñados	36	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
10	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
11	A CARNE	Características da carne e descripción do tecido muscular	24	10
12	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	Características e elaboración de: Embutidos cárnicos crus e curados. Conservas cárnicas. Pastas finas, friames, e pratos cocidos e precocinados cárnicos.	22	10
13	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	37	10
14	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DA PESCA E DA ACUICULTURA	Clasificación, características e elaboración de: Produtos da pesca e da acuicultura. Conxelados. Conservas e semiconservas de peixe. Precocinados de peixe	9	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	37

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe.
CA1.3 Recoñecéronse os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.
CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.
CA1.6 Recoñecéronse os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.

Criterios de avaliación
CA1.7 Identifícaronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.
CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.
CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Fundamentos físicos e químicos dos controis básicos.
Métodos e procedementos de mostraxe.
Rexistro de resultados.
Medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais na toma de mostras e na realización dos ensaios.
Importancia da orde, o rigor e a limpeza.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipos	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e instrumentación básica.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Controis básicos	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Descríbironse os principais controis básicos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Análises básicas no control do proceso de elaboración de produtos alimentarios.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O LEITE	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.
CA1.6 Caracterízanse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.

Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
CA1.8 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.5.e) Contidos

Contidos
Leites de consumo, en po e evaporados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos lácteos, tendo en conta a relación entre as operacións de procesamento e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os procesos de elaboración de iogures e leites fermentados, e describíronse as operacións de proceso.
CA1.3 Descríbense as características das sobremesas lácteas e dos xeados, e os seus procesos de fabricación tipo.
CA1.4 Descríbense os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analizáronse as operacións de proceso.
CA1.5 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.

Criterios de avaliación
CA1.6 Caracterizáronse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.
CA1.7 Descríbonse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.
CA1.8 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.6.e) Contidos

Contidos
logures e leites fermentados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Sobremesas lácteos e xeados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Queixos frescos e curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

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

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	OS VEXETAIS	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.
CA1.6 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.7 Caracterízanse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.
CA1.8 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.9 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.8.e) Contidos

Contidos
Produtos vexetais de cuarta gama: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS VEXETAIS	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os procesos de fabricación de produtos vexetais, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso, a súa secuencia e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.
CA1.3 Recoñecéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.
CA1.4 Describíronse as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.
CA1.5 Recoñecéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cocidos e precocidos vexetais, e caracterizáronse as operacións de proceso.
CA1.6 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.7 Caracterizáronse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.
CA1.8 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.
CA1.9 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.

Crterios de avaliación

CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.9.e) Contidos
Contidos

Zumes, néctares e zumes vexetais: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.

Purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos

Produtos vexetais conxelados e ultraconxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subp

Conservas vexetais, encurtidos, e pratos cociñados e precociñados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos el

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	A CARNE	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
CA1.4 Caracterízanse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.

4.11.e) Contidos

Contidos
Tecido muscular: composición e características.
Características da carne das especies animais de maior uso industrial.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os procesos de fabricación de produtos cárnicos, tendo en conta a relación entre as operacións de proceso e as características do produto desexado.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse os embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.
CA1.2 Recoñecéronse as conservas cárnicas e os pratos cociñados e precociñados cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.
CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.
CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.
CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.
CA1.6 Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.12.e) Contidos

Contidos
Embutidos cárnicos crus ou frescos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Embutidos cárnicos curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cociñados e precociñados cárnicos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da cali

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Formación en empresa.	37

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse os produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.
CA1.5 Caracterizáronse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.
CA1.6 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.
CA1.7 Identifícaronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.
CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

4.13.e) Contidos

Contidos
Tecido muscular: composición e características.
Características e aproveitamento industrial dos peixes, mariscos e outros produtos da pesca.
Produtos da pesca e da acuicultura conxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subpr

4.14.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
14	PROCESOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DA PESCA E DA ACUICULTURA	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os procesos de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, tendo en conta a relación entre as características do produto desexado e as operacións de proceso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo.
CA1.3 Describíronse as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.

4.14.e) Contidos

Contidos
Salgaduras, conservas e semiconservas de peixe: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subp
Pratos cociñados e precociñados de peixe: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subproduto

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

<p>Os mínimos esixibles para cada unha das unidades didácticas xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación e corresponden os CA:</p> <p>Identificáronse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.</p> <p>Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe.</p> <p>Recoñecéronse os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.</p> <p>Describíronse os principais controis básicos.</p>

Recoñecéronse os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.

Identificáronse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.

Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.

Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos

Identificáronse os procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.

Descríbironse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.

Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.

Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

Descríbironse os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analizáronse as operacións de proceso.

Descríbironse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.

Identificáronse os produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.

Descríbironse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.

Descríbironse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.

Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.

Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

Caracterizáronse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.

Recoñecéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeituras e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.

Descríbironse as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.

Recoñecéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cocidos e precocidos vexetais, e caracterizáronse as operacións de proceso.

Descríbironse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.

Identificáronse os embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.

Recoñecéronse as conservas cárnicas e os pratos cocidos e precocidos cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.

Descríbironse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.

Descríbironse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.

Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.

Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

Identificáronse os produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.

Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.

Descríbironse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.

Identificáronse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.

Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.

Caracterizáronse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo. Describíronse as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.

5.2. CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A cualificación será numérica, entre 1 e 10 sen decimais. Considerándose como apto a puntuación igual ou superior a 5 puntos, redondeando os decimais ao punto máis próximo.

A cualificación valorará os seguintes apartados:

-Exames: 80%, que incluírá os contidos dados no trimestre (avaliación por parciais), o exame proporá cuestións das distintas unidades didácticas dadas no devandito período.

- Traballos: representarán o 20% da nota total. Onde se inclúen os traballos propostos, valorándose a nota media aritmética dos mesmos. É imprescindible entregar os traballos en tempo e forma; en caso contrario penalizarase este apartado coa totalidade da puntuación. No caso de que non se propoña ningún traballo nunha avaliación, sumarase este 20 % da nota ó exame teórico.

Para o cálculo da nota de cada avaliación sumarase a nota do examen máis a nota media dos traballos avaliados no caso da aqueles alumnos que acadaran un mínimo dun 4 no examen. Aprobábase cando a nota sexa superior ao 5.

CUALIFICACIÓN FINAL:

A avaliación final calcularase como a media aritmética das cualificacións das 5 unidades formativas do módulo sempre que as 5 avaliacións superen unha cualificación superior a 5 puntos. Considerase superada cando se obtén unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Casos de perda de dereito a avaliación continua:

Considérase superada cando o alumno realice a proba completa que está deseñada e prevista con tal fin, e obteña na mesma unha puntuación superior a 5 puntos

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que non superen por trimestres o módulo terán que realizar unha proba de recuperación

Os alumnos que non superen esta proba de recuperación realizada a finais do segundo trimestre terán outras oportunidades no mes de setembro coincidindo coa avaliación final, para axudarlles coa devandita proba durante o período da terceira avaliación (durante a formación na empresa) programaranse actividades de recuperación propostas no terceiro trimestre, estas actividades consistirán en resolución de dúbidas e repetir aqueles traballos desenvolvidos durante o curso que o alumnado presente maiores dificultades.

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

O alumnado disporá dunha proba final no mes de setembro cando se superen o máximo de falta de asistencia inxustificadas (o 10% das horas do módulo son 23 horas)
A devandita proba recollerá o contido de tódalas unidades didácticas, puntuaranse de 0 a 10 sendo necesaria a obtención de unha nota mínima de 5 para superar o módulo.

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

Realizaranse informes mensuais nas reunións de ciclo comprobando o seguimento da programación e ademais farase o seguimento UD a UD a través desta plataforma

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través do departamento de calidade mediante cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre aspectos relativos á docencia

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realízase unha avaliación inicial do módulo para detectar necesidades especiais e indagar nos coñecementos previos sobre o módulo mediante unha batería de preguntas curtas que os alumnos deberán responder por escrito

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

As medidas para atender a diversidade e a integración do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando os recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Axustes no formato do examen e na temporalización se fora necesario
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos cando se quiera reforzar contidos aos alumnos non respondan globalmente aos obxectivos programados, e heteroxéneos cando se persiga que poidan recibir enriquecemento dos outros compoñentes do grupo
- Nas horas titoriais aportárase reforzo ao alumnado que o requira

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

- Orientación das actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.
- Educación moral e cívica: Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno/a como expresión do respecto as normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
- Educación para a paz: Incorporada á programación como unha actividade que fomenta o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións...de cada cultura.
- Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.
- Educación para á saúde: Estes aspectos están presentes na programación do módulo o través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde a hixiene e a seguridade no desenvolvementos dos procesos do módulo
- Educación ambiental: Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible.
- Educación do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria xa que todos logo somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán a outro tipo de produtos e a elaboración dos mesmos.
- Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratégico do Centro, concretamente:
 - *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 do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
 - *Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
- Fomento do Plurilingüismo: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratégico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

-Todas aquelas actividades contempladas no plan anual que sexan competencia do Departamento de Industrias alimentarias.

-Todas aquelas actividades decididas na reunión do Departamento de Industrias alimentarias na primeira semana do curso e reflectidas na acta correspondente como por exemplo: Visitas a industrias alimentarias que permitan complementar os coñecementos adquiridos no centro. O número de visitas e a tipoloxía das industrias programarase en conxunto no Departamento de Industrias Alimentarias para coordinarse entre os diferentes módulos dos diferentes ciclos impartidos no centro.

10.Outros apartados

10.1) Temporalizacion

1ºtrimestre:

Algo da UF de controis basicos de procesos

a UF de procesos da industria de fabricacion de produtos vexetais

algo da UF de procesos na industria lactea

2º trimestre:

rematar a UF de procesos na industria lactea

a UF de procesos da industria carnica

parte da UF de produtos da pesca que hai que dar no centro educativo

3º trimestre (formacion en empresa). UF de controis basicos de procesos e UF de procesos de fabricacion de produtos da pesca e acuicultura