

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
MP0470	Innovación alimentaria	2023/2024	2	79	79

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IVÁN GONZÁLEZ LOSADA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Innovación alimentaria é un dos módulos que permiten acadar o título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria. Sendo o Decreto 119/2011, do 3 de xuño, o que establece o currículo deste ciclo superior.

Este currículo adaptarémolo ao alumnado así como ao ámbito produtivo do CIFP Paseo das Pontes en A Coruña.

O alumnado, procede tanto do entorno urbano no que se atopa o centro como doutros puntos da cidade, da provincia e incluso de provincias limítrofes. A formación base deste alumnado é moi variada, dende alumnos con proba de acceso, con bacharelato de humanidades ou científico, alumnado que está a rematar ou xa rematou estudos universitarios, e mesmo persoal que xa está a traballar dun xeito u outro no sector alimentario. Isto dificulta en moitos casos a docencia, ao seren grupos con alumnado moi heteroxéneo en canto a coñecementos, aptitudes e actitudes.

En canto ao ámbito produtivo do CIFP Paseo das Pontes en A Coruña, caracterízase por presentar numerosas industrias alimentarias de diversos subsectores, tanto nos polígonos industriais próximos a cidade como no resto da provincia, o cal, constitúe un contorno produtivo atractivo e con empregabilidade. En concreto a programación deste módulo adaptará o currículo aos subsectores seguintes: panadaría, cervexaría, lácteo, pesca, cárnico e conservas vexetais.

Así pois, tendo en conta alumnado e ámbito produtivo, a formación do módulo permite alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona,e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas, para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.
- Identificar os cambios tecnolóxicos, organizativos, económicos e laborais na actividade propia, e analizar as súas implicacións no ámbito do traballo, para manter o espírito de innovación.
- Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado para manter unha cultura de actualización e innovación.
- Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.

E as seguintes competencias do título:

- Aplicara as tecnoloxías da información e da comunicación requiridas nos procesos produtivos e nas áreas do seu ámbito profesional.
- Manter unha actitude de actualización e innovación respecto aos cambios tecnolóxicos, organizativos e socioculturais na industria alimentaria, nomeadamente no desenvolvemento de novos produtos, procesos e modelos de comercialización.
- Adaptarse a diferentes postos de traballo e a novas situacións laborais, orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			
					MP0470_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Alimentos con maior vida útil.	Unidade para coñecer como se determina a vida útil dos alimentos e a súa importancia na comercialización e innovación	17	21	X			
2	Alimentos adaptados a novos nichos de mercado.	Unidade na que se analizarán os posibles nichos de mercado existentes e por descubrir.	14	18		X		
3	Alimentos funcionales.	Unidade na que se identificarán, clasificarán e producirán distintos alimentos funcionais.	26	33			X	
4	Alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancias alimentarias.	Unidade onde se identificarán enfermidades relacionadas cos alimentos e posibles solucións para estas.	22	28				X
Total:			79					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Alimentos con maior vida útil.	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a elaboración de alimentos con maior vida útil, e describe os seus fundamentos tecnolóxicos.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a vida útil e data de duración mínima, factores que inflúen na alteración dos alimentos	1	Vida útil dos alimentos. (Inclúe presentación do módulo, información relativa a programación e presentación das instalacións)	4,0
2.1 Identificar as variables óptimas para a determinación da vida útil do iogurt.	2	Exemplo de determinación de vida útil	5,0
3.1 Coñecer os métodos de modificación de atmosferas de envasado.	3	Atmosfera modificada	1,0
4.1 Coñecer novidades en conservantes.	4	Novos conservantes.	1,0
5.1 Coñecer os novos materiais de envasamento.	5	Novos materiais de envasamento	3,0
6.1 Coñecer a tecnoloxía de barreiras para prolongar a vida útil dos alimentos.	6	Tecnoloxía de barreiras.	3,0
TOTAL			17

