

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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0466	Organización da produción alimentaria	2023/2024	0	107	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ JULIA LÓPEZ PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación
2.1. Primeira parte da proba
2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse as áreas e os departamentos funcionais da industria alimentaria.
CA1.2 Recoñecéronse as funcións e os obxectivos da xestión da produción alimentaria.
CA1.3 Recoñecéronse as ordes de fabricación como punto de partida da planificación da produción.
CA1.4 Describíronse as técnicas de programación da produción, e recoñecéronse as súas especificidades, fases e aplicacións.
CA1.5 Identificáronse as actividades de produción programadas, recoñecéronse as prioridades do proceso produtivo e estableceuse a súa secuencia.
CA1.7 Identificáronse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.
CA2.1 Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
CA2.2 Identificáronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.4 Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
CA2.5 Establecéronse actividades de dinámica de grupos para o correcto desenvolvemento das relacións interpersoais.
CA2.6 Identificáronse as actitudes proactivas e reactivas no equipo de traballo e as técnicas de diálogo como estratexias de resolución de conflitos.
CA2.7 Determináronse técnicas de supervisión de tarefas individuais.
CA3.1 Identificáronse os datos máis salientables para a consecución dos obxectivos de produción.
CA3.2 Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
CA3.3 Describíronse os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.
CA3.4 Establecéronse as pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia, responsable, etc.).
CA3.5 Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.
CA3.6 Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.
CA4.1 Describíronse os compoñentes do custo final do produto.
CA4.2 Analizáronse os métodos de cálculo de custos directos e indirectos, fixos e variables.
CA4.4 Caracterizáronse os custos intanxibles do produto.
CA4.7 Determináronse as medidas e as accións correctoras.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
CA1.7 Identificáronse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.
CA1.8 Representáronse graficamente as actividades do programa de produción en relación coas técnicas de programación.
CA2.1 Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
CA2.2 Identificáronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.
CA2.3 Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.
CA2.4 Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
CA2.7 Determináronse técnicas de supervisión de tarefas individuais.
CA3.1 Identificáronse os datos máis salientables para a consecución dos obxectivos de produción.
CA3.2 Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
CA3.4 Establecéronse as pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia, responsable, etc.).
CA3.5 Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.

Crterios de avaliación do currículo

CA3.6 Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.

CA4.1 Descríbóronse os compoñentes do custo final do produto.

CA4.2 Analizáronse os métodos de cálculo de custos directos e indirectos, fixos e variables.

CA4.3 Aplicáronse os métodos de cálculo de custos do proceso de fabricación e do produto final.

CA4.4 Caracterizáronse os custos intanxibles do produto.

CA4.5 Valorouse a repercusión económica do cumprimento dos obxectivos de produción.

CA4.6 Analizáronse as posibles diferenzas entre os custos previstos e os obtidos, e identificáronse as desviacións e as súas causas máis probables.

CA4.7 Determináronse as medidas e as accións correctoras.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CA mínimos exixibles

Proba teórica

RA1. Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.

- CA1.1. Identificáronse as áreas e os departamentos funcionais da industria alimentaria.
- CA1.2. Recoñecéronse as funcións e os obxectivos da xestión da produción alimentaria.
- CA1.3. Recoñecéronse as ordes de fabricación como punto de partida da planificación da produción.
- CA1.4. Descríbóronse as técnicas de programación da produción, e recoñecéronse as súas especificidades, fases e aplicacións.
- CA1.5. Identificáronse as actividades de produción programadas, recoñecéronse as prioridades do proceso produtivo e estableceuse a súa secuencia.
- CA1.7. Identificáronse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.

RA2. Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.

- CA2.1. Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
- CA2.2. Identificáronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.

- CA2.4. Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
- CA2.5. Establecéronse actividades de dinámica de grupos para o correcto desenvolvemento das relacións interpersoais.
- CA2.6. Identificáronse as actitudes proactivas e reactivas no equipo de traballo e as técnicas de diálogo como estratexias de resolución de conflitos.
- CA2.7. Determináronse técnicas de supervisión de tarefas individuais.

RA3. Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.

- CA3.1. Identificáronse os datos máis salientables para a consecución dos obxectivos de produción.
- CA3.2. Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
- CA3.3. Describíronse os métodos directos e indirectos de medición nas actividades dos equipamentos e das persoas.
- CA3.4. Establecéronse as pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia, responsable, etc.).
- CA3.5. Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.
- CA3.6. Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.

RA4. Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

- CA4.1. Describíronse os compoñentes do custo final do produto.
- CA4.2. Analizáronse os métodos de cálculo de custos directos e indirectos, fixos e variables.
- CA4.4. Caracterizáronse os custos intanxibles do produto.
- CA4.7. Determináronse as medidas e as accións correctoras.

Proba práctica

RA1. Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.

- CA1.6. Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
- CA1.7. Identificáronse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.
- CA1.8. Representáronse graficamente as actividades do programa de produción en relación coas técnicas de programación.

RA2. Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.

- CA2.1. Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
- CA2.2. Identificáronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.
- CA2.3. Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.
- CA2.4. Seleccionáronse e agrupáronse as tarefas respectando a secuencia.
- CA2.7. Determináronse técnicas de supervisión de tarefas individuais.

RA3. Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.

- CA3.1. Identificáronse os datos máis salientables para a consecución dos obxectivos de produción.
- CA3.2. Analizáronse e aplicáronse os métodos de medición da capacidade dos procesos produtivos.
- CA3.4. Establecéronse as pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia, responsable, etc.).



- CA3.5. Analizáronse as desviacións, valorouse a súa repercusión e identificáronse as súas causas.

- CA3.6. Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.

RA4. Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.

- CA4.1. Describíronse os compoñentes do custo final do produto.

- CA4.2. Analizáronse os métodos de cálculo de custos directos e indirectos, fixos e variables.

- CA4.3. Aplicáronse os métodos de cálculo de custos do proceso de fabricación e do produto final.

- CA4.4. Caracterizáronse os custos intanxibles do produto.

- CA4.5. Valorouse a repercusión económica do cumprimento dos obxectivos de produción.

- CA4.6. Analizáronse as posibles diferenzas entre os custos previstos e os obtidos, e identificáronse as desviacións e as súas causas máis probables.

- CA4.7. Determináronse as medidas e as accións correctoras.

Criterios de cualificación.

- A primeira parte da proba consistirá na resolución dunha proba tipo test con un número variable (sempre maior que 50) de cuestións de opción múltiple e resposta única sobre os CA mínimos exixibles cada unha das cales será calificada cun 100% si correcta e -33% si errada.

- A primeira proba ten carácter eliminatorio e se considerará superada cando a cualificación obtida sexa igual ou maior a 5 sobre 10.

- As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos relacionado cos CA considerados mínimos exixibles.

- Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración.

- A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

- No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.



4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

A resolución do suposto práctico podería requirer o manexo de follas de cálculo.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica.