

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 | Sesiões semanais | Horas anuais | Sesiões anuais |
|--------------|------------------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0468 | Nutrición e seguridade alimentaria | 2023/2024 | 3 | 107 | 107 |
| MP0468_12 | Nutrición | 2023/2024 | 3 | 53 | 53 |
| MP0468_22 | Seguridade alimentaria | 2023/2024 | 3 | 54 | 54 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | EVA MARÍA FERNÁNDEZ SIMÓN |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O CIFP Paseo das Pontes 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.

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 | | | |
|------|--|--|--------------------|----------|---------------------------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | | 46812 | | 46822 | | | |
| | | | | | RA 1 | RA 2 | RA 1 | RA 2 | RA 3 | RA 4 |
| 1 | NUTRICIÓN HUMANA: SAÚDE E CULTURA | Nesta unidade didáctica terá a oportunidade de coñecer os aspectos elementais e prácticos cara a valoración dos alimentos como fonte dos nutrientes imprescindibles cara a manter a saúde ao longo da vida e a súa relación coa contorna cultural. | 42 | 25 | X | X | | | | |
| 2 | REACCIÓNS ADVERSAS A OS ALIMENTOS E ALIMENTOS PARA A SAÚDE | Nesta unidade didáctica poderás coñecer as características elementais das relacións saúde e IA, no contexto dos alerxenos e os alimentos funcionais. | 11 | 25 | | X | | | | |
| 3 | PERIGOS, BOAS PRÁCTICAS E PXHs. | Nesta unidade didáctica terá a oportunidade de coñecer os perigos asociados a produción de alimentos e as medidas e condicións necesarias cara o aseguramento da súa inocuidade ao longo da cadea alimentaria. | 21 | 25 | | | X | X | | |
| 4 | SISTEMAS DE AUTOCONTROL. | Nesta unidade didáctica terá a oportunidade de coñecer a estrutura dos sistemas de autocontrol no ámbito da seguridade alimentaria. | 33 | 25 | | | | | X | X |
| | | | Total: | 107 | | | | | | |

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

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------|----------|
| 1 | NUTRICIÓN HUMANA: SAÚDE E CULTURA | 42 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA1 - Recoñece os conceptos básicos dunha correcta nutrición e describe as súas características. | SI |
| RA2 - Recoñece os produtos alimentarios dirixidos a sectores da poboación que presenten intolerancias ou/e alerxias alimentarias, e valora as súas repercusións e as súas implicacións. | NO |

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|---|--------------------|
| 1.1 Describir os hidratos de carbono, lípidos, proteínas, minerais, vitaminas e auga. | 1 | Nutrición. Principios inmediatos e micronutrientes. | 9,0 |
| 1.2 Definir as funcións dos nutrientes. | | | |
| 1.3 Caracterizar as fontes alimentarias dos nutrientes. | | | |
| 2.1 Coñecer as necesidades nutricionais ordinarias e especiais. | 2 | Nutrición e saúde. | 24,0 |
| 2.2 Coñecer a relación entre actividade física, nutrición saúde. | | | |
| 3.1 Identificar as particularidades nutricionais da cultura da contorna. | 3 | Antropoloxía alimentaria. | 9,0 |
| TOTAL | | | 42 |

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 Descríbense os macronutrientes e os micronutrientes presentes nos alimentos. | • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 9 |
| CA1.2 Defínese a función fisiolóxica que cumpren os macronutrientes e os micronutrientes no organismo. | • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 9 |
| CA1.3 Caracterízanse as fontes alimentarias dos macronutrientes e dos micronutrientes. | • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 9 |
| CA1.4 Relacionouse a nutrición coa actividade física e a saúde. | • PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 18 |
| CA1.5 Descríbense os requisitos nutricionais e as cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente. | • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 9 |
| CA1.6 Descríbense os principais excesos e as principais carencias alimentarias. | • PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 18 |
| CA1.7 Defínense os conceptos nutricionais básicos durante situacións específicas: embarazo, idade infantil, idade avanzada, etc. | • PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 18 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA2.11 Valorouse a importancia da antropoloxía alimentaria, as súas repercusións e as súas implicacións na produción de alimentos. | • PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 3 |
| CA2.12 Definíronse as características dos principais alimentos étnicos consumidos no contorno. | • PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 3 |
| CA2.13 Identificáronse as particularidades nutricionais das principais culturas do contorno. | • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| TOTAL | | | 100 |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Macronutrientes e micronutrientes: funcións. Fontes alimentarias de macronutrientes e micronutrientes. Relación entre nutrición, actividade física e saúde. Excesos e carencias alimentarias. Nutrición en situacións específicas: embarazo, idade infantil, idade avanzada, etc. Particularidades nutricionais das principais culturas do contorno. |

