

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	2023/2024	8	175	175
MP0144_34	Procesamento de produtos vexetais	2023/2024	8	45	45
MP0144_24	Procesamento de produtos cárnicos	2023/2024	8	45	45
MP0144_44	Procesamento de produtos da pesca e a acuicultura	2023/2024	8	40	40
MP0144_14	Procesamento de produtos lácteos	2023/2024	8	45	45

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAIÑA MARÍA MARIÑO GOMEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O CIFP Paseo das Pontes da Coruña, onde se imparte o Ciclo Medio de Elaboración de produtos alimentarios sitúase nun entorno urbano done o alumnado, en moi poucos casos, procede do barrio. Trátase normalmente de alumnos da capital e do resto da provincia.

A presente programación corresponde ó módulo de PROCESAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARIOS, pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio correspondente ao título de técnico en Elaboracións de Produtos Alimentarios, da Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

As empresas alimentarias do entorno do centro que acollen o noso alumnado son básicamente supermercados, pescaderías, carnicerías, xeladerías, e en moita menor medida industrias de elaboración. O equipamento e as prácticas levadas a cabo no Ciclo reflexan esta realidade, dirixindo así a formación do alumnado para o traballo que terán que desenvolver.

Os alumnos exercerán a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes da industria alimentaria integradas nun equipo de traballo onde realizan tarefas de xestión da produción, organización e control, nas áreas funcionais de loxística. Actúan como mandos intermedios baixo a supervisión de persoal responsable técnico de nivel superior.

Demándase cada vez máis operarios cualificados, que non só posúan coñecementos xerais da elaboración dos produtos alimentarios senón tamén preparación específica en materia de seguridade alimenteria, seguridade e hixiene laboral, normativa ambiental e no emprego das novas tecnoloxías.

Este método profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos alimentarios seguindo as normas de seguridade e hixiene durante a manipulación dos mesmos. Os alumnos poden incorporarse as empresas de distribución nos departamentos de frescos como charcutería, carnes, peixería, ademais de como operarios nas industrias alimentarias nos sectores de transformación de materias primas de orixe vexetal, animal, produtos lácteos e da pesca.

Este módulo en concreto contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais do ciclo (Decreto 77/2011, do 7 de abril, polo que se establece o regulamento orgánico dos centros integrados de formación profesional competencia da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria):

- Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares para o seu aprovisionamento, e describir as súas características e as súas propiedades.
- Verificar e clasificar materias primas e auxiliares analizando a documentación asociada, para o seu almacenamento.
- Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos, en relación coas variables do proceso, para regularlos e/ou programalos.
- Definir e aplicar as operacións de acondicionamento, formulación e transformación, para elaborar produtos alimentarios, tendo en conta as características destes.
- Identificar e analizar os tratamentos de conservación, e describir os seus fundamentos e os parámetros de control, para a súa aplicación
- Analizar as operacións de envasamento, etiquetaxe e embalaxe en relación coa conservación, a distribución e a rastrexabilidade dos produtos alimentarios, para a súa realización.
- Organizar e clasificar os produtos acabados, e analizar os seus requisitos de conservación e as súas necesidades de espazos, para o seu almacenamento.
- Recoñecer e medir os parámetros de calidade dos produtos en relación coas esixencias do produto e do proceso, para verificar a súa calidade.
- 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.
- 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.
- Analizar e valorar a participación, o respecto, a tolerancia e a igualdade de oportunidades, para facer efectivo o principio de igualdade entre homes e mulleres.

E as competencias do título:

- Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- Elaborar produtos alimentarios controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- Aplicar tratamentos de conservación de acordo cos requisitos de cada produto.

- Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados de xeito que se asegure a súa integridade durante a súa distribución e a súa comercialización.
- Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- Verificar a calidade dos produtos elaborados, realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene, en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- Cubrir os rexistros e os partes de incidencia, utilizando os procedementos de calidade.
- Aplicar a normativa de seguridade alimentaria para garantir a rastrexabilidade e a salubridade dos produtos elaborados.
- Aplicar a normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente os recursos e recollendo os residuos de xeito selectivo.-
- Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais de acordo co establecido no proceso de elaboración do produto.
- Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- Cumprir os obxectivos da produción, colaborando co grupo de traballo e actuando conforme os principios de responsabilidade e tolerancia.
- Adaptarse aos postos de traballo e ás novas situacións laborais que se orixinan por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia

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 (%)	Resultados de aprendizaxe					Resultados de aprendizaxe										
					MP0144_14					MP0144_24										
					RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5						
1	Procesamento de produtos vexetais	Nesta unidade levarase a cabo a elaboración de produtos vexetais	45	25																
2	Procesamento de produtos cárnicos	Nesta unidade levarase a cabo a elaboración de produtos cárnicos.	45	25							X	X	X	X	X					
3	procesamento de produtos de pesca e acuicultura	Nesta unidade levarase a cabo a elaboración de produtos da pesca e da acuicultura.	40	25																
4	Procesamento de produtos lácteos	Nesta unidade levarase a cabo a elaboración de produtos lácteos.	45	25	X	X	X	X	X											
Total:			175																	

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesamento de produtos vexetais	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos vexetais, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos vexetais, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto vexetal elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos vexetais tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto vexetal elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir as diferentes etapas de elaboración dos das conservas vexetais	1	Describir o proceso de elaboración de produtos vexetais	15,0
2.1 Elaborar conservas vexetais. Controlar as operacións de elaboración de produtos. Recoñecer a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe das conservas vexetais	2	Elaborar produtos vexetais. Controlar o produto vexetal elaborado .Documentación asociada a práctica	30,0
TOTAL			45

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.	● PE.1 - Cuestionario sobre requisitos técnico sanitarios	S	2
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	● PE.2 - Cuestionario sobre equipamento	N	1
CA1.3 Realízanse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.	● LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.4 Efectúase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	● LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.5 Adecúanse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	● LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.	● LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.	● LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.	● TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.	● LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.	● PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.	● PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	4
CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.	● TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.	● LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.	● LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	4
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.	● LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.	● LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.	● LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.	● TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.	● TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.	● TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.	● PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento	N	2
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.	● PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento	N	2
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.	● LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.	● LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.	● LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.	● LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.	● LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.	● LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.	● LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.	● TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.	● PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control	S	4
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.	● PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control	N	1
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.	● LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.	● LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.	● LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.	● LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.	● TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.	● PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais	N	1
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.	● PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto	N	2
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.	● PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe	N	1
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.	● PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe	N	1
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.	● LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.	● LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.	● LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.	● LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.	● LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.	● LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza. Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares. Regulamentación técnico-sanitaria e normativa. Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria. Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos. Recollida selectiva de residuos. Caracterización do produto. Identificación e secuencia das operacións de proceso. Selección e descrición dos ingredientes. Cálculo de ingredientes. Preparación, dosificación e mestura de ingredientes. Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.

Contidos
<p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p> <p>Autómatas programables: manexo e aplicacións.</p> <p>Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.</p> <p>Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.</p> <p>Toma de mostras.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.</p> <p>Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.</p>

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Describir o proceso de elaboración de produtos vexetais - Actividade introdutoria de conceptos, participación, confrontación e comunicación de ideas e coñecementos	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de coñecementos Entrega de materiais Traballos en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de documentos Elaboración de produtos na sala de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos (esquemas, diagramas de fluxo, fichas de proceso, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais, planta de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. PE.1 - Cuestionario sobre requisitos tecnico sanitarios PE.2 - Cuestionario sobre equipamento PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaborar produtos vexetais. Controlar o produto vexetal elaborado. Documentación asociada a práctica - Elaborar distinto produtos vexetais seguindo os pasos vistos nas clases teoricas, e realizar o seu envasamento. Realizar os controis necesarios mediante as tecnicas adecuadas tanto as materias primas como o produto terminado. elaborar toda a información asociada a práctica, diagrama de fluxo, fichas técnicas, etiqueta, etc	<ul style="list-style-type: none"> A profesora dará instrucións de traballo para que os alumnos realicen a elaboración correspondente 	<ul style="list-style-type: none"> Os alumnos levarán a cabo a elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Productos elaborados 	<ul style="list-style-type: none"> Taller e materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	30,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • PE.1 - Cuestionario sobre requisitos técnico sanitarios • PE.2 - Cuestionario sobre equipamento • PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de 	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					elaboración <ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento • PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control • PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control • PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais • PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto • PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe • PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe • TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	
TOTAL						45,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procesamento de produtos cárnicos	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos cárnicos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos cárnicos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto cárnico elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos cárnicos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto cárnico elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os distintos procesos de elaboración de produtos cárnicos	1	Procesos elaboración produtos cárnicos	15,0
2.1 Traballar na planta cos diferentes equipos para a elaboración de produtos cárnicos. Controlar as operacións de elaboración de produtos. Traballar coa lexislación específica de produtos cárnicos	2	Elabora produtos cárnicos. Controlar o produto cárnico elaborado. Documentación asociada a práctica	30,0
TOTAL			45

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.	● PE.1 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos	S	2
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	● PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos	N	1
CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.	● LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	● LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	● LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.	● LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.	● LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.	● TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.	● LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.	● PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	4
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.	● PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Asegúrouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.	● LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.	● LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.	● LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.	● LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.	● LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.	● LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.	● TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.	● TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.	● TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.	● PE.5 - Cuestionario sobre procesamento produtos vexetais	N	2
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.	● PE.6 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos	N	2
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.	● LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.	● LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.	● LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.	● LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.	● LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.	● LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.	● LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.	● LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.	● PE.7 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos	S	4
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.	● PE.8 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos	N	1
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.	● LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.	● LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.	● LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1

Critérios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.	● TO.5 - Escala de Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.	● TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.	● TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.	● PE.9 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto	N	3
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.	● PE.10 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe	N	1
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.	● PE.11 - Cuestionario sobre mostraxe	N	1
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.	● TO.8 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.	● LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.	● LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.	● LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.	● LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.	● LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza. Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares. Regulamentación técnico-sanitaria e normativa. Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria. Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos. Recollida selectiva de residuos. Caracterización do produto. Identificación e secuencia das operacións de proceso. Selección e descrición dos ingredientes. Cálculo de ingredientes.

Contidos
Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.
Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.
Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.
Rastrexabilidade: documentación.
Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.
Manipulación e preparación de envases.
Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.
Enchemento e pechamento de envases.
Colocación de etiquetas.
Composición de paquetes.
Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.
Selección e regulación de parámetros: medición de variables.
Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.
Control de procesos: compoñentes.
Autómatas programables: manexo e aplicacións.
Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.
Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.
Toma de mostras.
Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.
Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos			
Actividade (título e descrición)				Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Procesos elaboración produtos cármicos - o profesor explicará os diferentes produtos cármicos existentes así como os seus procesos de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de coñecementos 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de documentos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos (esquemas, diagramas de fluxo, fichas de proceso, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais, planta de elaboración, laboratorio FyQ 	<ul style="list-style-type: none"> LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. PE.1 - Cuestionario sobre procesamento produtos cármicos PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos cármicos PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración PE.5 - Cuestionario sobre procesamento produtos vexetais PE.6 - Cuestionario sobre procesamento produtos cármicos PE.10 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe PE.11 - Cuestionario sobre mostraxe TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elabora produtos cármicos. Controlar o produto cármico elaborado. Documentación asociada a práctica - Elaborar diferentes produtos cármicos. Realizar os controis adecuados seleccionando as técnicas necesarias. Elaborar toda a documentación asociada a práctica, diagrams fluxo, etiquetas, fichas técnicas	<ul style="list-style-type: none"> A profesora dará instrucións de traballo para que os alumnos realicen a elaboración correspondente 	<ul style="list-style-type: none"> Os alumnos levarán a cabo a elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Productos elaborados 	<ul style="list-style-type: none"> Sala de elaboración e materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	30,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos • PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos • PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.5 - Cuestionario sobre procesamento produtos vexetais • PE.7 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos • PE.8 - Cuestionario sobre procesamento produtos cárnicos • PE.9 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto • PE.10 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe • PE.11 - Cuestionario sobre mostraxe • TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.5 - Escala de Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	



Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.8 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	
TOTAL						45,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	procesamento de produtos de pesca e acuicultura	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos da pesca e a acuicultura, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Dicionario visual multilingue.	1	Proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura	10,0
2.1 Controlar o produto da pesca e a acuicultura elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica. Aplicar a técnica de envasamento e embalaxe do produto da pesca e a acuicultura e realizar os controis precisos. Traballar coa lexilación e realizar documentación	2	Elaborar e controlar o proceso de elaboración de produtos da pesca. Envasado e control do produto terminado. Documentación	30,0
TOTAL			40

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.	● PE.1 - Cuestionario sobre preprocesamento produtos da pesca	S	2
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	● PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos da pesca	N	1
CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.	● LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	● LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	● LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.	● LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.	● LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.	● TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.	● LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.	● PE.3 - Cuestionario sobre procesamento de produtos da pesca	S	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.	● PE.4 - Cuestionario sobre procesamento de produtos da pesca	S	4
CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.	● LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.	● LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.	● TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	4
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.	● LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.	● LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.	● LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.	● TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.	● TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.	● TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.1 Recoñecéronse os métodos de envasamento e embalaxe, así como os materiais.	● PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento	N	2
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.	● PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento	N	2
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.	● LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.	● LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.	● LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.	● LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.	● LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.	● LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.	● LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.	● TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.	● PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control	S	4
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.	● PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control	S	1
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.	● LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.	● LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.	● LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.	● LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.	● TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA4.9 Identificáronse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.	● PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais	N	1
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.	● PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto	N	2
CA5.1 Recoñecéronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.	● PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe	N	1
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.	● PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe	N	1
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.	● LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.	● LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.	● LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.	● LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.7 Conrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.	● LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.	● LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>0Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p>

Contidos
<p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p> <p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p> <p>Autómatas programables: manexo e aplicacións.</p> <p>Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.</p> <p>Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.</p> <p>Toma de mostras.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.</p> <p>Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.</p>

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Proceso de elaboración de produtos da pesca e a acuicultura - Clase maxistral sobre os diferentes produtos da pesca e o seu proceso de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de coñecementos Entrega de materiais Elaboración en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de documentos Elabora os produtos na sala de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos (esquemas, diagramas de fluxo, fichas de proceso, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> Medios audiovisuais, planta de elaboración, laboratorio FyQ 	<ul style="list-style-type: none"> LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. PE.1 - Cuestionario sobre precesamento produtos da pesca PE.2 - Cuestionario sobre procesamento productos da pesca PE.4 - Cuestionario sobre procesamento de produtos da pesca PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaborar e controlar o proceso de elaboración de produtos da pesca. Envasado e control do produto terminado. Documentación - Realizar no taller o proceso de elaboración de produtos da pesca. Unha vez elaborado o produto realizarase a diferente documentación asociada	<ul style="list-style-type: none"> A profesora dará instrucións de traballo para que os alumnos realicen a elaboración correspondente 	<ul style="list-style-type: none"> Os alumnos levarán a cabo a elaboración e documentación asociada 	<ul style="list-style-type: none"> Produtos elaborados. Documentación 	<ul style="list-style-type: none"> Taller e materias primas. Laboratorio de FyQ 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	30,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • PE.1 - Cuestionario sobre preprocesamento produtos da pesca • PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos da pesca 	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> ● PE.3 - Cuestionario sobre procesamento de produtos da pesca ● PE.4 - Cuestionario sobre procesamento de produtos da pesca ● PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento ● PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control ● PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control ● PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais ● PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto ● PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe ● PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe ● TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.6 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. ● TO.7 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	



	TOTAL	40,0
--	-------	------

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procesamento de produtos lácteos	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos, e xustifica a selección dos equipamentos, os servizos auxiliares, as materias primas e as operacións de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas.	SI
RA3 - Aplica a técnica de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado, e xustifica o material seleccionado e o procedemento seguido.	SI
RA4 - Controla as operacións de elaboración de produtos lácteos tendo en conta a relación entre as variables do proceso e as características do produto final.	SI
RA5 - Controla o produto lácteo elaborado aplicando a técnica para a verificación da calidade, e describe esta técnica.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as diferentes técnicas de elaboración de produtos lácteos	1	Procesamento produtos lácteos	15,0
2.1 Poñer a punto o proceso de elaboración de produtos lácteos. Realizar o envasado e control do produto terminado. Manexar documentación e lexislación	2	Elaborar produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas. Realiza as técnicas de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado e os controis necesarios. Documenta	30,0
TOTAL			45

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.	● PE.1 - Cuestionario sobre procesamento de produtos lácteos	S	2
CA1.2 Identifícase o funcionamento, a constitución, e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	● PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos lácteos	N	1
CA1.3 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e das instalacións.	● LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.4 Efectuouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	● LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	● LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración.	● LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.7 Aplicáronse medidas correctoras ante un funcionamento anómalo.	● LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA1.8 Adoptáronse medidas de seguridade laboral.	● TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.1 Preparáronse e acondicionáronse as materias primas.	● TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.2 Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.	● PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	1

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.	● PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración	S	4
CA2.4 Asegurouse a alimentación ou a carga dos equipamentos.	● LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA2.5 Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente.	● LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.6 Dosificáronse e mesturáronse os ingredientes.	● LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	4
CA2.7 Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar.	● LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.8 Aplicáronse sistemas de autocontrol baseados na metodoloxía APPCC e da rastrexabilidade.	● LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.9 Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.	● LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA2.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.	● TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA2.11 Realizouse un uso eficiente dos recursos hídricos e enerxéticos.	● TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA2.12 Recolléronse selectivamente os residuos xerados durante o proceso.	● TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.1 Recoñecéronse os métodos e os materiais de envasamento e embalaxe.	● PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento	N	2
CA3.2 Caracterizáronse as liñas de envasamento.	● PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento	N	2
CA3.3 Puxéronse a punto máquinas e equipamentos de envasamento, etiquetaxe e embalaxe.	● LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.4 Dosificouse e incorporouse o produto preparado.	● LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.5 Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.	● LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.6 Realizáronse os controis sistemáticos de enchemento e pechamento.	● LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	3
CA3.7 Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.	● LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA3.8 Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto.	● LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	2
CA3.9 Realizouse a embalaxe e comprobouse a colocación dos produtos envasados no palé.	● LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA3.10 Realizouse a recollida selectiva e a reutilización dos materiais de envasamento e embalaxe.	● LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.1 Identificáronse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración.	● PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control	S	4
CA4.2 Identificáronse os sistemas de control de procesos utilizados na industria alimentaria.	● PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control	N	1
CA4.3 Controlouse o estado das materias primas.	● LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA4.4 Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.	● LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	4
CA4.5 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.6 Controlouse o proceso de envasamento e embalaxe.	● LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Operouse cos equipamentos de tratamento da información (autómatas programables e outros sistemas de control) utilizados no control dos sistemas automatizados de produción.	● LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA4.8 Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos.	● LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA4.9 Identifícanse os riscos e as consecuencias ambientais que se derivan da actividade industrial.	● PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais	N	1
CA4.10 Valorouse a repercusión dun control inadecuado sobre a calidade do produto elaborado.	● PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto	N	2
CA5.1 Recoñécóronse os procedementos e os métodos de mostraxe empregados nos procesos de elaboración.	● PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe	N	1
CA5.2 Valorouse a necesidade de obter unha mostra homoxénea e representativa.	● PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe	N	1
CA5.3 Realizouse a toma de mostras.	● LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.4 Preparouse a mostra (dilución e homoxeneización) para a súa análise.	● LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.5 Efectuáronse as determinacións fisicoquímicas básicas no produto en curso e acabado.	● LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.6 Determináronse as características sensoriais do produto.	● LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	2
CA5.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.	● LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	3
CA5.8 Reaxustouse a operación do proceso implicada en caso de desviacións.	● LC.31 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	N	1
CA5.9 Documentáronse os resultados obtidos.	● LC.32 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller.	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Limpeza e desinfección na industria alimentaria: sistemas e equipamentos de limpeza.</p> <p>Instalacións de elaboración: distribución do espazo e equipamentos. Servizos auxiliares.</p> <p>Regulamentación técnico-sanitaria e normativa.</p> <p>Mantemento de primeiro nivel na industria alimentaria.</p> <p>Documentación técnica sobre execución de procesos: diagramas de fluxo e manual de procedementos.</p> <p>0Recollida selectiva de residuos.</p> <p>Caracterización do produto.</p> <p>Identificación e secuencia das operacións de proceso.</p> <p>Selección e descrición dos ingredientes.</p> <p>Cálculo de ingredientes.</p> <p>Preparación, dosificación e mestura de ingredientes.</p> <p>Tratamentos físicos e térmicos para a elaboración de produtos alimentarios.</p> <p>Aplicación de sistemas de autocontrol: metodoloxía APPCC.</p>

