

**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	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	2023/2024	4	87	87
MP0086_12	Xestión de calidade	2023/2024	4	52	52
MP0086_22	Xestión ambiental	2023/2024	4	35	35

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

**Profesorado responsable**

<b>Profesorado asignado ao módulo</b>	BEATRIZ JULIA LÓPEZ PRADO
<b>Outro profesorado</b>	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O CIFP Paseo das Pontes de A Coruña, onde se imparte o Ciclo Superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria sitúase nun entorno urbano, no que o alumnado matriculado en poucos casos procede do barrio; trátase de alumnos da capital e da provincia e incluso, de provincias limítrofes.

A formación de base destes alumnos é moi variada, dende alumnos con proba de acceso, con bacharelato de Humanidades ou Científico, alumnos que están a rematar ou xa remataron Estudos Universitarios e mesmo persoal que xa está a traballar dun xeito u outro no sector alimentario o que, en moitos casos, dificulta a docencia ao seren grupos con alumnado moi heteroxéneo en canto a coñecementos, aptitudes e actitudes.

A industria agro-alimentaria ocupa unha posición importante no sector industrial galego, español e da Unión Europea. Na actualidade, os procesos produtivos e organizativos que se están a crear nas industrias agro-alimentarias están afectando non só a súa dimensión empresarial, senón tamén a súa estrutura interna; demándanse mais técnicos e operarios cualificados, que posúan coñecementos sobre as materias primas e os procesos de elaboración e a máis sobre aspectos organizativos e de xestión, calidade, seguridade alimentaria, nutrición, hábitos de consumo, loxística, produción sustentable, novas tecnoloxías e mesmo sobre as biociencias aplicadas tipicamente na I+D+I do sector alimentario.

O alumnado que cursa este módulo profesional no Ciclo Superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria podería desempeñar a súa labor profesional en industrias dos diversos subsectores da Industria Alimentaria (lácteo, pesqueiro, cárnico, ou bebidas) e en distintos departamentos funcionais (produción, análise e control, calidade, loxística, comercialización ou deseño de produto) ademais de en laboratorios de análises de alimentos, consultoras ou empresas de distribución.

A descrición normativa do currículo concrétese no Decreto 119/2011, do 3 de xuño, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en procesos e calidade na Industria Alimentaria, no que se citan as realizacións de aprendizaxe e os criterios de avaliación de aplicación ao alumnado matriculado no ciclo e que son de aplicación a este módulo profesional.

Neste contexto, o currículo non debera concentrarse nas particularidades dun subsector da Industria Alimentaria ou nunha función do organigrama, xa que logo todos eles están fortemente implantados na Comunidade autónoma, agás quizá as graxas non lácteas e os aceites, e de todos eles existen posibilidades de emprego en pequenas, medianas e grandes empresas, dende Multinacionais como as de refrescos, apenas a 15 minutos do centro, como aquelas que producen produtos con denominación de orixe con procesos artesanais.

Compre logo abordar un enfoque de adquisición de competencias e coñecementos base cara a especialización que terá que ocorrer no futuro posto de traballo, trátase logo de fornecer ao alumnado cunha formación sólida sobre a que construír a súa aprendizaxe no posto de traballo polo que serán relevantes na avaliación os aspectos fundamentais das disciplinas científicas que se abordan dende o módulo, así como os transversais: capacidade de análise e síntese e o manexo das novas tecnoloxías (follas de cálculo, tratamento de textos, simuladores de operacións de laboratorio e software de carácter específico de ampla aplicación na industria) que son ferramentas cara a adquisición de futuras competencias e que fan do ordenador un elemento imprescindible no día a día na aula.

