

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
MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	2023/2024	11	227	227
MP0145_15	Controis básicos dos procesos	2023/2024	11	43	43
MP0145_45	Procesos da industria de fabricación de produtos vexetais	2023/2024	11	46	46
MP0145_35	Procesos da industria cárnica	2023/2024	11	46	46
MP0145_55	Procesos da industria de fabricación de produtos da pesca e da acuicultura	2023/2024	11	46	46
MP0145_25	Procesos da industria láctea	2023/2024	11	46	46

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O sector de industria alimentaria, está en pleno auxe, os últimos datos económicos confirman que se recuperou da crise, é un sector en proxección, con cada vez máis demanda de consumo, así como de formación. Os novos esquemas organizativos baséanse en unidades especializadas de liñas de produción que demandan operarios máis cualificados, que non só posúan coñecementos xerais senón tamén preparación específica para cada un dos niveis xerárquicos das empresas onde sexan requiridos. A provincia de A Coruña, pola súa oferta empresarial no sector da industria alimentaria fai que os alumnos/as que cursen este ciclo se atopen dentro dun entorno produtivo atractivo e con empregabilidade.

O CFP Paseo das Pontes está situado no centro urbano da cidade, na zona de confluencia entre a Avenida Finisterre e a Ronda de Nelle, preto do barrio de Agra do Orzán. É unha zona de alta densidade de poboación, con gran diversidade tanto económica como sociocultural que ultimamente acolle unha elevada proporción de inmigrantes. O centro oferta ciclos das familias de Têxtil, Confección e pel, Hostelería e turismo ademais da familia de Industrias alimentarias. A nosa familia conta con instalacións

específicas como o taller xeral de elaboración, o taller de cárnicos, o aula de cata e os laboratorios de físico- química e o de microbioloxía ademais das aulas para as sesións teóricas e a biblioteca. Este módulo orientase fundamentalmente á aprendizaxe de coñecementos e en ocasións recurrirase a uso do laboratorio de físico-química cara ao desenvolvemento de procedementos que axudan a este aprendizaxe permitido que o alumnado acade o CA1.1 Identificáronse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.

Este módulo é de gran importancia para os alumnos/as que cursan este ciclo formativo co fin de que acaden a competencia xeral do título que consiste en elaborar e envasar produtos alimentarios de acordo cos plans de produción e calidade, así como efectuar o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, aplicando a lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

Este módulo en concreto contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais do ciclo (Decreto 129/2011, do 3 de xuño, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en elaboración de produtos alimentarios):

- a) Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares para o seu aprovisionamento, e describir as súas características e as súas propiedades.
- c) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos, en relación coas variables do proceso, para regularlos e/ou programalos.
- d) Definir e aplicar as operacións de acondicionamento, formulación e transformación, para elaborar produtos alimentarios, tendo en conta as características destes.
- e) Identificar e analizar os tratamentos de conservación, e describir os seus fundamentos e os parámetros de control, para a súa aplicación
- f) Analizar as operacións de envasamento, etiquetaxe e embalaxe en relación coa conservación, a distribución e a rastrexabilidade dos produtos alimentarios, para a súa realización.
- g) Organizar e clasificar os produtos acabados, e analizar os seus requisitos de conservación e as súas necesidades de espazos, para o seu almacenamento.
- h) Recoñecer e medir os parámetros de calidade dos produtos en relación coas esixencias do produto e do proceso, para verificar a súa calidade.
- m) Describir a normativa de seguridade alimentaria, e identificar os factores e as situacións de risco, para a súa aplicación.
- n) Identificar os aspectos ambientais asociados á súa actividade, recoñecendo os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para aplicar a normativa.
- ñ) Identificar os riscos asociados á súa actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- o) Describir os papeis de cada compoñente do grupo de traballo, e identificar en cada caso a responsabilidade asociada, para a súa organización.
- r) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.

Nesta programación estes obxectivos foron tidos en conta á hora de seleccionar os criterios de avaliación mínimos exixibles, de forma que son os

que van dirixidos a acadar os obxectivos xerais do ciclo. De feito, nas catro últimas UD os mínimos exixibles son os relativos á identificación, caracterización e descrición dos procesos de elaboración dos diferentes sectores industriais así como dos produtos obtidos clasificación, descrición e aplicacións industrial das diferentes materias primas.

No deseño da programación tamén tívose en conta o entorno produtivo da contorna para priorizar os factores de coñecemento máis relevantes e tratar de contribuír ao emprego e o emprendemento. A Coruña desprega unha rede ampla de empresas do sector alimentario que inclúe todos os sectores de produción: cárnico, lácteo, produtos da pesca e da acuicultura e elaboración de produtos de orixe vexetal. Os noso alumnado é moi demandado polo sector da distribución para as seccións de carnicarías, charcutaría peixerías, panadaría; por empresas do sector lácteo (produtoras de leites de consumo e xeadarías) e empresas elaboradoras de preparados veganos entre outras, tendo en conta esta casuística as UD 2-5, que fan referencia ao procesos produtivos dos diferentes sectores da industria alimentaria: fabricación de produtos vexetais, cárnico, fabricación de produtos da pesca e da acuicultura, e lácteo, ten todas o mesmo peso porcentual para cubrir de forma compensada a oferta de empregabilidade, cabe sinalar tamén que impártense na mesma orde que o módulo práctico Procesamento de produtos alimentarios para que os coñecemento teóricos desde módulo podan acompañar ao desempeño práctico doutro.