Contidos
<p>Rastrexabilidade: documentación.</p> <p>Selección de técnicas de envasamento segundo o produto elaborado.</p> <p>Manipulación e preparación de envases.</p> <p>Manexo, regulación e mantemento de primeiro nivel da maquinaria que se utiliza no envasamento.</p> <p>Enchemento e pechamento de envases.</p> <p>Colocación de etiquetas.</p> <p>Composición de paquetes.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica da materia prima.</p> <p>Selección e regulación de parámetros: medición de variables.</p> <p>Axentes e factores de impacto ambiental no proceso de elaboración e envasamento. Tipoloxía dos residuos xerados.</p> <p>Control de procesos: compoñentes.</p> <p>Autómatas programables: manexo e aplicacións.</p> <p>Identificación dos factores e as situacións de risco para a seguridade durante o proceso de elaboración e envasamento.</p> <p>Aplicación da APPCC no proceso de elaboración referido.</p> <p>Toma de mostras.</p> <p>Análise sensorial e fisicoquímica do produto en curso e elaborado.</p> <p>Controis básicos do produto en curso e dos produtos elaborados.</p>

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos			
Actividade (título e descrición)						

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Procesamento produtos lácteos - O profesor explica os diferentes produtos lácteos así como os procesos para a obtención dos mesmos	<ul style="list-style-type: none"> • EExposición de coñecementos Entrega de materiais • Elaboración de documentos Elaboración de produtos na sala de elaboración 		<ul style="list-style-type: none"> • Documentos (esquemas, diagramas de fluxo, fichas de proceso, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Medios audiovisuais, planta de elaboración, laboratorio FyQ 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • PE.1 - Cuestionario sobre procesamento de produtos lácteos • PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos lácteos • PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento • PE.6 - Cuestionario sobre liñas de envasamento • PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe • PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe • TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaborar produtos lácteos, e describe os procedementos e as técnicas asociadas. Realiza as técnicas de envasamento e embalaxe do produto lácteo elaborado e os controis necesarios. Documenta - Elaboranse difentes productos lácteos en taller. Realízase o envasado e control dos diferentes productos elaborados. Unha vez elaborado o produto realizarase a diferente documentación asociada	<ul style="list-style-type: none"> A profesora dará instrucións de traballo para que os alumnos realicen a elaboración correspondente 	<ul style="list-style-type: none"> Os alumnos levarán a cabo a elaboración e documentación asociada 	<ul style="list-style-type: none"> Produtos elaborados e documentos 	<ul style="list-style-type: none"> Taller e materias primas. Laboratorio FyQ 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.2 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.3 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.4 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.5 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.6 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.7 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.8 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.9 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.10 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.11 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.12 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.13 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.14 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.15 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. LC.16 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	30,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.17 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.18 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.19 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.20 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.21 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.22 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.23 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.24 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.25 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.26 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.27 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.28 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.29 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.30 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.31 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • LC.32 - Lista de cotexo sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario sobre procesamento de produtos lácteos • PE.2 - Cuestionario sobre procesamento produtos lácteos • PE.3 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.4 - Cuestionario sobre os procesos de elaboración • PE.5 - Cuestionario sobre métodos de envasamento • PE.7 - Cuestionario sobre parámetros de control • PE.8 - Cuestionario sobre sistemas de control • PE.9 - Cuestionario sobre consecuencias ambientais • PE.10 - Cuestionario sobre o control e a calidade do produto • PE.11 - Cuestionario sobre métodos de mostraxe • PE.12 - Cuestionario sobre mostraxe • TO.1 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.2 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.3 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.4 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. • TO.5 - Escala de valoración sobre a actividade de elaboración levada a cabo no taller. 	
TOTAL						45,0