Neste contexto o módulo profesional de xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria deberá proporcionar a base dos coñecementos que permitan ao técnico superior en procesos e calidade na industria alimentarias participar activamente na planificación implementación e control dos sistemas de xestión da calidade e o medio ambiente así como para asumir os cambios normativos que se produzan nestes ámbitos en materia de certificacións, acreditacións, homologacións ou normalizacións, sendo quen de incorporar a este desempeño o manexo de ferramentas informáticas de recompilación análise e comunicación. Desta maneira os coñecementos adquiridos no módulo de xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria, contribuirán ás seguintes competencias profesionais, persoais e sociais do título:

- b) Programar e organizar a produción alimentaria e os sistemas automáticos de produción tendo en conta as esixencias de calidade, seguridade e protección ambiental establecidas.
- c) Conducir as operacións de elaboración de produtos alimentarios, resolvendo as continxencias que se presenten.
- d) Supervisar as operacións de envasamento, embalaxe e etiquetaxe en condicións de calidade e seguridade.
- e) Planificar a loxística na empresa alimentaria, organizando os aprovisionamentos, o almacenamento e a expedición das materias primas e auxiliares, e dos produtos.



- f) Programar e supervisar o mantemento e a operatividade dos equipamentos e das instalacións para garantir o funcionamento en condicións de hixiene, calidade, eficiencia e seguridade.
- g) Controlar e garantir a calidade mediante ensaios físicos, químicos, microbiolóxicos e sensoriais.
- i) Supervisar durante o proceso produtivo a utilización eficiente dos recursos, a recollida selectiva, a depuración e a eliminación dos residuos, garantindo a protección ambiental de acordo coa normativa e cos plans da empresa.
- j) Aplicar a normativa de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais, así como a lexislación específica dos sectores da industria alimentaria

O módulo organízase en unidades formativas e unidades didácticas segundo el esquema seguinte:

Unidade formativa 1: Xestión da calidade Código: MP0086\_12. Duración: 52 horas.

UD 01. A calidade e a súa xestión conforme a normas.

UD 02 SXC baseados na ISO 9001:2015

Unidade formativa 2: Xestión ambiental Código: MP0086\_22. Duración: 35 horas.

UD 03. Emisións, verteduras e residuos da IA e obrigas legais que xeran.

UD 04. Producción Limpa na IA.

UD 05 Sistema de Xestión Medioambiental.

A unidade 05 Sistema de Xestión Medioambiental estará aberta simultaneamente coa UD 02 xa que logo son sistemas soportados por normas ISO asimilables e sistemas compatibles.

**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			
					8612			8622			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 1	RA 2	RA 3	
1	La calidad y su gestión conforme a normas.	Nesta UD terá a oportunidade de coñecer os elementos necesario cara a aplicación dun sistema de xestión da calidade, baseado nunha norma.	22	25	X						
2	SXC baseados na ISO 9001:2015	Nesta UD terá a oportunidade de coñecer o soporte documental que aplica na implementación dun SXC e elabarar algúns dos documentos do mesmo.	30	50	X	X	X				
3	Emisións, verquidos e residuos da IA e obrigas legais que xeneran.	Nesta UD terá a oportunidade de: Recoñecer a lexislación medioambiental de aplicación á industria alimentaria en tanto a obriga de tramitar os permisos necesarios como da limitación legal dos niveis dos parámetros de control de emisións, verquidos e residuos.	25	15				X			
4	Producción Limpa na IA.	Nesta UD terá a oportunidade de Recoñecer e por en valor as bases conceptuais da Producción Limpa.	5	5					X		
5	Sistema de Xestión Medioambiental.	Nesta UD terá a oportunidade de recoñecer os SXMA as normas polas que se rixen e os aspectos fundamentais cara a súa aplicación á industria alimentaria.	5	5							X
Total:			87								

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	La calidad y su gestión conforme a normas.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	NO

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Coñecer as principais normas cara a xestión da calidade e os elementos principais do sistema de xestión da calidade que propoñen: Implementación, operativa, control, revisión e mellora continua.	1	Calidade: concepto, normas e sistemas de xestión.	22,0
1.1 Comprender a necesidade dun sistema de xestión da calidade na industria alimentaria.			
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