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 conceptos e os modelos de predición de vida útil e data de duración mínima dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Conceptos de vida útil. 	N	4
CA1.2 Descríbense os factores que inflúen na deterioración e na alteración dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Factores da alteración dos alimentos. 	S	18
CA1.3 Identifícanse os métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos 	S	18
CA1.4 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Equipamentos e instalacións 	N	4
CA1.5 Recoñecéronse e aplicáronse as variables óptimas para cada tipo de alimento (tempo, temperatura, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Observación estruturada da realización das tarefas. 	N	4
CA1.6 Recoñecéronse e aplicáronse os métodos de modificación da atmosfera dos produtos alimentarios envasados.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Métodos de modificación da atmosfera dos produtos alimentarios envasados. 	N	4
CA1.7 Identifícanse novos conservantes e xustificouse a súa aplicación.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Novos conservantes. 	N	4

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Recoñecéronse novos materiais ou formatos de envasamento.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Novos materiais no envase 	S	18
CA1.9 Aplicouse a tecnoloxía de barreiras e envases activos intelixentes para prolongar a vida útil dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Tecnoloxía de barreiras. 	S	18
CA1.10 Mantívose unha actitude aberta ante as innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.10 - Innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos. 	N	4
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental	<ul style="list-style-type: none"> PE.11 - Hixiene, seguridade e prevención. 	N	4
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Vida útil e data de duración mínima.</p> <p>Factores que inflúen na deterioración e na alteración dos alimentos.</p> <p>Métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos.</p> <p>Variables óptimas para cada tipo e cada formato de alimento (tempo, temperatura, etc.): aplicacións.</p> <p>Métodos de modificación da atmosfera: aplicacións.</p> <p>Novos conservantes na industria alimentaria.</p> <p>Novos materiais de envasamento: uso, utilización e marco legal.</p> <p>Tecnoloxía de barreiras para prolongar a vida útil dos alimentos: aplicación.</p> <p>Actitude aberta ante as innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos.</p>

**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	
Vida útil dos alimentos. (Inclúe presentación do módulo, información relativa a programación e presentación das instalacións) - Introducción á elaboración de alimentos con maior vida útil. Presentación do módulo na que se incluírá a explicación da programación, das instalacións e as normas xerais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do concepto vida útil xustificando a súa aplicación. Previamente se levará a cabo a presentación do módulo con indicación do máis importante da programación, instalacións e normas xerais destas. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado toma apuntamentos e analiza o concepto de vida útil. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos sobre alimentos con maior vida útil. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: PC e proxector, medios audiovisuais, pizarra, documentación da aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Conceptos de vida útil. PE.2 - Factores da alteración dos alimentos. 	4,0
Exemplo de determinación de vida útil - Análise da vida útil de varios iogures.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dun exemplo de determinación de vida útil para o alimento iogur. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguimento da vida útil de diferentes tipo de iogures. 	<ul style="list-style-type: none"> Representación gráfica dos parámetros de control e conclusións recollidas nun documento. 	<ul style="list-style-type: none"> Laboratorio: phímetros, termómetros, estufas e material de vidro. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Métodos para o control da deterioración e da alteración dos alimentos PE.4 - Equipamentos e instalacións PE.5 - Observación estruturada da realización das tarefas. PE.10 - Innovacións tecnolóxicas para prolongar a vida útil dos alimentos. PE.11 - Hixiene, seguridade e prevención. 	5,0
Atmosfera modificada - Alimentos envasados en atmosfera modificada.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da importancia do envasado en atmosfera modificada xustificando a súa aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado toma apuntamentos, analiza e xustifica o envasado en atmosfera modificada dos alimentos, tendo en conta as súas vantaxes e inconvenientes. 	<ul style="list-style-type: none"> Conclusións e anotacións sobre envasado en atmosfera modificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: PC e proxector, medios audiovisuais, pizarra, documentación técnica aportada mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Métodos de modificación da atmosfera dos produtos alimentarios envasados. 	1,0
Novos conservantes. - Novos conservantes na industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Asesoramento e apoio na búsqueda de información sobre os novos conservantes empregados na industria alimentaria actual. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno realiza unha procura de información en revistas técnicas, bibliografía e Internet e analiza os datos atopados. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento onde se recolla a información procurada. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: PC e proxector, medios audiovisuais, pizarra, documentación técnica aportada mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Novos conservantes. 	1,0
Novos materiais de envasamento - Novos materiais que surxen para envasar alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos novos materiais de envasamento xustificando a súa aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno realiza unha análise de documentación técnica dos novos materiais e compara cos materiais tradicionais. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento que recolla os apuntamentos sobre novos materiais de envasamento, tendo en conta tanto a documentación aportada 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: PC e proxector, medios audiovisuais, pizarra, documentación técnica aportada mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Novos materiais no envase 	3,0

**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	
			polo docente mediante aula virtual como a información procedente das empresas tanto nas súas webs como en catálogos e revistas técnicas.			
Tecnoloxía de barreiras. - Tecnoloxía de barreiras para prolongar a vida útil.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición dun exemplo gráfico que permite coñecer o concepto tecnoloxía de barreiras e a súa relación con envases activos intelixentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza un exercicio práctico por escrito onde analiza o concepto tecnoloxía de barreiras e a súa relación con envases activos intelixentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercicio práctico escrito. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: PC e proxector, medios audiovisuais, pizarra, documentación técnica aportada mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Tecnoloxía de barreiras. 	3,0
TOTAL						17,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Alimentos adaptados a novos nichos de mercado.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a novos nichos de mercado, e recoñece as particularidades de cada caso.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.	1	Coñecemento da realidade sociocultural do contorno.	3,0
2.1 Coñecer as etnias que poidan ser un nicho de mercado interensante para a industria alimentaria.	2	Produtos alimentarios dirixidos a etnias.	3,0
3.1 Identificar alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.)	3	Alimentos dirixidos a grupos de poboación.	1,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.1 Coñecer as características legais e de calidade dos produtos rexionais e ecolóxicos	4	Alimentos rexionais e ecolóxicos.	5,0
5.1 Coñecer os alimentos de cuarta e quinta gama.	5	Alimentos de cuarta e quinta gama.	2,0
TOTAL			14

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 particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.	• PE.1 - Nutrición sociocultural.	S	22
CA2.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.	• PE.2 - Equipamentos e instalacións.	N	5
CA2.3 Supervisouse a elaboración de alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno.	• PE.3 - Alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno.	N	5
CA2.4 Conduciuse a elaboración dos alimentos rexionais de maior consumo do contorno.	• PE.4 - Alimentos rexionais de maior consumo do contorno.	N	5
CA2.5 Elaboráronse alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.) adaptados ás súas necesidades.	• PE.5 - Alimentos dirixidos a grupos de poboación	N	5
CA2.6 Controlouse a elaboración de alimentos ecolóxicos.	• PE.6 - Alimentos ecolóxicos	S	16
CA2.7 Supervisouse a elaboración de alimentos de cuarta e quinta gama.	• PE.7 - Alimentos de cuarta e quinta gama.	S	15
CA2.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.	• PE.8 - Hixiene, seguridade e prevención.	N	5
CA2.9 Mantívose unha actitude emprendedora ante novos nichos de mercado.	• PE.9 - Emprendemento	S	22
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Particularidades nutricionais das principais realidades socioculturais do contorno.
Produtos alimentarios dirixidos a etnias.
Alimentos rexionais: elaboración.
Alimentos dirixidos a grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.): elaboración.
Alimentos ecolóxicos: características; lexislación.
Alimentos de cuarta e quinta gama: características e procesos de elaboración tipo.
Actitude emprendedora ante novos nichos de mercado.