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

A avaliación ten como finalidade verificar que, efectivamente, os resultados de aprendizaxe foron acadados. En cada unidade de traballo recóllense uns criterios de avaliación que, tal como se especifica na relación de unidades do presente documento, algúns son mínimos esixibles e outros non. Un criterio de avaliación é mínimo esixible cando se considera imprescindible para acadar o resultado de aprendizaxe. O resto de criterios de avaliación, a pesar de ser importantes, non comprometen gravemente a adquisición da competencia profesional si o alumno/a non os evidencia.

Por outro lado, cada un dos criterios de avaliación terá un peso orientativo na cualificación, que representa o porcentaxe de peso relativo que ten nunha unidade didáctica determinada. Polo que é normal que os CA máis importantes da UD teñan relación cos mínimos esixibles.

MÍNIMOS ESIXIBLES para cada una das Unidades Formativas son os seguintes:

- Identifícanse os requisitos técnico-sanitarios que deban cumprir as instalacións.
- Adoptáronse medidas de seguridade laboral
- Interpretouse a documentación técnica sobre a execución do proceso.
- Recoñecéronse as operacións de elaboración e a súa secuencia.
- Calculouse e pesouse a cantidade necesaria de cada ingrediente
- Aplicáronse os tratamentos de transformación e conservación segundo as características do produto que se vaia elaborar
- Elaborouse a documentación asociada ao sistema de autocontrol e de rastrexabilidade.
- Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade durante a elaboración.
- Manexáronse as máquinas e supervisouse o seu funcionamento.
- Etiquetouse o produto envasado e supervisouse a colocación das etiquetas.
- Aplicouse o método de identificación do lote de produción para garantir a rastrexabilidade do produto
- Identifícanse os parámetros que cumpra controlar durante o proceso de elaboración
- Realizáronse as comprobacións e o rexistro dos parámetros implicados no proceso.
- Respectáronse as medidas de seguridade no manexo dos equipamentos
- Realizouse a toma de mostras.
- Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto en curso e elaborado.
- Documentáronse os resultados obtidos

Que un CA sexa mínimo esixible implica que o alumnado deberá superar (nota igual o maior de 5,00 sobre 10) a proba correspondente ao instrumento de avaliación seleccionado para aprobar a unidade didáctica. Polo contrario, non será necesario superar as probas relacionadas con CA que non sexan mínimos esixibles, sempre que a nota global da UD sexa aprobado. Isto implica que para ter superada cada unidade didáctica han de acadar polo menos un 50% en cada un de estes criterios considerados mínimos, e ter unha nota mínima de 5 puntos no cómputo da unidade, ademais, será necesario superar todas e cada unha das unidades didácticas para superar o módulo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

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

Consideraránse positivas as puntuacións iguais ou superiores a 5 puntos.

Os instrumentos empregados para determinar esta cualificación serán os seguintes:

Para cada UD, cada CA ten un peso, o total dos pesos de cada UD é 100%, o que correspondería a un 10.

A nota de cada trimestre será a media aritmética das dúas unidades que conforman cada trimestre.

As notas publicadas nos boletíns de notas de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a primeira avaliación é parcial, a segunda avaliación é a nota final do módulo e non a cualificación obtida na segunda avaliación.

A nota final do módulo será a media aritmética das cualificacións numéricas obtidas en cada unha das avaliacións. Sendo necesario acadar un mínimo de cinco para poder realizar a media.

AVALIACIÓN FINAL EN XUÑO.

As persoas que non superen o módulo no segundo trimestre mediante a avaliación continua poderán facer unha proba de recuperación no mes de Xuño que queda definida no apartado 6 desta programación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non supere mediante a avaliación parcial o módulo, poderá realizar unha recuperación das partes non superadas a finais do segundo trimestre, previa á FCT.

