



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

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 adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	2024/2025	4	107	107
MP0468_12	Nutrición	2024/2025	4	53	53
MP0468_22	Seguridade alimentaria	2024/2025	4	54	54

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ VEIGA COUGIL
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo



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

Proxecto de FP dual con varias empresas, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

A formación previa do alumnado é moi diversa, dende alumnos con proba de acceso a alumnos con estudos universitarios rematados, pasando por alumnos procedentes de bacharelato ou doutros ciclos de formación profesional.

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 (%)
1	Formación en empresa	Formación en empresa	1	1
2	Nutrición y Alimentación	Tipos de nutrientes	26	13
3	Nutrición y salud	Alimentos funcionales	26	14
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	20	14
5	Buenas prácticas en la Manipulación de alimentos	Manipuladores. Riesgos	9	14
6	Prerrequisitos	Medidas preventivas	10	15
7	Sistemas de autocontrol	APPCC	10	15
8	Estándares voluntarios sobre seguridad alimentaria	IFS. BRC. Normas ISO	5	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa	1



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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os macronutrientes e os micronutrientes presentes nos alimentos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Macronutrientes e micronutrientes: funcións.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Nutrición y Alimentación	26

4.2.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os macronutrientes e os micronutrientes presentes nos alimentos.



Criterios de avaliación
CA1.2 Definiuse a función fisiolóxica que cumpren os macronutrientes e os micronutrientes no organismo.
CA1.3 Caracterizáronse as fontes alimentarias dos macronutrientes e dos micronutrientes.
CA1.4 Relacionouse a nutrición coa actividade física e a saúde.
CA1.5 Descríronse os requisitos nutricionais e as cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
CA1.6 Descríronse os principais excesos e as principais carencias alimentarias.
CA1.7 Definíronse os conceptos nutricionais básicos durante situacións específicas: embarazo, idade infantil, idade avanzada, etc.

4.2.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.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Nutrición y salud	26

4.3.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.	SI



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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse as diferenzas entre intolerancia e alerxia alimentaria.
CA2.2 Recoñécense as principais intolerancias alimentarias, as principais alerxias alimentarias, a súa etiloxía e os produtos alimentarios máis comunmente implicados.
CA2.3 Descríbense as características dos alimentos dirixidos a sectores da poboación que presenten particularidades dietéticas, intolerancias ou alerxias alimentarias.
CA2.4 Defínense as medidas preventivas específicas que cumpra tomar na elaboración de alimentos do tipo libre de... .
CA2.5 Analízase a lexislación específica relativa aos alérxenos de orixe alimentaria.
CA2.6 Identifícanse os distintivos específicos da etiquetaxe de dos produtos alimentarios de tipo libre de... .
CA2.7 Recoñécense os criterios nutricionais de aplicación á formulación de produtos alimentarios.
CA2.8 Caracterízase o produto alimentario desde o punto de vista nutricional.
CA2.9 Identifícanse as características dos alimentos funcionais.
CA2.10 Valórase a influencia dos alimentos funcionais sobre a saúde.
CA2.11 Valórase a importancia da antropoloxía alimentaria, as súas repercusións e as súas implicacións na produción de alimentos.
CA2.12 Defínense as características dos principais alimentos étnicos consumidos no contorno.
CA2.13 Identifícanse as particularidades nutricionais das principais culturas do contorno.

4.3.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Características dos alimentos dirixidos a sectores da poboación que presenten problemas nutricionais co balance enerxético, proteínas, carbohidratos, lípidos, etc.



Contidos
Medidas preventivas específicas que cumpra tomar na elaboración de alimentos que non deban conter alérxenos.
Particularidades nutricionais das principais culturas do contorno.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Formación en empresa.	20

4.4.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.	NO
RA2 - Supervisa os plans de apoio ou prerequisites de obrigado cumprimento, e valora a súa importancia para o control dos perigos hixiénico-sanitarios.	SI
RA3 - Xestiona sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), e xustifica os principios asociados.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñecéronse os requisitos legais hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria.
CA1.3 Valoráronse as consecuencias dunhas prácticas inadecuadas sobre a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.
CA2.1 Definíronse os requisitos esixidos aos provedores co obxectivo de que non supoñan un perigo hixiénico-sanitario.
CA2.2 Identificáronse os perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria.
CA2.3 Recoñecéronse os requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións.
CA2.4 Definíronse os requisitos necesarios para o control de pragas na industria alimentaria.
CA2.5 Descríbense os sistemas de calibración ou contraste dos equipamentos clave do proceso para garantir a corrección das súas lecturas.



Criterios de avaliación
CA2.6 Recoñecéronse as precaucións hixiénicas que cumpra seguir cos residuos xerados na industria alimentaria.
CA2.7 Descríbense 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.
CA2.8 Establecéronse as medidas que se deben tomar en caso de crises alimentarias, co obxectivo de reducir os seus efectos.
CA2.9 Estableceuse unha metodoloxía específica para a toma de accións correctoras nos casos en que se presenten incidencias.
CA3.4 Identifícanse e valoráronse os perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración e as súas medidas de control.
CA3.5 Identifícanse os puntos de control crítico dos principais procesos de elaboración.
CA3.6 Xustifícanse os límites críticos establecidos para os PCC.
CA3.7 Defínese o sistema de vixilancia dos PCC.
CA3.9 Recoñeceuse a información que debe recoller o documento de APPCC e os seus rexistros asociados.