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	
Coñecemento da realidade sociocultural do contorno. - Particularidades alimenticias da realidade sociocultural do contorno.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das principais características da realidade sociocultural do contorno. 	<ul style="list-style-type: none"> Analiza a información relacionada cas características da realidade sociocultural do contorno realizando anotacións e rematando ca realización de conclusións. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e conclusións sobre as características da realidade sociocultural do contorno. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Nutrición sociocultural. PE.9 - Emprendemento 	3,0
Produtos alimentarios dirixidos a etnias. - Estudo de etnias que poidan ser un nicho de mercado interesante para a industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Proposta e apoio na realización da búsqueda de información sobre etnias que poidan ser un nicho de mercado interesante para a industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza unha investigación sobre etnias que poidan ser un nicho de mercado interesante para a industria alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos con anotacións, información recollida da procura realizada e conclusións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Nutrición sociocultural. 	3,0
Alimentos dirixidos a grupos de poboación. - Alimentos en función dos grupos de poboación (infantil, adolescentes, terceira idade, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do consumo dos alimentos en función dos grupos de poboación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado toma apuntamentos, analiza e xustifica o consumo dos alimentos en función dos grupos de poboación. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento que recolle o análise e xustificación do consumo dos alimentos en función dos grupos de poboación. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Alimentos dirixidos a grupos de poboación 	1,0

**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	
Alimentos rexionais e ecolóxicos. - Alimentos rexionais e ecolóxicos: características, elaboración e lexislación.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos alimentos rexionais e ecolóxicos xustificando a súa aplicación. Proposta da búsqueda dun vídeo curto sobre alimentos galegos de calidade recollidos dentro da web da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno analiza a información aportada sobre coñecementos básicos dos alimentos ecolóxicos e rexionais. Ademais recolle as conclusións acadadas sobre esta información. Realización da búsqueda e exposición dun vídeo curto sobre alimentos galegos de calidade recollidos dentro da web da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento que recolle a análise de información e vídeos curtos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Equipamentos e instalacións. PE.3 - Alimentos dirixidos á realidade sociocultural do contorno. PE.4 - Alimentos rexionais de maior consumo do contorno. PE.6 - Alimentos ecolóxicos PE.8 - Hixiene, seguridade e prevención. 	5,0
Alimentos de cuarta e quinta gama. - Alimentos clasificados hoxe en día como cuarta e quinta gama.	<ul style="list-style-type: none"> Proposta e apoio na investigación da clasificación dos alimentos como cuarta e quinta gama. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno realiza a búsqueda de información sobre os alimentos de cuarta e quinta gama. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento que recolle a información procurada así como as conclusións recollidas da documentación analizada. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Alimentos de cuarta e quinta gama. 	2,0
TOTAL						14,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Alimentos funcionales.	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla a elaboración de alimentos funcionais, tendo en conta a influencia das súas propiedades na saúde.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os alimentos funcionais: clasificación; efectos sobre a saúde.	1	Alimentos funcionais.	12,0
2.1 Coñecer a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.	2	Lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.	6,0
3.1 Coñecer os alimentos enriquecidos en fibra: funcións fisiolóxicas. Alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais, etc.	3	Alimentos enriquecidos.	5,0
4.1 Saber identificar os alimentos prebióticos e probióticos.	4	Alimentos prebióticos e probióticos.	3,0
TOTAL			26

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 (%)
CA3.1 Recoñécéronse os beneficios que os alimentos funcionais lle poden achegar á saúde da poboación consumidora.	• PE.1 - Beneficios dos alimentos funcionais.	S	14
CA3.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.	• PE.2 - Equipamentos e as instalacións	N	6
CA3.3 Elaboráronse alimentos enriquecidos en ácidos graxos insaturados.	• PE.3 - Alimentos enriquecidos en ácidos graxos insaturados	N	6
CA3.4 Supervisouse a elaboración de alimentos hipocalóricos e baixos en sodio.	• PE.4 - Alimentos hipocalóricos e baixos en sodio.	S	14
CA3.5 Elaboráronse alimentos prebióticos, e recoñeceuse a súa función promotora do crecemento selectivo de bacterias intestinais beneficiosas.	• PE.5 - Alimentos prebióticos	N	6
CA3.6 Preparáronse alimentos probióticos, e recoñécéronse os seus efectos positivos sobre a flora bacteriana do intestino.	• PE.6 - Alimentos probióticos	N	6
CA3.7 Elaboráronse alimentos enriquecidos en fibra, e valorouse a súa importancia para o sistema dixestivo.	• PE.7 - Alimentos enriquecidos en fibra	N	6
CA3.8 Elaboráronse alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes, co obxectivo de evitar ou reducir carencias nutricionais.	• PE.8 - Alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes	N	6
CA3.9 Recoñeceuse e aplicouse a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.	• PE.9 - Lexislación específica etiquetaxe funcionais	S	22