**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 Recoñeceuse o concepto de calidade e as súas ferramentas.	• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	50
CA1.2 Analizáronse as principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 2000, EFQM, etc.).	• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	25
CA1.3 Definiuse o sistema de xestión de calidade e os seus requisitos.	• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	15
CA1.4 Identificáronse as fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.	• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	4
CA1.5 Relaciónáronse os obxectivos do sistema de xestión de calidade coa filosofía da empresa.	• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA1.7 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión da calidade.	• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Análise das principais normas de xestión da calidade.
Descrición dos requisitos do sistema de xestión da calidade.
Identificación das fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
**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	
Calidade: concepto, normas e sistemas de xestión. - Nesta actividade poderás coñecer as principais normas cara a xestión da calidade e os elementos principais do sistema de xestión da calidade que propoñen: Implementación, operativa, control, revisión e mellora continua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade.</li> <li>Presentación audiovisual da actividade.</li> <li>Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas.</li> <li>Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prestar atención á exposición.</li> <li>Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir.</li> <li>Propor as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso.</li> <li>Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e traballar os materiais de ampliación e apoio propostos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas aclaracións ou resultados dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	22,0
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	SXC baseados na ISO 9001:2015	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	NO
RA2 - Elabora os rexistros de calidade, e analiza as súas características e a importancia para o control e a mellora do proceso e do produto.	SI
RA3 - Controla e comproba a aplicación do sistema de xestión da calidade no proceso productivo.	NO

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e aplicar o soporte documental dos SXC.	1	SXC baseado na ISO 9001:2015	30,0
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>

**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 (%)
CA1.6 Defínese e elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.	• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	50
CA2.1 Recoñecéronse os rexistros do sistema de xestión de calidade.	• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
CA2.2 Determináronse os requisitos básicos e as características xerais dos procedementos para o seu control.	• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
CA2.3 Deseñáronse os rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo, e realizouse o control nas fases do proceso.	• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
CA2.4 Valorouse a importancia de asignar responsables para a formalización dos rexistros do sistema, e formalizáronse segundo o plan de produción establecido.	• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA2.5 Describiuse o procedemento para o tratamento das non-conformidades e, en casos necesarios, púxose en práctica.	• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA2.6 Describiuse o procedemento para a aplicación das accións correctoras e, en casos necesarios, púxose en práctica.	• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA2.7 Caracterizouse o plan para a mellora continua.	• PE.8 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA2.8 Defínese o procedemento para a análise dos resultados obtidos na revisión do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, determináronse as accións para seguir en cada etapa do proceso produtivo.	• PE.9 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA2.9 Elaboráronse informes e describíronse as medidas correctivas para aplicar na mellora do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, aplicáronse as medidas correctivas en cada etapa do proceso produtivo.	• PE.10 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	5
CA3.6 Recoñecéronse e aplicáronse as ferramentas de control dos parámetros de calidade da materia prima, os produtos intermedios e finais respecto das especificacións establecidas polo SXC.	• PE.11 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Elaboración do soporte documental do sistema de xestión da calidade.</p> <p>Recoñecemento dos rexistros do sistema de xestión da calidade.</p> <p>Determinación dos requisitos básicos e as características xerais dos procedementos para o seu control.</p> <p>Deseño dos rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo.</p> <p>Descrición do procedemento para a aplicación das accións correctoras.</p> <p>Caracterización do plan para a mellora continua.</p> <p>Elaboración de informes e descrición das accións correctivas que se deben aplicar para a mellora do sistema.</p> <p><a href="#">Control dos parámetros de calidade da materia prima, os produtos intermedios e finais respecto das especificacións establecidas polo SXC.</a></p> <p>Recoñecemento dos parámetro de calidade da materia prima.</p> <p>Deseño de diagramas de fluxo.</p>

**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	
<p>SXC baseado na ISO 9001:2015 - Nesta actividade terá a oportunidade de coñecer o soporte documental que aplica na implementación dun SXC e elarar algúns dos documentos do mesmo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade.</li> <li>Presentación audiovisual da actividade.</li> <li>Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurdido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prestar atención á exposición.</li> <li>Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir.</li> <li>Propor as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas aclaracións ou resultados dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	30,0



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

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"> <li>Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e traballar os materiais de ampliación e apoio propostos.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.8 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.9 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.10 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.11 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>30,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Emisións, verquidos e residuos da IA e obrigas legais que xeneran.	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Controla os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e recoñece o seu impacto ambiental.	SI