Finalmente, tamén se tiveron en conta os CA que son tratados noutros módulos, dándolles nesta programación menor peso porcentual para evitar solapamentos, é o caso dos CA relativos ao almacenamento e conservación (tratados no módulo de Tratamentos de transformación e conservación).

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	Resultados	Resultados	Resultados	Resultados
					MP014_5_15 RA1	MP014_5_25 RA1	MP014_5_35 RA1	MP014_5_45 RA1	MP014_5_55 RA1
1	ODISEA DO KITASATO: UNHA DE ANÁLISE	Introducción aos conceptos xerais da análises de alimentos, Fundamentos e procedementos dos análises básicos de alimentos	43	20	X				
2	A REBELIÓN DOS PRODUTOS VEXETAIS	Clasificación, descrición e elaboración de: IV gama, Zumes. Confeccións. Conxelados. Conservas. Encurtidos. Precociñados	46	20				X	
3	XAMÓN, XAMÓN E OUTROS PRODUTOS CÁRNICOS	Estudo da carne. Características e elaboración de: Embutidos cárnicos crus e curados. Conservas cárnicas. Pastas finas, friames, e pratos cociñados e precociñados cárnicos.	46	20			X		
4	FILETEANDO A NEMO: ASÍ FANSE OS PRODUTOS DA PESCA E DA ACUICULTURA	Tipos de produtos da pesca e da acuicultura. Descrición do tecido muscular do peixe Calsificación, características e elaboración de: Produtos da pesca e da acuicultura. Conxelados. Conservas e semiconservas de peixe. Precociñados de peixe	46	20					X
5	REGRESO AO LEITE: CHEGAN OS PROCESOS TECNOLÓXICOS DOS PRODUTOS LÁCTEOS	Clasificación e conceptos xerais. Elaboración de: logures e leites fermentados. Sobremesas lácteos e xeados. Queixos frescos e curados	46	20		X			
Total:			227						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	ODISEA DO KITASATO: UNHA DE ANÁLISE	43

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Describe os controis básicos dos procesos e recoñece os seus fundamentos.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os materiais necesarios nas análises básicas de alimentos	1	Conceptos xerais na análises básicas de alimentos	9,0
1.2 Recoñecer os obxetivos das etapas das análises básicas de alimentos			
1.3 Valorar resultados e recoñecer a documentación para o rexistro deles			
2.1 Identificar as medidas de seguridade e de hixiene durante a realización dos controis	2	Protocolo de traballo nas análises de alimentos	9,0
2.2 Valorar o rigor, a orde e a limpeza durante os controis			
3.1 Coñecer os principais controis básicos de alimentos e os seus fundamentos	3	Fundamentos físicos e químicos dos principais controis básicos	25,0
3.2 Coñecer os intervalos óptimos dos parámetros a analizar e interpretar resultados			
TOTAL			43

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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipamentos, e os instrumentos de análise e controis básicos.	● PE.1 - Coñecementos UD 1	S	20
CA1.2 Recoñécéronse os procedementos e os métodos de mostraxe.	● PE.2 - Coñecementos UD 1	N	10
CA1.3 Recoñécéronse os fundamentos físicos e químicos dos métodos de control.	● PE.3 - Coñecementos UD 1	S	15
CA1.4 Descríronse os principais controis básicos.	● PE.4 - Coñecementos UD 1	S	20
CA1.5 Interpretáronse os resultados dos controis.	● PE.5 - Coñecementos UD 1	N	5
CA1.6 Recoñécéronse os intervalos óptimos dos parámetros que se vaian controlar.	● PE.6 - Coñecementos UD 1	N	5
CA1.7 Identifícanse as medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais durante a realización dos controis.	● PE.7 - Coñecementos UD 1	N	10
CA1.8 Recoñeceuse a documentación para o rexistro dos controis realizados.	● PE.8 - Coñecementos UD 1	N	5
CA1.9 Valorouse o rigor, a orde e a limpeza como elementos imprescindibles na realización dos controis básicos.	● PE.9 - Coñecementos UD 1	N	10

TOTAL
100
4.1.e) Contidos

Contidos
Fundamentos físicos e químicos dos controis básicos. Equipamentos e instrumentación básica. Métodos e procedementos de mostraxe. Análises básicas no control do proceso de elaboración de produtos alimentarios. Rexistro de resultados. Medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos laborais na toma de mostras e na realización dos ensaios. Importancia da orde, o rigor e a limpeza.