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 | |
| Nutrición. Principios inmediatos e micronutrientes. - Nesta actividade poderás adquirir coñecementos científicos elementais respecto aos nutrimentos presentes nos alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. • Presentación audiovisual da actividade. | <ul style="list-style-type: none"> • Prestar atención á exposición. • Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. | <ul style="list-style-type: none"> • Notas ou cuestións da lectura reflexiva dos apuntamentos, desenvolvemento das tarefas de reforzo ou do traballo sobre os materiais de ampliación e apoio coas | <ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS | 9,0 |

**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"> Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> Plantexar 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. | aclaracións ou resultados dos mesmos. | xemelgos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | | |
| Nutrición e saúde. - Nesta actividade poderás adquirir coñecementos científicos elementais e prácticos necesarios para ter unha visión xeral e informada do papel da alimentación na saúde. | <ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. Presentación audiovisual da actividade. Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> Prestar atención á exposición. Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de alula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemelgos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS | 24,0 |
| Antropoloxía alimentaria. - Nesta actividade poderás coñecer as características básicas da alimentación de diversas culturas. Identificar as particularidades nutricionais da cultura da contorna. | <ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. Presentación audiovisual da actividade. Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> Prestar atención á exposición. Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de alula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemelgos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | 9,0 |

| | |
|--------------|-------------|
| TOTAL | 42,0 |
|--------------|-------------|

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 2 | REACCIÓN ADVERSAS A OS ALIMENTOS E ALIMENTOS PARA A SAÚDE | 11 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA2 - Recoñece os produtos alimentarios dirixidos a sectores da poboación que presenten intolerancias ou/e alerxias alimentarias, e valora as súas repercusións e as súas implicacións. | NO |

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|--|--------------------|
| 1.1 Coñecer as características elementais das intolerancias e as alerxias alimentarias e os alimentos específicos que as causan e a formulación dos alimentos destinados a poboación que as padece. | 1 | Intolerancias e alerxias alimentarias. | 6,0 |
| 2.1 Coñecer o posicionamento da IA respecto da relación entre a saúde e a alimentación. | 2 | Industria alimentaria e saúde. | 5,0 |
| TOTAL | | | 11 |

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 (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Identifícanse as diferenzas entre intolerancia e alerxia alimentaria. | • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 23 |
| CA2.2 Recoñécéronse as principais intolerancias alimentarias, as principais alerxias alimentarias, a súa etioloxía e os produtos alimentarios máis comunmente implicados. | • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 23 |
| CA2.3 Descríbense as características dos alimentos dirixidos a sectores da poboación que presenten particularidades dietéticas, intolerancias ou alerxias alimentarias. | • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| CA2.4 Defínense as medidas preventivas específicas que cumpra tomar na elaboración de alimentos do tipo libre de... | • PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| CA2.5 Analízase a lexislación específica relativa aos alérxenos de orixe alimentaria. | • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| CA2.6 Identifícanse os distintivos específicos da etiquetaxe de dos produtos alimentarios de tipo libre de... | • PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| CA2.7 Recoñécéronse os criterios nutricionais de aplicación á formulación de produtos alimentarios. | • PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 24 |
| CA2.8 Caracterízase o produto alimentario desde o punto de vista nutricional. | • PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 24 |
| CA2.9 Identifícanse as características dos alimentos funcionais. | • PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| CA2.10 Valorouse a influencia dos alimentos funcionais sobre a saúde. | • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 1 |
| | | TOTAL | 100 |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Intolerancias alimentarias. |
| Características dos alimentos dirixidos a sectores da poboación que presenten problemas nutricionais co balance enerxético, proteínas, carbohidratos, lípidos, etc. |
| Medidas preventivas específicas que cumpra tomar na elaboración de alimentos que non deban conter alérxenos. |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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 | |
| Intolerancias e alerxias alimentarias. - Nesta actividade poderás coñecer as características elementais das intolerancias e as alerxias alimentarias e os alimentos específicos que as causan e a formulación dos alimentos destinados a poboación que as padece. | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. • Presentación audiovisual da actividade. • Liderar e moderar a rolda de posta en común das 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Prestar atención á exposición. • Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. • Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemelgos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS | 6,0 |
| Industria alimentaria e saúde. - Nesta actividades poderás coñecer o posicionamento da IA respecto da relación entre a saúde e a alimentación. | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. • Presentación audiovisual da actividade. • Liderar e moderar a rolda de posta en común das 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Prestar atención á exposición. • Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. • Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemelgos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | 5,0 |
| TOTAL | | | | | | 11,0 |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------|----------|
| 3 | PERIGOS, BOAS PRÁCTICAS E PXHs. | 21 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA1 - Supervisa a aplicación de boas prácticas hixiénicas e de manipulación dos alimentos, e valora a súa repercusión na súa calidade hixiénico-sanitaria. | SI |
| RA2 - Supervisa os plans de apoio ou prerequisites de obrigado cumprimento, e valora a súa importancia para o control dos perigos hixiénico-sanitarios. | SI |