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recordar ou adquirir os conceptos básicos das ciencias medioambientais.	1	¿Qué sabes do impacto ambiental da IA?	25,0
1.2 Describir as emisións, vertidos e residuos, xerados pola industria alimentaria, a súa relación co impacto ambiental que xeran, os seus parámetros de control e as técnicas de tratamento.			
1.3 Recoñecer a lexislación medioambiental de aplicación á industria alimentaria e os permisos de que debe dispor a industria alimentaria, así como o procedemento para os obter ou os actualizar.			
<b>TOTAL</b>			<b>25</b>

**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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse as características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.	• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	19
CA1.2 Descríbense os residuos xerados e os seus parámetros de control na industria alimentaria.	• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	19
CA1.3 Identifícanse as emisións xeradas pola industria alimentaria en relación cos seus parámetros de control.	• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	19
CA1.4 Relacionáronse os vertidos, os residuos e as emisións xeradas co impacto ambiental que provocan.	• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
CA1.5 Recoñeceuse a lexislación sobre protección ambiental de aplicación na industria alimentaria.	• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	1
CA1.6 Identifícanse e clasificáronse os vertidos, os residuos e as emisións en función das súas características, da posibilidade de reutilización e da necesidade de tratamentos de depuración, descontaminación ou filtraxe.	• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	10
CA1.7 Descríbense as técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria.	• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	19
CA1.8 Identifícanse os permisos e as licenzas de que debe dispor a industria alimentaria, así como o procedemento para os obter ou os actualizar.	• PE.8 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA1.9 Descríbense os parámetros e os límites legais esixidos aos vertidos, aos residuos e ás emisións xeradas.	• PE.9 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1
CA1.10 Descríbense os límites de ruído establecidos para a industria alimentaria.	• PE.10 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	1

**TOTAL**
**100**
**4.3.e) Contidos**

Contidos
Identificación das características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Descrición das emisións xeradas na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Relación entre os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e o impacto ambiental que provocan.
Descrición das técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria, e os seus parámetros de control.
Recoñecemento da lexislación ambiental de aplicación na industria alimentaria.

**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	
¿Qué sabes do impacto ambiental da IA? - Nesta actividade poderás coñecer o impacto da actividade do sector da IA no medio e a lexislación que aplica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade.</li> <li>Presentación audiovisual da actividade.</li> <li>Liderar e moderar a rolda de posta en común das</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prestar atención á exposición.</li> <li>Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas aclaracións ou resultados dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	25,0

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

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	
	cuestións ou dúbidas que tiveran xurdido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. • Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe.	• Propor as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso. • Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e traballar os materiais de ampliación e apoio propostos.			• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.8 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.9 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD. • PE.10 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	
<b>TOTAL</b>						<b>25,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Producción Limpia na IA.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza os recursos eficientemente e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e por en valor as bases conceptuais da Producción Limpa.	1	Producción Limpa.	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>5</b>

**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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñeceuse a importancia da cuantificación dos consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.	• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	5
CA2.2 Valoráronse as vantaxes que a redución de consumos lle achega á protección ambiental.	• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	5
CA2.3 Valoráronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.	• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	5
CA2.4 Recoñecéronse os recursos menos prexudiciais para o medio.	• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	5
CA2.5 Caracterizáronse as medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.	• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	25
CA2.6 Identificáronse as malas prácticas relacionadas co uso ineficiente dos recursos na industria alimentaria, así como as súas posibles accións correctoras.	• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	25
CA2.7 Recoñecéronse os equipamentos que reducen a xeración de residuos.	• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Recoñecemento da importancia da cuantificación dos consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.
Valoración das vantaxes ambientais que a redución dos consumos lle achega á protección ambiental.
Caracterización das medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.

Contidos
Identificación das malas prácticas relacionadas coa utilización ineficiente dos recursos na industria alimentaria, e as súas posibles accións correctivas.