4.1.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	
Conceptos xerais na análises básicas de alimentos - Obxetivos e etapas da análises básica de alimentos e os seus equipos e instrumentos	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación do modulo e a programación • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Presentación audiovisual dos equipamentos e os instrumentos de análise básica de alimentos • Presentación audiovisual dos métodos de mostraxe • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliación inicial • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliación inicial, xustificante de presentación da programación, resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Coñecementos UD 1 • PE.2 - Coñecementos UD 1 	9,0

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	
Protocolo de traballo nas análises de alimentos - Prácticas hixiénicas, seguras e operacións rutinarias na análises de alimentos. Importancia da orde, o rigor e a limpeza	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Explicación sobre o traballo seguro no laboratorio • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Identificación no laboratorio dos sistemas de protección: EPIs, extintores, botiquín, lavaollos de emerxencia con orde, rigor e limpeza • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos, EPIS 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.7 - Coñecementos UD 1 • PE.9 - Coñecementos UD 1 	9,0
Fundamentos físicos e químicos dos principais controis básicos - Descrición dos principais controis básicos na elaboración de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Explicacións das instrucións de traballo para as operacións básicas no laboratorio: pesadas, disolucións... • Realizacións de operacións básicas no laboratorio: pesadas, disolucións... • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos, operacións básicas feitas 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos, material de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Coñecementos UD 1 • PE.4 - Coñecementos UD 1 • PE.5 - Coñecementos UD 1 • PE.6 - Coñecementos UD 1 • PE.8 - Coñecementos UD 1 	25,0
TOTAL						43,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A REBELIÓN DOS PRODUTOS VEXETAIS	46

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

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

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os principais tipos de produtos vexetais de IV gama 1.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de produtos vexetais de IV gama 1.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 1.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de IV gama 1.5 Identificar as non-conformidades dos zumes e as posibles accións correctoras	1	Produtos vexetais de cuarta gama	10,0
2.1 Caracterizar os principais tipos de conxelados e conservas vexetais 2.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de conxelados e conservas vexetais 2.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 2.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de conxelados e conservas vexetais 2.5 Identificar as non-conformidades dos conxelados e conservas vexetais e as posibles accións correctoras	2	Conxelados e conservas vexetais	10,0
3.1 Caracterizar os principais tipos de confeccións 3.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de confeccións 3.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 3.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de confeccións 3.5 Identificar as non-conformidades das confeccións e as posibles accións correctoras	3	Confeccións	8,0
4.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de zumes 4.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 4.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de zumes 4.5 Identificar as non-conformidades dos zumes e as posibles accións correctoras 4.1 Caracterizar os principais tipos de zumes	4	Zumes	12,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Caracterizar os principais tipos de encurtidos e pratos cociñados e precociñados vexetais	5	Encurtidos e pratos cociñados e precociñados vexetais	6,0
5.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de encurtidos e pratos cociñados e precociñados vexetais			
5.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores			
5.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de encurtidos e pratos cociñados e precociñados vexetais			
5.5 Identificar as non-conformidades dos encurtidos e pratos cociñados e precociñados vexetais e as posibles accións correctoras			
TOTAL			46

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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os produtos vexetais de cuarta gama e as súas operacións de procesamento.	● PE.1 - Coñecementos UD 2	S	13
CA1.2 Caracterízanse os néctares, os zumes vexetais e outros zumes, e describíronse as operacións de proceso.	● PE.2 - Coñecementos UD 2	S	13
CA1.3 Recoñécéronse os procesos de elaboración de purés de froitas, marmeladas, confeitureas e outros produtos compostos, e enumeráronse as operacións de proceso.	● PE.3 - Coñecementos UD 2	S	13
CA1.4 Describíronse as características dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.			0
CA1.4.1 Describíronse as características das conservas vexetais e dos produtos vexetais conxelados e as súas operacións de procesamento.	● PE.4 - Coñecementos UD 2	S	13
CA1.5 Recoñécéronse as conservas vexetais, os encurtidos e os pratos cociñados e precociñados vexetais, e caracterízanse as operacións de proceso.			0
CA1.5.1 Recoñécéronse os encurtidos e os pratos cociñados e precociñados vexetais, e caracterízanse as operacións de proceso.	● PE.5 - Coñecementos UD 2	S	13
CA1.6 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos vexetais de fabricación industrial.	● PE.6 - Coñecementos UD 2	N	10
CA1.7 Caracterízanse os principais produtos vexetais de consumo do contorno.	● PE.7 - Coñecementos UD 2	N	5
CA1.8 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos vexetais de fabricación industrial.	● PE.8 - Coñecementos UD 2	N	5
CA1.9 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos vexetais de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.	● PE.9 - Coñecementos UD 2	N	10
CA1.10 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.	● PE.10 - Coñecementos UD 2	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Produtos vexetais de cuarta gama: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Zumes, néctares e zumes vexetais: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
Purés de froitas, marmeladas, confeitureas e outros produtos compostos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos

Contidos

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

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

4.2.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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Produtos vexetais de cuarta gama - Estudo dos principais produtos vexetais de IV gama e os seus procesos de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Coñecementos UD 2 PE.6 - Coñecementos UD 2 PE.7 - Coñecementos UD 2 PE.8 - Coñecementos UD 2 PE.9 - Coñecementos UD 2 PE.10 - Coñecementos UD 2 	10,0
Conxelados e conservas vexetais - Estudo dos procesos de elaboración de Conxelados e conservas vexetais	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Coñecementos UD 2 PE.7 - Coñecementos UD 2 PE.8 - Coñecementos UD 2 PE.9 - Coñecementos UD 2 PE.10 - Coñecementos UD 2 	10,0
Confeccións - Estudo dos procesos de elaboración de: confituras, jaleas, marmalade, marmelada de froitas e crema de castañas	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Coñecementos UD 2 PE.6 - Coñecementos UD 2 PE.7 - Coñecementos UD 2 PE.8 - Coñecementos UD 2 PE.9 - Coñecementos UD 2 PE.10 - Coñecementos UD 2 	8,0