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.10 - Hixene, seguridade e prevención 	S	14
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Alimentos funcionais: clasificación; efectos sobre a saúde. Alimentos ricos en ácidos graxos insaturados. Alimentos hipocalóricos e baixos en sodio: descrición. Alimentos prebióticos: características e funcións fisiolóxicas. Alimentos probióticos: características e funcións fisiolóxicas. Alimentos enriquecidos en fibra: funcións fisiolóxicas. Alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais, etc. Lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.

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	
Alimentos funcionais. - Fundamentos básicos dos alimentos funcionais	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das principais características dos alimentos funcionais. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado realiza anotacións, analiza e xustifica os conceptos máis importantes dos alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos e conclusións sobre alimentos funcionais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Beneficios dos alimentos funcionais. 	12,0

**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	
		funcionais.			<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Equipamentos e as instalacións PE.4 - Alimentos hipocalóricos e baixos en sodio. PE.10 - Hixene, seguridade e prevención 	
Lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais. - Análise da lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno realiza exercicios cos que identifica e xustifica a lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais. 	<ul style="list-style-type: none"> Síntese e exercicios resoltos sobre lexislación específica para a elaboración e a etiquetaxe dos alimentos funcionais 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Lexislación específica etiquetaxe funcionais PE.10 - Hixene, seguridade e prevención 	6,0
Alimentos enriquecidos. - Principais características dos alimentos enriquecidos	<ul style="list-style-type: none"> Proposta e apoio na búsqueda de información sobre os alimentos enriquecidos e a súa aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> Porocura de información para investigar sobre estos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos que recollen a procura e análise da información sobre alimentos enriquecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Alimentos enriquecidos en ácidos graxos insaturados PE.7 - Alimentos enriquecidos en fibra PE.8 - Alimentos enriquecidos en vitaminas, minerais e outros micronutrientes PE.10 - Hixene, seguridade e prevención 	5,0
Alimentos prebióticos e probióticos. - Principais características dos alimentos prebióticos e probióticos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación teórica dos alimentos prebióticos e probióticos xustificando a súa aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumno toma apuntamentos e realiza documentos de análise sobre prebióticos e probióticos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos que recollen as anotacións e conclusións sobre alimentos prebióticos e probióticos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Alimentos prebióticos PE.6 - Alimentos probióticos PE.10 - Hixene, seguridade e prevención 	3,0
TOTAL						26,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancias alimentarias.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Conduce a elaboración de alimentos adaptados a grupos de poboación con intolerancia 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 as principais intolerancias alimentarias: clasificación.	1	Intolerancias alimentarias.	7,0
2.1 Coñecer os alimentos sen glute e alimentos sen azucres engadidos.	2	Alimentos sen glute e sen azucres engadidos.	8,0
3.1 Coñecer os produtos alimentarios exentos de lactosa así como os alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos.	3	Produtos alimentarios exentos de lactosa e produtos exentos de fenilalanina.	7,0
TOTAL			22