**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	
Producción Limpá. - Nesta actividade terá a oportunidade de Recoñecer e por en valor as bases conceptuais da Producción Limpá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade.</li> <li>• Presentación audiovisual da actividade.</li> <li>• Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurdido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas.</li> <li>• Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prestar atención á exposición.</li> <li>• Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir.</li> <li>• Propor as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso.</li> <li>• Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e traballar os materiais de ampliación e apoio propostos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas aclaracións ou resultados dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>5,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Sistema de Xestión Medioambiental.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica sistemas de xestión ambiental, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	SI

**4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os SXMA as normas polas que se rixen e os aspectos fundamentais cara a súa aplicación á industria alimentaria.	1	Sistema de Xestión Medioambiental.	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>5</b>

**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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Identifícanse os principais sistemas de xestión ambiental.	• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	45
CA3.2 Recoñécense os requisitos esixidos polas normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.	• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	S	45
CA3.3 Defínense e elaborouse o soporte documental do sistema.	• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	2
CA3.4 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión ambiental.	• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	2
CA3.5 Identifícase o procedemento para a obtención e para o mantemento dos certificados.	• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	2
CA3.6 Propúxéronse accións de mellora do sistema de xestión ambiental.	• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	2
CA3.7 Identifícanse as desviacións e as non-conformidades relacionadas co sistema de xestión ambiental, e as súas posibles accións correctivas.	• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.	N	2
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Identificación dos principais sistemas de xestión ambiental.
Recoñecemento dos requisitos esixidos pola norma UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.
Definición e elaboración do soporte documental do sistema.
Identificación do procedemento para a obtención e para o mantemento de certificados ambientais.

**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	
Sistema de Xestión Medioambiental. - Nesta actividade poderás coñecer os SXMA as normas polas que se rixen e os aspectos fundamentais cara a súa aplicación á industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade.</li> <li>• Presentación audiovisual da actividade.</li> <li>• Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas.</li> <li>• Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prestar atención á exposición.</li> <li>• Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir.</li> <li>• Propor as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso.</li> <li>• Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e traballar os materiais de ampliación e apoio propostos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas aclaracións ou resultados dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.2 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.3 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.4 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.5 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.6 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> <li>• PE.7 - Cuestionario sobre os apuntamentos da UD.</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>5,0</b>



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

### 5.A) MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA.

Un criterio de avaliación e un mínimo esixible cando o docente o considera imprescindible para lograr o resultado de aprendizaxe (RA).

Os criterios mínimos que se esixen cara a superación do módulo profesional están sinalados no epígrafe 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado (sinalados cun SI ou Non) para cada unha das unidades didácticas.

Unidade formativa 1: Xestión da calidade

UD 01. A calidade e a súa xestión conforme a normas.

CA1.1. Recoñeceuse o concepto de calidade e as súas ferramentas.

CA1.2. Analizáronse as principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 2000, EFQM, etc.).

CA1.3. Definiuse o sistema de xestión de calidade e os seus requisitos.

CA1.4. Identifícaronse as fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.

CA1.7. Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión da calidade. UD 02 SXC baseados na ISO 9001:2015

UD02 SXC baseados na ISO 9001:2015

CA1.6. Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.

CA2.1. Recoñecéronse os rexistros do sistema de xestión de calidade.

CA2.3. Deseñáronse os rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo, e realizouse o control nas fases do proceso.

CA2.8. Definiuse o procedemento para a análise dos resultados obtidos na revisión do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, determináronse as accións para seguir en cada etapa do proceso produtivo.

CA2.9. Elaboráronse informes e describíronse as medidas correctivas para aplicar na mellora do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, aplicáronse as medidas correctivas en cada etapa do proceso produtivo.

CA3.1 Substitúe aos errados- Recoñecéronse e aplicáronse as ferramentas de control dos parámetros de calidade da materia prima, os produtos intermedios e finais respecto das especificacións establecidas polo SXC.

Unidade formativa 2: Xestión ambiental

UD 03. Emisións, verteduras e residuos da IA e obrigas legais que xeran.

CA1.1. Identifícaronse as características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.

CA1.2. Describíronse os residuos xerados e os seus parámetros de control na industria alimentaria.

CA1.3. Identifícaronse as emisións xeradas pola industria alimentaria en relación cos seus parámetros de control.