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|---|--------------------|
| 1.1 Identificar e describir as fontes de contaminación dos alimentos. | 1 | Perigos asociados ao consumo de alimentos, normas xerais de hixiene e boas prácticas. | 9,0 |
| 1.2 Coñecer en que consisten as boas prácticas de hixiene e produción. | | | |
| 1.3 Coñecer o paquete de Hixiene da UE. | | | |
| 2.1 Coñecer e interpretar o contido e estrutura dos PXHs. | 2 | Plans xerais de hixiene: estrutura, contido e seguemento. | 12,0 |
| TOTAL | | | 21 |

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 Descríbense os principais perigos físicos, químicos e microbiolóxicos que poidan ter a súa orixe nunhas malas prácticas hixiénicas ou de manipulación. | • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 12 |
| CA1.2 Recoñecéronse os requisitos legais hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria. | • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |
| CA1.3 Valoráronse as consecuencias dunhas prácticas inadecuadas sobre a inocuidade do produto e a saúde do consumidor. | • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |

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

| Cráterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA1.4 Descríbóronse os procedementos de limpeza e desinfección que requiren os equipamentos e as instalacións da industria alimentaria. | • PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA1.5 Recoñécóronse os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a inocuidade do produto final. | • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |
| CA1.6 Valorouse a importancia da formación do persoal manipulador de alimentos para garantir a inocuidade dos produtos que se manipulen. | • PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.1 Definíronse os requisitos esixidos aos provedores co obxectivo de que non supoñan un perigo hixiénico-sanitario. | • PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.2 Identifícanse os perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria. | • PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 10 |
| CA2.3 Recoñécóronse os requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións. | • PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.4 Definíronse os requisitos necesarios para o control de pragas na industria alimentaria. | • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.5 Descríbóronse os sistemas de calibración ou contraste dos equipamentos clave do proceso para garantir a corrección das súas lecturas. | • PE.11 - Cuestionario de preguntas en LMS | N | 5 |
| CA2.6 Recoñécóronse as precaucións hixiénicas que cumpra seguir cos residuos xerados na industria alimentaria. | • PE.12 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.7 Descríbóronse os documentos e os rexistros necesarios para identificar a orixe, as etapas clave do proceso e o destino do produto final, para garantir a rastrexabilidade. | • PE.13 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.8 Establecéronse as medidas que se deben tomar en caso de crises alimentarias, co obxectivo de reducir os seus efectos. | • PE.14 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 5 |
| CA2.9 Estableceuse unha metodoloxía específica para a toma de accións correctoras nos casos en que se presenten incidencias. | • PE.15 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 9 |
| TOTAL | | | 100 |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Principais perigos físicos, químicos ou microbiolóxicos que poden ter a súa orixe nunhas malas prácticas hixiénicas ou de manipulación. |
| Requisitos legais e hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria. |
| Consecuencias para a inocuidade do produto e a seguridade dos consumidores, dos hábitos e as prácticas inadecuadas durante a produción na industria alimentaria. |
| Procedementos de limpeza e desinfección dos equipamentos e das instalacións da industria alimentaria. |

| Contidos |
|---|
| Métodos de conservación, e a súa repercusión sobre a seguridade do produto final. |
| Formación do persoal manipulador de alimentos sobre inocuidade alimentaria. |
| Requisitos esixidos aos provedores. |
| Perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria. |
| Requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións. Procedemento de mantemento. |
| Requisitos para o control de pragas na industria alimentaria. |
| Sistemas de calibración ou contraste dos equipamentos clave do proceso. |
| Residuos. Contaminación cruzada. |
| Rastrexabilidade. |
| Xestión de crises alimentarias. |
| Metodoloxía específica para a toma de accións correctivas nos casos en que se presenten incidencias. |