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	
Zumes - Estudo dos procesos de elaboración dos zumes	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Coñecementos UD 2 • PE.6 - Coñecementos UD 2 • PE.7 - Coñecementos UD 2 • PE.8 - Coñecementos UD 2 • PE.9 - Coñecementos UD 2 • PE.10 - Coñecementos UD 2 	12,0
Encurtidos e pratos cocidos e precocidos vexetais - Estudo dos procesos de elaboración de encurtidos e pratos cocidos e precocidos vexetais	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.6 - Coñecementos UD 2 • PE.7 - Coñecementos UD 2 • PE.8 - Coñecementos UD 2 • PE.9 - Coñecementos UD 2 • PE.10 - Coñecementos UD 2 	6,0
TOTAL						46,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	XAMÓN, XAMÓN E OUTROS PRODUTOS CÁRNICOS	46

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

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

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os distintos tipos de carne 1.2 Recoñecer as principais características da carne das distintas especies animais 1.3 Describir as principais características organolépticas e nutricionais da carne 1.4 Caracterizar as principais especies animais de consumo do contorno 1.5 Describir as principais características do tecido muscular 1.6 Coñecer a composición do tecido muscular	1	Estudo da carne	24,0
2.1 Caracterizar os principais tipos de embutidos cárnicos crus 2.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de embutidos cárnicos crus 2.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 2.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación dos embutidos cárnicos crus 2.5 Identificar as non-conformidades dos embutidos crus e as posibles accións correctoras	2	Ebutidos cárnicos crus	7,0
3.1 Caracterizar os principais tipos de embutidos cárnicos curados 3.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de embutidos cárnicos curados 3.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 3.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación dos embutidos cárnicos curados 3.5 Identificar as non-conformidades dos embutidos crus e as posibles accións correctoras	3	Ebutidos cárnicos curados	9,0
4.1 Caracterizar os principais tipos de conservas, pastas finas, friames, pratos cocinados e precocinados cárnicos 4.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de conservas, pastas finas, friames, pratos cocinados e precocinados cárnicos 4.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 4.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de conservas, pastas finas, friames, pratos cocinados e precocinados cárnicos 4.5 Identificar as non-conformidades conservas, pastas finas, friames, pratos cocinados e precocinados cárnicos e as posibles accións correctoras	4	Outros produtos cárnicos	6,0

TOTAL	46
-------	----

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 Identifícaronse os embutidos cárnicos crus ou frescos e os embutidos curados, e describíronse os seus procesos de fabricación tipo.	● PE.1 - Coñecementos UD 3	S	50
CA1.2 Recoñeceróñse as conservas cárnicas e os pratos cociñados e precociñados cárnicos, e caracterizáronse as operacións de proceso.	● PE.2 - Coñecementos UD 3	S	10
CA1.3 Describíronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos cárnicos.	● PE.3 - Coñecementos UD 3	N	15
CA1.4 Caracterizáronse os principais produtos cárnicos de consumo do contorno.	● PE.4 - Coñecementos UD 3	N	5
CA1.5 Describíronse as condicións de almacenamento e conservación dos produtos cárnicos de fabricación industrial.	● PE.5 - Coñecementos UD 3	N	5
CA1.6 Identifícaronse as principais non-conformidades dos produtos cárnicos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.	● PE.6 - Coñecementos UD 3	N	10
CA1.7 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.	● PE.7 - Coñecementos UD 3	N	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Tecido muscular: composición e características.</p> <p>Características da carne das especies animais de maior uso industrial.</p> <p>Embutidos cárnicos crus ou frescos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p> <p>Embutidos cárnicos curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p> <p>Conservas cárnicas, pastas finas, friames, e pratos cociñados e precociñados cárnicos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da cali</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	
Estudo da carne - Características e composición da carne e do tecido muscular	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Coñecementos UD 3 PE.4 - Coñecementos UD 3 	24,0
Embutidos cárnicos crus - Estudo dos procesos de elaboración dos embutidos cárnicos crus	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Coñecementos UD 3 PE.3 - Coñecementos UD 3 PE.4 - Coñecementos UD 3 PE.5 - Coñecementos UD 3 PE.6 - Coñecementos UD 3 PE.7 - Coñecementos UD 3 	7,0
Embutidos cárnicos curados - Estudo dos procesos de elaboración dos embutidos cárnicos curados	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Coñecementos UD 3 PE.3 - Coñecementos UD 3 PE.4 - Coñecementos UD 3 PE.5 - Coñecementos UD 3 PE.6 - Coñecementos UD 3 PE.7 - Coñecementos UD 3 	9,0
Outros produtos cárnicos - Estudo dos procesos de elaboración de: conservas, pastas finas, friames, pratos cocidos e precocidos cárnicos	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Coñecementos UD 3 PE.3 - Coñecementos UD 3 PE.4 - Coñecementos UD 3 PE.5 - Coñecementos UD 3 PE.6 - Coñecementos UD 3 PE.7 - Coñecementos UD 3 	6,0
TOTAL						46,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	FILETEANDO A NEMO: ASI FANSE OS PRODUTOS DA PESCA E DA ACUICULTURA	46