CA1.4. Relacionáronse os vertidos, os residuos e as emisións xeradas co impacto ambiental que provocan.

CA1.6. Identifícanse e clasifícanse os vertidos, os residuos e as emisións en función das súas características, da posibilidade de reutilización e da necesidade de tratamentos de depuración, descontaminación ou filtrado.

CA1.7. Descríbense as técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria.

UD 04. Produción Limpa na IA.

CA2.4. Recoñécéronse os recursos menos prexudiciais para o medio.

CA2.5. Caracterizáronse as medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.

CA2.6. Identifícanse as malas prácticas relacionadas co uso ineficiente dos recursos na industria alimentaria, así como as súas posibles accións correctoras.

UD 05 Sistema de Xestión Medioambiental.

CA3.1. Identifícanse os principais sistemas de xestión ambiental.

CA3.2. Recoñécéronse os requisitos esixidos polas normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.

Os instrumentos de avaliación do alumnado (probas escritas) confecciónanse de tal xeito que acadar unha cualificación de 5 ou máis asegura ter acadado unha avaliación positiva nos mínimos esixidos, xa que logo nas probas propostas a contribución á cualificación dos criterios de avaliación mínimos e claramente superior ao 5.

O alumnado superará os mínimos exixibles da UD cando acadar unha avaliación positiva en todos e cada un dos instrumentos de avaliación asociados á UD que contén ditos mínimos.

5.B) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Os instrumentos de avaliación do alumnado (probas escritas) confecciónanse de tal xeito que acadar unha cualificación de 5 ou máis asegura ter acadado unha avaliación positiva nos mínimos esixidos, xa que logo nas probas propostas a contribución á cualificación dos criterios de avaliación mínimos e claramente superior ao 5.

O alumnado superará os mínimos exixibles da UD cando acadar unha avaliación positiva en todos e cada un dos instrumentos de avaliación asociados á UD que contén ditos mínimos.

A cualificación do módulo realizarase por avaliacións parciais que terán carácter eliminatorio, de tal xeito, que non acadar unha avaliación positiva en algunha delas supón a non superación do módulo, que poderá ser recuperado segundo as indicacións do epígrafe 6 desta programación.

Acadar unha cualificación de 5 a 10 nas avaliacións parciais do módulo, permitirá a superación do mesmo cunha cualificación igual a media aritmética das cualificacións obtidas nas avaliacións parciais, non obstante nestes casos (módulos superados) a cualificación que se reflectirá na acta (e boletín de notas) da avaliación parcial inmediatamente anterior a avaliación final será a media aritmética das avaliacións parciais e coincidirá coa reflectida na acta de avaliación final.

O alumnado poderá acadar unha avaliación positiva nunha avaliación parcial, cualificada de 5 a 10, cando alcance ou supere a cualificación de 5, para cada un dos instrumentos de avaliación definidos nesta programación e que foran desenvolvidos durante a avaliación parcial referida, neste caso a cualificación será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada un dos instrumentos axustada ao enteiro por truncamento.

Con carácter xeral o instrumento de avaliación definido para este módulo profesional consiste na resolución en plataforma LMS (MOODLE) de cuestionarios con diversos tipos de preguntas (resposta única, múltiple, relación...) propostos a través do curso do módulo profesional na aula virtual do centro, aínda que cada tipo de pregunta ten unha valoración diferente, no caso das preguntas de resposta única, as máis frecuentes, presentaranse catro opcións cos seguintes pesos: 100% correcta; -33,3333% incorrecta.

O alumnado poderá acceder o remate da proba a opción de revisión do seu intento, no que poderá comprobar os acertos e os erros e informarse da cualificación obtida.

O alumnado que non alcance a cualificación de 5,00 nalgún dos instrumentos de avaliación definidos nesta programación, e que foran desenvolvidos durante a avaliación parcial, será cualificado de 1 a 4, coa menor das cualificacións obtidas axustada por truncamento, xa que logo non terá superados os mínimos exixibles relacionados e que se concretan no apartado 5.A) desta programación.

En calquera caso a cualificación final dos módulos farase efectiva na sesión de avaliación final de módulos.