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 | |
| Perigos asociados ao consumo de alimentos, normas xerais de hixiene e boas prácticas. - Nesta actividade teras a oportunidade de coñecer os perigos asociados aos alimentos e cómo as boas prácticas son a base fundamental cara a construción da Seguridade Alimentaria Europea. | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. • Presentación audiovisual da actividade. • Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. | <ul style="list-style-type: none"> • Prestar atención á exposición. • Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. • Plantexar as cuestións ou dúbidas e tomar nota das aclaracións se for preciso. • Desenvolver as tarefas de reforzo do aprendizaxe e | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de alula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemellos diitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS | 9,0 |

**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"> Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | traballar os materiais de ampliación e apoio propostos. | | | | |
| <p>Plans xerais de hixiene: estrutura, contido e seguemento. - Nesta unidade didáctica terá a oportunidade de analizar o contido estrutura e seguemento dos PXHs que son o conxunto de programas e actividades preventivas básicas que desenvolven as industrias alimentarias cara a consecución da seguridade alimentaria e xestión de crises.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. Presentación audiovisual da actividade. Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> Prestar atención á exposición. Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemellos dixitais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.11 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.12 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.13 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.14 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.15 - Cuestionario de preguntas en LMS | 12,0 |
| TOTAL | | | | | | 21,0 |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--------------------------|----------|
| 4 | SISTEMAS DE AUTOCONTROL. | 33 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA3 - Xestiona sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), e xustifica os principios asociados. | SI |
| RA4 - Aplica estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria, e recoñece os seus requisitos. | SI |

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|----------------------------------|--------------------|
| 1.1 Coñecer os aspectos básicos dos estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria mais utilizados na IA. | 1 | Normas e estándares voluntarios. | 24,0 |
| 2.1 Aproximarse as características mais salientables do deseño, implantación e implementación dun sistema de xestión da seguridade alimentaria baseado nos principios do APPCC. | 2 | APPCC. | 9,0 |
| TOTAL | | | 33 |

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 (%) |
|--|---|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Recoñeceuse a lexislación europea, estatal e autonómica que obriga as industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol baseados na APPCC. | • PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA3.2 Valorouse a eficacia dos plans de autocontrol para o control hixiénico-sanitario na industria alimentaria. | • PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA3.3 Elaboráronse diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria. | • PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA3.4 Identifícanse e valoráronse os perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración e as súas medidas de control. | • PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA3.5 Identifícanse os puntos de control crítico dos principais procesos de elaboración. | • PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 6 |
| CA3.6 Xustificáronse os límites críticos establecidos para os PCC. | • PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 6 |
| CA3.7 Defínese o sistema de vixilancia dos PCC. | • PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 6 |
| CA3.8 Descríbonse sistemas eficaces para a verificación e a validación do plan de autocontrol baseado na APPCC. | • PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA3.9 Recoñeceuse a información que debe recoller o documento de APPCC e os seus rexistros asociados. | • PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA4.1 Descríbóronse as diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre seguridade alimentaria e o requirido por normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria. | • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA4.2 Identifícanse os estándares voluntarios sobre xestión da seguridade alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.). | • PE.11 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 16 |
| CA4.3 Descríbóronse os principais aspectos da norma BRC. | • PE.12 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |
| CA4.4 Descríbóronse os requisitos da norma IFS. | • PE.13 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |
| CA4.5 Descríbóronse os requisitos da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005. | • PE.14 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 8 |
| CA4.6 Valoráronse as diferenzas entre estas normas, e describíronse as vantaxes e os inconvenientes de cada unha. | • PE.15 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA4.7 Identifícanse as etapas que cumpra seguir para a obtención de certificados de xestión da seguridade alimentaria. | • PE.16 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA4.8 Descríbóronse as principais non-conformidades relacionadas coa seguridade alimentaria e as súas posibles accións correctivas. | • PE.17 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 4 |
| CA4.9 Mantívose unha actitude aberta fronte a novos estándares sobre xestión da seguridade alimentaria que se puidesen publicar. | • PE.18 - Cuestionario de preguntas en LMS | S | 2 |
| TOTAL | | | 100 |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| <p>Lexislación europea e estatal relacionada cos sistemas de autocontrol baseados na APPCC.</p> <p>Diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria.</p> <p>Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración.</p> <p>Identificación dos puntos de control críticos (PCC) dos principais procesos de elaboración.</p> <p>Límites críticos dos PCC.</p> <p>Sistemas de vixilancia dos PCC.</p> |

| Contidos |
|--|
| Sistemas de verificación ou validación do plan de autocontrol. |
| Información que debe recoller o documento APPCC e os seus rexistros asociados. |
| Diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre seguridade alimentaria e o requirido por normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria. |
| Estándares voluntarios sobre xestión da seguridade alimentaria. |
| Normas BRC, IFS e UNE-EN ISO 22000:2005. |
| Etapas que se deben seguir para a obtención de certificados de xestión da seguridade alimentaria. |
| Principais non-conformidades relacionadas coa seguridade alimentaria. |