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

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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os distintos produtos da pesca e da acuicultura 1.2 Describir as principais características dos produtos da pesca e da acuicultura 1.3 Describir as principais características do tecido muscular 1.4 Coñecer a composición do tecido muscular	1	Estudo dos peixes	16,0
2.1 Caracterizar os principais tipos de conxelados de peixe 2.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de conxelados de peixe 2.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 2.4 Describir as condicións de almacenamento de conxelados de peixe 2.5 Identificar as non-conformidades dos conxelados de peixe e as posibles accións correctoras	2	Productos da pesca e da acuicultura conxelados	14,0
3.1 Caracterizar os principais tipos de conservas de peixe 3.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de conservas de peixe 3.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 3.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación das conservas de peixe 3.5 Identificar as non-conformidades das conservas de peixe e as posibles accións correctoras	3	Conservas de peixe	3,0
4.1 Caracterizar os principais tipos de semiconservas de peixe 4.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de semiconservas de peixe 4.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 4.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación das semiconservas de peixe 4.5 Identificar as non-conformidades das semiconservas de peixe e as posibles accións correctoras	4	Semiconservas de peixe	12,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Caracterizar os principais tipos de pratos cociñados e precociñados de peixe	5	Pratos cociñados e precociñados de peixe	1,0
5.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de pratos cociñados e precociñados de peixe			
5.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores			
5.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación dos pratos cociñados e precociñados de peixe			
5.5 Identificar as non-conformidades dos pratos cociñados e precociñados de peixe e as posibles accións correctoras			
TOTAL			46

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 produtos conxelados da pesca e da acuicultura, e as súas operacións de procesamento.	● PE.1 - Coñecementos UD 4	S	15
CA1.2 Caracterízanse as salgaduras, as conservas e as semiconservas de peixe, e describíronse os procesos de fabricación tipo.	● PE.2 - Coñecementos UD 4	S	25
CA1.3 Descríbense as características dos pratos cociñados e precociñados de peixe, e as súas operacións de procesamento.	● PE.3 - Coñecementos UD 4	S	20
CA1.4 Enumeráronse as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos da pesca e a acuicultura.	● PE.4 - Coñecementos UD 4	N	15
CA1.5 Caracterízanse os principais produtos da pesca e da acuicultura de consumo do contorno.	● PE.5 - Coñecementos UD 4	N	5
CA1.6 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial.	● PE.6 - Coñecementos UD 4	N	5
CA1.7 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos da pesca e da acuicultura de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.	● PE.7 - Coñecementos UD 4	N	10
CA1.8 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.	● PE.8 - Coñecementos UD 4	N	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

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

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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Estudo dos peixes - Características e composición dos produtos da pesca e da acuicultura e do tecido muscular	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Coñecementos UD 4 • PE.5 - Coñecementos UD 4 	16,0
Productos da pesca e da acuicultura conxelados - Estudo dos procesos de elaboración dos conxelados de peixe	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Coñecementos UD 4 • PE.4 - Coñecementos UD 4 • PE.5 - Coñecementos UD 4 • PE.6 - Coñecementos UD 4 • PE.7 - Coñecementos UD 4 • PE.8 - Coñecementos UD 4 	14,0
Conservas de peixe - Estudo dos procesos de elaboración das conservas de peixe	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Coñecementos UD 4 • PE.4 - Coñecementos UD 4 • PE.5 - Coñecementos UD 4 • PE.6 - Coñecementos UD 4 • PE.7 - Coñecementos UD 4 • PE.8 - Coñecementos UD 4 	3,0
Semiconservas de peixe - Estudo dos procesos de elaboración das semiconservas de peixe	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Coñecementos UD 4 • PE.4 - Coñecementos UD 4 • PE.5 - Coñecementos UD 4 • PE.6 - Coñecementos UD 4 • PE.7 - Coñecementos UD 4 • PE.8 - Coñecementos UD 4 	12,0

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	
Pratos cociñados e precociñados de peixe - Estudo dos procesos de elaboración dos pratos cociñados e precociñado de peixe	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos • Proxección de vídeos de apoio aos contidos • Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dunha síntesis dos principais contidos • Posta en común sobre os vídeos • Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Coñecementos UD 4 • PE.4 - Coñecementos UD 4 • PE.5 - Coñecementos UD 4 • PE.6 - Coñecementos UD 4 • PE.7 - Coñecementos UD 4 • PE.8 - Coñecementos UD 4 	1,0
TOTAL						46,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	REGRESO AO LEITE: CHEGAN OS PROCESOS TECNOLÓXICOS DOS PRODUTOS LÁCTEOS	46