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

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

1. Alumnado que teña que recuperar avaliacións non superadas e que non teña perdido o dereito a avaliación continua será atendido en titorías de recuperación nos períodos establecidos e segundo a axenda que se estableza e que será comunicada a través do informe individualizado.

¿ en módulos cursados en tres trimestres no período entre as probas da terceira avaliación e a final.

¿ en módulos cursados en dous trimestres no período entre as probas da segunda avaliación e a terceira avaliación.

As titorías de recuperación non consisten na repetición das actividades desenvolvidas no curso, están orientadas á resolución de dúbidas do alumnado logo de ter traballado nos materiais do módulo (respecto da avaliación ou avaliacións non superadas), aos que accederan a través do curso do módulo na aula virtual do centro que poderá ser comprobado polo docente a través dos informes de actividade do sistema de xestión da aprendizaxe do curso do módulo na aula virtual.

Este alumnado deberá desenvolver unha única proba de recuperación a finais de xuño que recollerá, a lo menos, elementos asociados a todos os criterios de avaliación considerados mínimos esixibles da avaliación ou avaliacións que tivera sen superar.

Acadará unha avaliación positiva cunha cualificación de 5 no módulo profesional o alumnado que acade a lo menos unha puntuación de 5 na proba ou, de ser un módulo con máis de unha unidade formativa, en cada unha das partes da mesma que correspondan a unha unidade formativa.

O alumnado que non acade a cualificación de 5 na proba ou, de ser un módulo con máis de unha unidade formativa, en cada unha das partes da mesma que correspondan a unha unidade formativa, será cualificado coa menor das cualificacións obtidas de 1 a 4 axustadas por truncamento.

2. Alumnado co módulo non superado na avaliación final, este alumnado poderá repetir o módulo en cursos vindeiros (sempre que non teña esgotadas as convocatorias establecidas na normativa) e recibirá un informe individualizado, poden darse dúas situacións

a. Alumnado de primeiro con módulo non superado, non se diferencia do alumnado de primeiro de primeira matrícula.

b. Alumnado de segundo curso co módulo non superado, non poderá asistir as actividades de aula e terá que ser avaliado co procedemento aplicable aos módulos de segundo curso, recibirá no primeiro trimestre acceso aos materiais que lle permitirán superar o módulo a través do curso do módulo na aula virtual.

Este alumnado deberá desenvolver unha única proba e acadará unha avaliación positiva cunha cualificación de 5 no módulo profesional cando acade a lo menos unha puntuación de 5 na mesma, de ser un módulo con máis de unha unidade formativa, en cada unha das partes da mesma que correspondan a unha unidade formativa.

O alumnado que non acade a cualificación de 5 na proba ou, de ser un módulo con máis de unha unidade formativa, en cada unha das partes da mesma que correspondan a unha unidade formativa, será cualificado coa menor das cualificacións obtidas de 1 a 4 axustadas por truncamento, e terá que acudir aos procedementos de recuperación previstos no punto 1 ao non ter superados os mínimos exixidos.

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

No caso de acadar perdas de dereito por faltas de asistencia, os alumnos disporán dunha única proba extraordinaria no mes de xuño (no caso de alumnado de segundo curso podería desenvolverse en marzo por petición expresa e con evidencia escrita do alumnado).

A proba extraordinaria recollerá, a lo menos, elementos asociados a todos os criterios de avaliación considerados mínimos esixibles. Acadará unha avaliación positiva cunha cualificación de 5 no módulo profesional o alumnado que acade a lo menos unha puntuación de 5 na proba ou ,de ser un módulo con máis de unha unidade formativa, en cada unha das partes da mesma que correspondan a unha unidade formativa.

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

¿ O seguimento cotiá da programación farase a través da plataforma <https://www.edu.xunta.gal/programacions/> para cada UD ou mensualmente describindo as modificacións, melloras ou desviacións que se produzan de forma motivada.

¿ Durante o curso proporase un cuestionario (anónimo) aos alumnos para que valoren diversos aspectos do desenvolvemento do módulo, medida establecida polo SXC do centro.