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 | |
| Normas e estándares voluntarios. - Nesta actividade teras a oportunidade de coñecer os aspectos básicos dos estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria mais utilizados na IA. | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. • Presentación audiovisual da actividade. • Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. • Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> • Prestar atención á exposición. • Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. • Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de aula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemellos diñais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.10 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.11 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.12 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.13 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.14 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.15 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.16 - Cuestionario de preguntas en LMS • PE.17 - Cuestionario de preguntas en LMS | 24,0 |

**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"> PE.18 - Cuestionario de preguntas en LMS | |
| APPCC. - Nesta actividade terás a oportunidade de aproximarte as características máis salientables do deseño, implantación e implementación dun sistema de xestión da seguridade alimentaria baseado nos principios do APPCC. | <ul style="list-style-type: none"> Elaboración apuntes e presentación powerpoint da actividade. Presentación audiovisual da actividade. Liderar e moderar a rolda de posta en común das cuestións ou dúbidas que tiveran xurrido e facilitar a resolución colaborativas das mesmas. Propor os materiais de: ampliación ou apoio e tarefas de reforzo do aprendizaxe. | <ul style="list-style-type: none"> Prestar atención á exposición. Facer unha lectura reflexiva dos apuntamentos e tomar nota das cuestións ou dúbidas que lle puideran xurdir. Plantexar 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e presentación dos contidos da UD, e materiais de reforzo, ampliación e apoio, se procede. Multimedia de alula. Conexión a Internet. Equipos informáticos co software apropiado a resolución das tarefas, incluída a utilización de xemelgos diñais. Laboratorio de Microbioloxía / biotecnoloxía. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.2 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.3 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.4 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.5 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.6 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.7 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.8 - Cuestionario de preguntas en LMS PE.9 - Cuestionario de preguntas en LMS | 9,0 |
| TOTAL | | | | | | 33,0 |

5. Mínimos exixibles 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 mínimos que se esixen cara a superación do módulo profesional están sinalados no epígrafe 4.n.d. desta programación, para cada unha das unidades didácticas.

As probas cara a avaliación do alumnado confecciónanse de tal xeito que acadar unha cualificación de 5 ou máis asegura ter acadado unha avaliación positiva nos mínimos esixidos, xa que logo o peso dos criterios de avaliación non mínimos e o suficientemente pequeno. O alumnado acadará un mínimo exixible cando acade unha avaliación positiva en todos os elementos dos instrumentos de avaliación asociados á UD que

contén dito mínimo.

5.B) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

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 de cuestionarios con diversos tipos de preguntas (resposta única, múltiple, relación...) planteados 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.

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 accederán 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.

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

Durante o curso, e mensualmente empregando esta plataforma, faranse correccións e aclaracións da mesma en base ao desenvolvemento acadado, a temporalización...

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 módulo, 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 formarán parte da documentación de entrada 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 tutoría 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.

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:

1. UD01 PERIGOS, BOAS PRÁCTICAS E PXHs.
2. UD02 SISTEMAS DE AUTOCONTROL.
3. UD 01 NUTRICIÓN HUMANA: SAÚDE E CULTURA
4. UD 02 REACCIÓNS ADVERSAS A OS ALIMENTOS E ALIMENTOS PARA A SAÚDE.

10.2) Pauta de avaliación.

Cada unha das unidades didácticas será avaliada a lo menos cunha proba cara ao cálculo da cualificación da avaliación parcial do trimestre que corresponda e que se prevén na primeira quincena de decembro, marzo e xuño.

10.3) Supervisión do seguimento das actividades polo alumnado.

1. EN MODALIDADE PRESENCIAL. As ferramentas de avaliación son o indicador do seguimento do curso, coa observación da asistencia e a actitude no día a día da aula.
2. EN MODALIDADE TELEMÁTICA. Será o control da actividade do alumno no curso, informe que se obtén con facilidade na plataforma de e-learning: MOODLE, que usa o centro e na que se aloxa o curso deste módulo profesional ao que terán acceso os alumnos de ser necesario.