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Recoñecéronse as principais intolerancias alimentarias.	• PE.1 - Intolerancias alimentarias.	S	18
CA4.2 Preparáronse e reguláronse os equipamentos e as instalacións.	• PE.2 - Equipamentos e instalacións.	N	6
CA4.3 Aplicáronse as medidas preventivas específicas que cumpra seguir na elaboración de alimentos que non deban conter alérxenos.	• PE.3 - Alérxenos	N	6
CA4.4 Conduciuse a elaboración de alimentos sen glute, utilizando materias primas alternativas que permitan obter produtos similares.	• PE.4 - Alimentos sen glute	S	18
CA4.5 Elaboráronse alimentos sen azucres engadidos, dirixidos nomeadamente a persoas diabéticas.	• PE.5 - Alimentos sen azucres engadidos	N	6
CA4.6 Conduciuse a elaboración de produtos alimentarios exentos de lactosa.	• PE.6 - Produtos alimentarios exentos de lactosa.	S	16
CA4.7 Conduciuse a elaboración de alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos.	• PE.7 - Alimentos exentos de fenilalanina	S	16
CA4.8 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental.	• PE.8 - Hixiene, seguridade e prevención.	S	14

TOTAL
100
4.4.e) Contidos

Contidos
Principais intolerancias alimentarias: clasificación. Medidas preventivas para evitar contaminacións cruzadas. Alimentos sen glute: elaboración. Alimentos sen azucres engadidos: elaboración. Produtos alimentarios exentos de lactosa. Alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos: etiquetaxe.

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	
Intolerancias alimentarias. - Intolerancias alimentarias coñecidas na actualidade: sanidade e alimentación	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das principais intolerancias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado realiza unha análise da documentación técnica aportada polo docente e tamén realiza unha relación das principais conclusións acadadas sobre as principais intolerancias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación que recolle tanto os apuntamentos como as conclusións da análise levada a cabo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Intolerancias alimentarias. PE.2 - Equipamentos e instalacións. PE.3 - Alérxenos 	7,0

**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	
Alimentos sen glute e sen azucres engadidos. - Normativa e procesos de elaboración de alimentos sen glute e sen azucres engadidos.	<ul style="list-style-type: none"> Proposta e apoio na búsqueda de información sobre os alimentos sen glute e alimentos sen azucres engadidos. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado investiga realizando unha procura sobre os alimentos sen glute e alimentos sen azucres engadidos 	<ul style="list-style-type: none"> Documento que recolle a información encontrada na investigación sobre alimentos sen glute e sen azucres engadidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Alimentos sen glute PE.5 - Alimentos sen azucres engadidos PE.8 - Hixiene, seguridade e prevención. 	8,0
Produtos alimentarios exentos de lactosa e produtos exentos de fenilalanina. - Características dos alimentos exentos de lactosa e produtos exentos de fenilalanina. Etiquetaxe.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación teórica dos produtos alimentarios exentos de lactosa así como os alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos xustificando a súa aplicación. Posteriormente darase apoio na análise desta información así como na procura de nova información que o alumnado investigará . 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado realiza documentos cos que analiza e xustifica os alimentos exentos de lactosa así como os alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos. Tamén leva a cabo unha búsqueda que lle permita investigar sobre estes alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos que recollen a análise e investigación sobre produtos alimentarios exentos de lactosa así como os alimentos exentos de fenilalanina e outros aminoácidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría: medios audiovisuais, pizarra, documentos técnicos aportados mediante aula virtual, libros e revistas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Produtos alimentarios exentos de lactosa. PE.7 - Alimentos exentos de fenilalanina 	7,0
TOTAL						22,0

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

MÍNIMOS ESIXIBLES.

Considéranse mínimos esixibles os seguintes criterios de avaliación (CA):

UD1: CA1.2, CA1.3, CA1.8 e CA1.9.

UD2: CA2.1, CA2.3, CA2.6, CA2.7, CA2.8 e CA2.9.

UD3: CA3.1, CA3.4, CA3.9 e CA3.10.

UD4: CA4.1, CA4.4, CA4.6, CA4.7 e CA4.8.

AVALIACIÓN CONTINUA E CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

AVALIACIÓN CONTINUA:

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, será necesaria a asistencia do alumnado ás actividades programadas para este módulo profesional.

A Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades establece que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo é do 10% respecto da súa duración total. O profesor poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Cada unidade didáctica (UD) se avaliará por separado. A cualificación será numérica, entre 1 e 10. Para aprobar cada UD será necesario ter como mínimo unha cualificación de 5 ademais de superar os CA mínimos exixibles de cada UD.

O instrumento empregado en cada unidade didáctica, para determinar esta cualificación será unha proba escrita (PE): cuestionarios, exercicios de cálculo, interpretación de gráficos, representación de diagramas ou supostos prácticos escritos. Peso: 100%

AVALIACIÓN POR PARCIAIS

A cualificación de cada parcial será numérica, entre 1 e 10. Esta cualificación calcularase tendo en conta o peso de cada unha das UD superadas en dito parcial.

AVALIACIÓN FINAL (GLOBAL) EN XUÑO.

As persoas que aproben o módulo na avaliación continua por parciais terán de nota final a ponderación das cualificacións obtidas atendendo ao peso de cada UD.

As persoas que non aproben o módulo nas avaliacións parciais mediante a avaliación continua así como os que teñan perda de dereito a avaliación continua, poderán facer actividades de recuperación que quedan definidas no apartado 6 desta programación.

NOTAS IMPORTANTES:

- Para poder superar o módulo é necesario ter superadas todas e cada unha das unidades didácticas.
- As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente: as avaliacións 1ª e 2ª son parciais e a 3ª avaliación publícase a nota final de módulo e non a cualificación obtida na 3ª avaliación.
- As cualificacións numéricas serán sen decimais, de maneira que se a puntuación decimal non supera o 5, non se computa, se é igual ou superior a 5, computa como un punto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os/as alumnos/as que non superen o módulo mediante avaliación continua terán que realizar as actividades de recuperación. Estas consistirán en tarefas de reforzo similares as realizadas anteriormente no desenvolvemento de cada unidade didáctica pero centrándonos con máis detalle naquelas que o alumnado presente maior dificultade.

Os períodos nos que se levarán a cabo estas actividades de recuperación son os seguintes segundo o caso:

- 1.- Alumnado que suspende algunha UD da 1ª avaliación: realizarán estas actividades de recuperación nas primeiras seis semanas do segundo trimestre.
- 2.- Alumnado que suspende algunha UD da 2ª avaliación: realizarán estas actividades de recuperación nas primeiras seis semanas do terceiro trimestre.
- 3.- Alumnado que suspende algunha UD da 3ª avaliación: realizarán estas actividades de recuperación na última semanas do terceiro trimestre.
- 4.- Ademais aquel alumnado que siga tendo pendiente de superar algunha UD de calquera dos tres trimestres poderá realizar estas actividades de recuperación nun periodo non superior a tres semanas entre a terceira avaliación e a avaliación final (Este alumnado recibirá un informe individualizado que recolle indicacións clave para orientar ao alumnado na recuperación).

Ao finalizar cada un dos catro periodos de recuperación indicados anteriormente o alumnado deberá realizar as probas escritas non superadas cas mesmas características ás indicadas no apartado 5.

Desta maneira todo o alumnado disporá de dúas posibilidades de recuperación por cada UD. Quedando gardadas durante o presente curso no momento en que se superen.

NOTAS:

- Para poder aprobar o módulo é necesario ter superadas todas e cada unha das unidades didácticas. A súa vez para poder aprobar cada UD o alumnado deberá ter unha cualificación de 5 ademais de ter superados os CAs considerados mínimos exixibles de cada UD.
- As cualificacións numéricas serán sen decimais, de maneira que se a puntuación decimal non supera o 5, non se computa, se é igual ou superior a 5, computa como un punto.
- O alumnado que non aprobe e pase para segundo curso con este módulo, por incompatibilidade horaria non asiste ás clases de recuperación pero realizará as probas de recuperación indicadas polo docente. Estas probas realizaranse coincidindo ca avaliación do segundo trimestre presentando as mesmas características ás indicadas no apartado 5. No caso de non superar ditas probas terán outra oportunidade no mes de xuño coincidindo ca avaliación final, sendo as características das probas, as mesmas que as citadas anteriormente. Para este alumnado que promociona a 2º curso con este módulo pendente non se gardarán as UD aprobadas durante o 1º curso. Ademais indicar tamén que este alumnado recibirá un informe individualizado que recolle indicacións clave para orientalo na recuperación.