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

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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os principais tipos de leite 1.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de leite 1.3 Manter unha actitude aberta para describir produtos innovadores 1.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación dos leites 1.5 Identificar as non-conformidades dos leites e as posibles accións correctoras	1	Estudo da leite	30,0
2.1 Caracterizar os principais tipos de iogures e leites fermentados 2.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de iogures e leites fermentados 2.3 Manter unha actitude aberta para describir produtos innovadores 2.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de iogures e leites fermentados 2.5 Identificar as non-conformidades dos iogures e leites fermentados e as posibles accións correctoras	2	Elaboración de iogures e leites fermentados	5,0
3.1 Caracterizar os principais tipos de sobremesas lácteos e xeados 3.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de sobremesas lácteos e xeados 3.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 3.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de sobremesas lácteos e xeados 3.5 Identificar as non-conformidades das sobremesas lácteos e xeados e as posibles accións correctoras	3	Elaboración de sobremesas lácteos e xeados	3,0
4.1 Caracterizar os principais tipos de queixos 4.2 Identificar os procesos de elaboración dos principais tipos de queixos 4.3 Manter actitude aberta para describir produtos innovadores 4.4 Describir as condicións de almacenamento e conservación de queixos 4.5 Describir as condicións de almacenamento e conservación de queixos 4.6 Identificar as non-conformidades dos queixos e as posibles accións correctoras	4	Elaboración de queixos	8,0

TOTAL	46
-------	----

4.5.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 procesos de elaboración de leites de consumo, leites en po e leites evaporados, e as operacións de proceso.	● PE.1 - Coñecementos UD 5	S	20
CA1.2 Caracterízanse os procesos de elaboración de iogures e leites fermentados, e describíronse as operacións de proceso.	● PE.2 - Coñecementos UD 5	S	15
CA1.3 Descríbense as características das sobremesas lácteas e dos xeados, e os seus procesos de fabricación tipo.	● PE.3 - Coñecementos UD 5	S	10
CA1.4 Descríbense os procesos de obtención de queixos frescos e curados, e analízanse as operacións de proceso.	● PE.4 - Coñecementos UD 5	S	15
CA1.5 Descríbense as principais características físicas, químicas, biolóxicas, organolépticas e nutricionais dos produtos lácteos.	● PE.5 - Coñecementos UD 5	N	15
CA1.6 Caracterízanse os principais produtos lácteos de consumo do contorno.	● PE.6 - Coñecementos UD 5	N	5
CA1.7 Descríbense as condicións de almacenamento e conservación dos produtos lácteos de fabricación industrial.	● PE.7 - Coñecementos UD 5	N	5
CA1.8 Identifícanse as principais non-conformidades dos produtos lácteos de fabricación industrial e as posibles accións correctoras.	● PE.8 - Coñecementos UD 5	N	10
CA1.9 Mantívose unha actitude innovadora para describir novos produtos ou variantes dos xa existentes.	● PE.9 - Coñecementos UD 5	N	5
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Leites de consumo, en po e evaporados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p> <p>Iogures e leites fermentados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p> <p>Sobremesas lácteas e xeados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p> <p>Queixos frescos e curados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.</p>

4.5.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	
Estudo da leite - Estudo dos principais tipos de leite o os seus procesos de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resolt 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Coñecementos UD 5 PE.5 - Coñecementos UD 5 PE.6 - Coñecementos UD 5 PE.7 - Coñecementos UD 5 PE.8 - Coñecementos UD 5 PE.9 - Coñecementos UD 5 	30,0
Elaboración de iogures e leites fermentados - Estudo dos procesos de elaboración de iogures e leites fermentados	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Posta en común sobre os vídeos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Coñecementos UD 5 PE.5 - Coñecementos UD 5 PE.7 - Coñecementos UD 5 PE.8 - Coñecementos UD 5 PE.9 - Coñecementos UD 5 	5,0
Elaboración de sobremesas lácteas e xeados - Estudo dos procesos de elaboración de sobremesas lácteas e xeados	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Coñecementos UD 5 PE.5 - Coñecementos UD 5 PE.7 - Coñecementos UD 5 PE.8 - Coñecementos UD 5 PE.9 - Coñecementos UD 5 	3,0
Elaboración de queixos - Estudo dos procesos de elaboración de queixos frescos e curados	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de apuntes e materiais de apoio subida dos mesmos ao aula virtual, presentación e explicacións dos contidos Proxección de vídeos de apoio aos contidos Elaboración das cuestións relacionadas coa actividade para incluír nos boletíns de repaso, ampliación e examen da UD 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dunha síntesis dos principais contidos Posta en común sobre os vídeos Resolución dos boletíns 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos contidos, boletíns resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, libros de texto, materiais didácticos da Consellería de Educación, documentos de apoio, vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Coñecementos UD 5 PE.5 - Coñecementos UD 5 PE.7 - Coñecementos UD 5 PE.8 - Coñecementos UD 5 PE.9 - Coñecementos UD 5 	8,0



	TOTAL	46,0
--	-------	------

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

Os obxectivos xerais do ciclo formativo e os obxectivos expresados en termos de resultados de aprendizaxe dos módulos profesionais que o conforman serán o referente fundamental para avaliar a aprendizaxe dos alumnos/as. A valoración do grado de consecución destes resultados de aprendizaxe faranse tomando como referencia inmediata os criterios de avaliación establecidos para este módulo.

A avaliación farase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado. Por este motivo, nas modalidades de ensinanza presencial será necesaria a asistencia do alumnado ás actividades programadas para este módulo.