¿ Ao remate do curso, valoraranse os aspectos máis salientables do desenvolvemento do módulo na memoria de final de modulo, medida proposta polo SXC do centro, e na memoria do ciclo e o departamento farase referencia aos indicadores de consecución da programación.

Todos estes documentos/reflexións formarán parte da documentación de entrada e valoraranse cara a elaboración da programación do seguinte ano..

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada 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, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

Esta información completárase coa obtida dos resultados do cuestionario de avaliación inicial do módulo



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

Para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, de ser necesario e previa valoración polo departamento de orientación do centro, recorrerase á diversificación de estratexias, actividades e materiais dentro das unidades didácticas, de maneira que mediante vías diferentes o alumno non quede excluído da posibilidade de aprendizaxe e da adquisición das competencias asociadas ao módulo e sexa quen de afrontar as ferramentas de avaliación propostas nesta programación.

## 9. Aspectos transversais

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

As actividades de ensino aprendizaxe programadas para este módulo non poden ser alleas á responsabilidade do sistema educativo na posta en valor de valores como: a paz, a democracia, a tolerancia, a colaboración, ao diálogo, a igualdade respecto aos demais e a outras culturas, idiomas, orixes, etc., ao medio ambiente e as leis e as normas comúns.

Dende esta reflexión as actividades de ensino aprendizaxe orientaranse:

1. Cunha perspectiva de xénero e interculturalidade, pondo en valor a apartación feminina e/ou intercultural ao desenvolvemento dos saberes e os faceres relacionados co módulo profesional.
2. Cunha indicación expresa de respecto as normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.
3. Cunha orientación cara a educación para: a saúde, a seguridade, o consumo responsable e o coidado do medio ambiente, pondo en íntima relación co contido do módulo e co ciclo xa que logo é consubstancial ao currículo formativo do ciclo superior de Procesos e Calidade na Industria Alimentaria ao seres todos consumidores de alimentos; o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permítelles facer un consumo san, seguro, consciente e responsable que poderán extrapolar a outros produtos.
4. Cunha vocación de fomento do plurilingüismo, ao non desbotar oportunidades de manexar información científico técnica en diversas linguas e de fomentar o contacto con expertos doutras nacionalidades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: non se teñen previstas dende este módulo, valorarase a colaboración na planificación e realización daquelas, que propostas polo equipo docente do ciclo ou polo centro educativo se consideraran enriquecedoras cara ao desenvolvemento das actividades previstas nesta programación.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES: non se contemplan actividades extraescolares dende este módulo.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Secuenciación das unidades didácticas

Con carácter de previsión e tendo en conta a rixidez das asignacións horarias, os días non lectivos a programación de actividades complementarias e calquera outra alteración do calendario, as UD secuenciaranse do seguinte xeito:

UNIDADE FORMATIVA: XESTIÓN DE CALIDADE

UD 01. A calidade e a súa xestión conforme a normas.

UD 02 SXC baseados na ISO 9001:2015

1º e 2º TRIMESTRE

UNIDADE FORMATIVA: XESTIÓN AMBIENTAL

UD 03. Emisións, verteduras e residuos da IA e obrigas legais que xeran.

UD 04. Produción Limpa na IA.

UD 05 Sistema de Xestión Medioambiental.

2º TRIMESTRE

### 10.2) Pauta de avaliación.

Cada unha das unidades didácticas será avaliada a lo menos cunha proba combinada (inclúen varios CA aínda que propoñendo maioritariamente cuestións relativas aos CA mínimos exixibles) cara ao cálculo da cualificación da avaliación parcial do trimestre que corresponda e que se prevén na primeira quincena de decembro e marzo.

### 10.3) Acceso aos materiais e seguimento do alumnado

Os materiais de estudo, ampliación e auto-aprendizaxe poderán consultarse no curso do módulo dispoñible na aula virtual do centro de forma asíncrona polos estudantes que disporán tamén dun foro no que se fomenta o traballo colaborativo cara a aprendizaxe, esta ferramenta permite o seguimento do progreso do alumnado, directamente ou a través dos informes da plataforma LMS (MOODLE)