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

No caso de alcanzar perda de dereito a avaliación continua por faltas de asistencia, o alumnado disporá dunha proba escrita no mes de xuño, no período destinado a facer os exames finais. A devandita proba recollerá todos os criterios de avaliación (CAs) de tódalas unidades didácticas e a súas características serán:

Puntuable de 0 a 10.

Mínimo necesario: 5

Obrigatorio superar todos os CAs considerados mínimos exixibles neste módulo.

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

- O seguimento da programación realizaranse UD a UD a través desta aplicación de programación. Ademais tamén se terán en conta as actas mensuais das reunións de docentes de 1ºPRINAL nas que se comprobará dito seguimento da programación.

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

8. Medidas de atención á diversidade**8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha reunión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumna e de cada alumno. Nesta sesión, o profesorado de cada módulo dará a información dispoñible sobre as características do alumnado que se xuntará ca información que a titoría aporte mediante os cuestionarios de avaliación inicial.

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educación moral e cívica

Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno como expresión do respecto as normas, os compañeiros, os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.

Educación para a paz

Incorporada na programación da totalidade dos módulos como unha actividade que fomentará o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través do coñecemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboracións, etc. de cada cultura.

Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos

A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase fomentando a igualdade. Así mesmo empregárase en todo momento unha linguaxe respectuosa.

Educación para a saúde

Estes aspectos están presentes na programación do módulo a través da práctica de comportamentos responsables no ámbito da seguridade e hixiene no desenvolvemento das operacións dos procesos de elaboración.

Educación ambiental

Terase en conta ó longo de toda a programación, coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible, facendo especial atención na reciclaxe.

Educación do consumidor

A educación como consumidores está ligada ó ciclo formativo superior de procesos e calidade na industria alimentaria xá que todos, somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable.

Ademais debemos ter en conta os obxectivos do PAT:

Favorecer a integración do alumnado no seu grupo e no CIFP, e favorecer un clima de convivencia, tolerancia e colaboración.

Contribuír a personalizar a relación educativa fomentando a confianza entre o alumnado e o profesorado á hora de abordar posibles dificultades, canalizando a axeitada atención aos intereses e ás suxestións do alumnado.

Colaborar na consecución dun mellor ambiente de traballo, disciplina e puntualidade no grupo.

Axudar e orientar o alumnado sobre o seu rendemento académico, colaborando no ensino de hábitos e actitudes positivas para o estudo, e de técnicas de traballo intelectual.

Contribuír á coherencia no desenvolvemento das programacións do profesorado do grupo a través da coordinación dos procesos de avaliación e da adopción de medidas educativas para dar resposta ás necesidades detectadas.

Proporcionarlle ao alumnado información e asesoramento con respecto á diversidade de opcións académicas e profesionais, facilitando así a toma de decisións respecto ao futuro escolar e socio laboral.

Obter e seleccionar datos e información sobre o alumnado individualmente e colectivamente, para os pór á disposición (pola súa utilidade) do resto do profesorado.

Establecer canles de comunicación coas familias, no caso do alumnado menor de idade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Levaranse a cabo visitas a industrias alimentarias previo programación en departamento para coordinar entre os diferentes módulos.

10. Outros apartados

10.1) Secuenciación das UD ao longo do curso

De xeito aproximado:

Primeiro trimestre: unidade 1

Segundo trimestre: unidades 2 e 3

Terceiro trimestre: unidade 4

10.2) Uniformidade de traballo no laboratorio.

Bata branca, calzado de industria alimentaria (preferentemente botas e brancas) e cofia. Ademais dos EPIs indicados no protocolo de cada práctica ou elaboración.