En cada UD, para cada criterio de avaliación empregaranse como instrumentos de avaliación unha proba escrita. Cada UD ten un peso porcentual dentro do módulo, segundo pode verse nesta programación de forma que entre todas suman un 100%. Así mesmo, cada criterio de avaliación ten un peso dentro da unidade e especificase o instrumento a través do cal vai ser avaliado, de forma que tódolos criterios sumen o 100% da unidade, ou o que é o mesmo 10 puntos.

Para superar o módulo é necesario obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos. Para equiparar o sistema de puntuación co dispoñible no XADE, a puntuación acadada por cada alumno transformarase a unha escala numérica do 1 e 10, sen decimais. Considerándose como apto a puntuación igual ou superior a 5,00, redondeando os decimais ao punto máis próximo unha vez acadado o 5,00.

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente: a primeira avaliación é parcial, na 2ª avaliación publícase a nota final de módulo.

Para o alumnado que teña o módulo pendente despois de realizada a segunda avaliación parcial, a profesora realizará un informe de avaliación individualizado que servirá de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva deste módulo farase efectiva na avaliación final. Non obstante, se o alumno/a tiña o módulo xa superado a cualificación final coincidirá coa obtida na segunda avaliación parcial.

A cualificación da avaliación final calcularase como a media ponderada das cualificacións obtidas en cada unha das UD, é dicir, atendendo ao peso de cada UD. Considérase superado o módulo cando se obteña unha puntuación superior aos 5 puntos na avaliación final e teña acadados todos os CA mínimos exigibles.

MINIMOS EXIXIBLES

A avaliación final 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.

Os mínimos esixibles para cada UF resúmense a continuación

UF1: Identifícanse os equipamentos fundamentos e medidas de hixiene, seguridade e prevención de riscos dos principais controis básicos dos procesos tendo en conta os seus fundamentos

UF2: Identifícanse e caracterízanse os produtos vexetais e os seus procesos de elaboración

UF3: Identifícanse e caracterízanse os produtos cárnicos e os seus procesos de elaboración

UF4: Identifícanse e caracterízanse os produtos da pesca e da acuicultura e os seus procesos de elaboración

UF5: Identifícanse e caracterízanse os produtos da pesca e da acuicultura e os seus procesos de elaboración

UF5: Identifícanse e caracterízanse a leite e os produtos láctos e os seus procesos de elaboración

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. Polo contrario, non será necesario superar as probas relacionadas con CA que non sexan mínimos esixibles, sempre que a nota global sexa aprobado. Isto implica que para ter superada cada avaliación han de acadar polo menos un 50% en cada un de estes criterios considerados mínimos, e ter unha nota mínima de 5 puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcance unha avaliación positiva na avaliación parcial previa á realización da FCT poderán facer unha proba de recuperación que consistirá nunha proba escrita que recollerá os CA das UD non superadas.

No caso de non superar esta proba de recuperación realizada a finais do segundo trimestre o alumnado terá outra oportunidade no mes de xuño coincidindo coa avaliación final, sendo as características da proba as mesmas que as citadas anteriormente. A estes alumnos/as faráselles entrega do informe individualizado de avaliación, especificando que resultados de aprendizaxe non acadou e as actividades programadas para a recuperación do módulo así como o período da súa realización, temporalización e data na que serán avaliados. Estes alumnos deberán asistir ás actividades de recuperación propostas que consistirán na resolución de dúbidas e repetición das tarefas desenvolvidas durante o curso nas que o alumno/a presentara maiores dificultades, e ademais asistir á proba da avaliación final ordinaria de xuño, que consistirá nunha proba escrita que recollerá os CA das UD non superadas. Deberá lograr como mínimo unha cualificación de 5,00 puntos e ter superados todos os CA mínimos esixibles para aprobar. A cualificación definitiva destes alumnos farase efectiva na avaliación final de xuño.

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

O alumnado que perdera o dereito á avaliación continua co que non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final do módulo, que consistirá nunha proba escrita xeral 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 esixibles para aprobar.

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

Nas reunións quincenais de ciclo e nas mensuais de departamento quedará reflectido o grao de cumprimento da programación do módulo e xustificaranse as desviacións en caso de que aparezan. Ademais farase un seguimento UD a UD a través da plataforma. Desta forma tamén terase información do grao de cumprimento en canto a temporalización, actividades, tarefas propostas, dificultades observadas nos alumnos/as e, en caso de desviación, poderase solucionarlas ou analizar as súas causas e incorporar propostas de mellora para o curso seguinte, coa finalidade de ir perfeccionándoa curso a curso aproveitando a experiencia previa.

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

As avaliacións iniciais son procesos de avaliación diagnóstica que se fan a principios de curso para coñecer ao alumnado, establecendo unha coordinación entre o profesorado e o Departamento de Orientación, con intercambio de información e toma de decisións sobre a intervención educativa no grupo e con cada alumno/a en particular. Aplicase para determinar se as competencias previas do alumnado son suficientes para cursar o módulo ou se require algún tipo de reforzo. Son especialmente importantes para a detección e atención educativa do alumnado con circunstancias ou necesidades específicas de apoio educativo (NEAE) e para sentar acordos sobre comportamento e liñas prioritarias de acción tutorial xeral no grupo.