O alumnado que non supere o módulo antes da realización da FCT recibirá un informe individualizado especificando as partes que teñen que recuperar, o programa de actividades de recuperación a realizar durante o terceiro trimestre e a data específica da/s proba/s de recuperación a realizar no mes de Xuño coincidindo coa avaliación final. As actividades consistirán en resolución de dúbidas e repetir aquelas actividades prácticas realizadas durante o curso nos que o alumnado presente maiores dificultades.

A cualificación final do módulo nestes casos realizarase seguindo o indicado no punto 5.

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

No caso de alcanzar perda de dereito a avaliación continua por faltas de asistencia, o alumnado disporá dunha proba a realizar no período extraordinario indicado pola administración. Dita proba será suficientemente ampla para que o alumno/a poida demostrar a consecución de tódolos resultados de aprendizaxe da programación do módulo, deberá lograr como mínimo unha cualificación de 5,00 puntos e ter superados todos os CA mínimos exixibles.

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

Nas reunións quincenais de ciclo e nas mensuais de departamento falarase sobre o seguimento das programacións e ademais farase o seguimento de cada unidade a través da plataforma. Deste xeito se terá información sobre o grado de seguiment, o que permitirá analizar as causas, e propoñer melloras de cara o vindeiro curso.

Para a avaliación da práctica docente recollerase información a través do Departamento de Calidade mediante os cuestionarios facilitados aos alumnos/as para que valoren diferentes aspectos relativos á práctica docente, tales como organización e metodoloxía didáctica, interese polo alumnado/a, actitude e outras cuestións relacionadas coas cualificacións.

Ao final do curso analizaranse os resultados do seguimento da programación, facéndose referencia á mesma na memoria final de curso e téndose en conta as conclusións para a elaboración da programación de seguinte ano.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase de dúas formas: unha xeral e outra máis específica do módulo.

-Xeral: Nesta avaliación inicial de curso valorarase aqueles alumnos que poidan ter dificultades e aqueles outros que podan ter vantaxe. Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión para esta avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa. Entre todos valorarase se hai algún alumno/a que poida ter NEAE ou simplemente necesidade de ampliación ou reforzo e falarase das medidas a adoitar. Deixarase constancia na acta da sesión.

-Específica. Na cal se realizará un cuestionario específico para demostrar os coñecementos que ten en relación co devandito módulo.

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

Ao inicio do curso analízase as características do alumnado tanto no departamento de industrias alimentarias como co de orientación. Así mesmo durante o desenvolvemento do curso se irán analizando posibles necesidades.

Entre as medidas para atender a diversidade e a integración do alumnado, levaráanse a cabo:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

O estudo da materia do presente módulo non pode ser entendida sen ter en conta a transmisión dos seguintes valores:

- Educación moral e cívica: motivar que cada alumno desempeñe as tarefas individuais e grupais nas que participa, respetando as normas, os compañeiros, os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
- Educación para á paz: Fomentar o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través do coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións, etc. de cada cultura.
- Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: Fomentar que a distribución de tarefas e a participación na toma de decisións se faga evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.
- Educación para á saúde: Fomentar a práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde e a hixiene e a seguridade no desenvolvemento das operacións dos procesos do módulo.
- Educación ambiental: Desenvolver uns hábitos e coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible, facendo especial atención na reciclaxe.
- Educación do consumidor: fomentar un consumo consciente e responsable para que os alumnos o apliquen a elaboración de produtos.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico 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.
- Situar o 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: 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

10. Outros apartados

10.1) Secuenciación das UD ao longo do curso

1 avaliación:

UD 1- Procesamento de produtos vexetais

UD 2- Procesamento de produtos cárnicos

2 avaliación:

UD 3- Procesamento de produtos de pesca e acuicultura

UD 4 - Procesamento de produtos lácteos

10.2) Uniformidade e uso de EPIS de traballo na planta

Será obrigatorio o uso de bata, botas de auga e cofia (co pelo ben recollido dentro dela) para as elaboracións.
Non está permitido acceder ás plantas de elaboración con pendentes, colares, reloxios, etc.