Para a realización da avaliación inicial pídese ao alumnado que cubra un cuestionario que recolle información xeral sobre alumnado (datos persoais, historial académico e laboral se houbera, medidas de atención á diversidade recibidas anteriormente, intereses, actividades de ocio).

Para a sesión de avaliación inicial, que se realiza a finais de setembro ou principios de outubro, convocarase unha reunión do equipo docente xunto co departamento de orientación, na que o profesor/a que exerza a tutoría fará unha breve exposición do perfil do grupo cos datos obtidos dos cuestionarios pasados aos alumnos/as durante o mes de setembro (de xénero, idade, coñecemento, formas de acceso, cultura, crenzas e relixións, orixe social e económico, ideoloxía, intereses, motivacións, expectativas, capacidades, ritmos de aprendizaxe). Entre todos valorarase se hai algún alumno/a que poida ter NEAE ou simplemente necesidade de ampliación ou reforzo e falarase das medidas a adoitarse. Deixarase constancia na acta da sesión.

Ademais, para indagar nas competencias e coñecementos previos do alumnado en relación ao módulo, pasaráselles un cuestionario específico do módulo.

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

Tras analizar os resultados da avaliación inicial, haberá que considerar os distintos ámbitos de diversidade do grupo ao que va dirixida a programación, polo que esta programación didáctica ten que ser flexible para que os alumnos/as que requiran unha atención educativa diferente á común, por presentar necesidades educativas especiais (por dificultades específicas de aprendizaxe, polas súas altas capacidades intelectuais,

por incorporación tardía ao sistema educativo, ou por condicións persoais) poidan alcanzar o máximo desempeño posible das súas capacidades

Para atender á diversidade do alumnado e aos distintos ritmos de aprendizaxe existentes na aula dunha forma máis personalizada, ao longo do curso faranse tarefas de distinto tipo, procurando a gradación, que permite unha resposta máis eficaz aos distintos niveis do alumnado

A metodoloxía empregada irase adaptando ás necesidades que vaian xurdindo ou se vaian detectando:

- Axustes na metodoloxía, adaptando os recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Axustes no formato das probas escritas e na temporalización se fora necesario
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos cando se quiera reforzar contidos aos alumnos non respondan globalmente aos obxectivos programados, e heteroxéneos cando se persiga que poidan recibir enriquecemento dos outros compoñentes do grupo
- Xestión do espazo na aula, colocando estratexicamente aos alumnos
- Aportar ao alumnado que o precise un reforzo durante as sesións de tutoría.

Así mesmo, fomentárase o diálogo profesora-alumno/a ao longo de todo o curso, para poder coñecer e comprender a casuística persoal de cada alumno/a, e así adaptarse ou establecer as medidas necesarias para asegurar un acceso á educación en igualdade de condicións.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dende este módulo perséguese que os alumnos/as, ademais de acadar uns resultados de aprendizaxe, se formen como cidadáns responsables en pleno desenvolvemento persoal, social e profesional, polo que se planearán metas relacionadas co ámbito moral e o civismo.

O estudo da materia do presente módulo non pode ser entendida sen ter en conta a transmisión de valores democráticos, de igualdade, de respecto aos demais e a outras culturas, idiomas, orixes..., de tolerancia e da resolución de conflitos mediante o diálogo. Deste xeito, a materia contribuirá a fomentar a convivencia no centro, partindo de:

- Orientación das actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.
- Educación moral e cívica: Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno/a como expresión do respecto as normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
- Educación para a paz: Incorporada á programación como unha actividade que fomenta o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións...de cada cultura.
- Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.
- Educación para á saúde: Estes aspectos están presentes na programación do módulo o través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde a hixiene e a seguridade no desenvolvementos dos procesos do módulo
- Educación ambiental: Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible.
- Educación do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo xa que todos logo somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permíttelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán a outro tipo de produtos e a elaboración dos mesmos.

-Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e 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.

*Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

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

-Fomento do Plurilingüismo: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

-Todas aquelas actividades decididas na reunión do Departamento de Industrias alimentarias na primeira semana do curso e reflectidas na acta correspondente

10. Outros apartados

10.1) Temporalización

De modo aproximado as UD repartíranse tendo en conta a súa duración segundo os seguinte:

1º Avaliación: UD1- UD3*

2º Avaliación: UD3*-UD5

10.2) Metodoloxía

A metodoloxía basearase no sistema de aprendizaxe por reforzo, utilizaranse medios que permitan afianzar unha conduta adecuada. Para conseguir este tipo de aprendizaxe utilizaranse medios baseado no reforzo positivo, que é un acontecemento ofrecido despois de que o alumnado realice a conduta desexada, na que se outorga un premio.

Esta aprendizaxe aplicarase co sistema de puntos seguinte:

O alumnado pode conseguir ata 3 puntos "tecnolóxicos" por: rematar os boletíns de repaso/ampliación no tempo establecido, comentar os vídeos visualizados activamente, responder preguntas que xurdan a lo longo das explicacións, por exemplo.

Estes puntos pódense trocar durante o exame por: deixarlles consultar durante un tempo curto o resúmen dos apuntamentos que fixeron ou os seus boletíns de repaso/ampliación, se non acadaron algún dos CA mínimos exixibles daráselles un tempo curto para que os estuden e teñan unha segunda oportunidade de responder as preguntas que avalían estes CA, por exemplo.