4.4.e) Contidos

Contidos
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.
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.
Resíduos. Contaminación cruzada.
Rastrexabilidade.



Contidos
Xestión de crises alimentarias. Metodoloxía específica para a toma de accións correctivas nos casos en que se presenten incidencias. Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración. Identificación dos puntos de control críticos (PCC) dos principais procesos de elaboración. Límites críticos dos PCC. Sistemas de vixilancia dos PCC. Información que debe recoller o documento APPCC e os seus rexistros asociados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Buenas prácticas en la Manipulación de alimentos	9

4.5.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os principais perigos físicos, químicos e microbiolóxicos que poidan ter a súa orixe nunhas malas prácticas hixiénicas ou de manipulación.
CA1.2 Recoñécéronse os requisitos legais hixiénico-sanitarios de obrigado cumprimento na industria alimentaria.
CA1.3 Valoráronse as consecuencias dunhas prácticas inadecuadas sobre a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.
CA1.4 Descríbense os procedementos de limpeza e desinfección que requiren os equipamentos e as instalacións da industria alimentaria.



Criterios de avaliación
CA1.5 Recoñecéronse os métodos de conservación e a súa repercusión sobre a inocuidade do produto final.
CA1.6 Valorouse a importancia da formación do persoal manipulador de alimentos para garantir a inocuidade dos produtos que se manipulen.

4.5.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. Métodos de conservación, e a súa repercusión sobre a seguridade do produto final. Formación do persoal manipulador de alimentos sobre inocuidade alimentaria.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Prerrequisitos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa os plans de apoio ou prerrequisitos de obrigado cumprimento, e valora a súa importancia para o control dos perigos hixiénico-sanitarios.	SI



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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definíronse os requisitos esixidos aos provedores co obxectivo de que non supoñan un perigo hixiénico-sanitario.
CA2.2 Identifícaronse os perigos asociados á auga utilizada na industria alimentaria.
CA2.3 Recoñecéronse os requisitos de mantemento preventivo e correctivo dos equipamentos e das instalacións.
CA2.4 Definíronse os requisitos necesarios para o control de pragas na industria alimentaria.
CA2.5 Descríbense os sistemas de calibración ou contraste dos equipamentos clave do proceso para garantir a corrección das súas lecturas.
CA2.6 Recoñecéronse as precaucións hixiénicas que cumpra seguir cos residuos xerados na industria alimentaria.
CA2.7 Descríbense 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.
CA2.8 Establecéronse as medidas que se deben tomar en caso de crises alimentarias, co obxectivo de reducir os seus efectos.
CA2.9 Estableceuse unha metodoloxía específica para a toma de accións correctoras nos casos en que se presenten incidencias.

4.6.e) Contidos

Contidos
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.



Contidos
Xestión de crises alimentarias.
Metodoloxía específica para a toma de accións correctivas nos casos en que se presenten incidencias.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Sistemas de autocontrol	10

4.7.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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñeceuse a lexislación europea, estatal e autonómica que obriga as industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol baseados na APPCC.
CA3.2 Valórouse a eficacia dos plans de autocontrol para o control hixiénico-sanitario na industria alimentaria.
CA3.3 Elaboráronse diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria.
CA3.4 Identifícanse e valoráronse os perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración e as súas medidas de control.
CA3.5 Identifícanse os puntos de control crítico dos principais procesos de elaboración.
CA3.6 Xustifícanse os límites críticos establecidos para os PCC.
CA3.7 Definiuse o sistema de vixilancia dos PCC.
CA3.8 Descríbense sistemas eficaces para a verificación e a validación do plan de autocontrol baseado na APPCC.



Criterios de avaliación
CA3.9 Recoñeceuse a información que debe recoller o documento de APPCC e os seus rexistros asociados.

4.7.e) Contidos

Contidos
Lexislación europea e estatal relacionada cos sistemas de autocontrol baseados na APPCC. Diagramas de fluxo dos principais procesos de elaboración da industria alimentaria. Identificación e valoración dos perigos físicos, químicos e biolóxicos asociados aos principais procesos de elaboración. Identificación dos puntos de control críticos (PCC) dos principais procesos de elaboración. Límites críticos dos PCC. Sistemas de vixilancia dos PCC. Sistemas de verificación ou validación do plan de autocontrol. Información que debe recoller o documento APPCC e os seus rexistros asociados.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Estándares voluntarios sobre seguridad alimentaria	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica estándares voluntarios de xestión da seguridade alimentaria, e recoñece os seus requisitos.	SI



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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense as diferenzas entre o esixido pola lexislación sobre seguridade alimentaria e o requirido por normas voluntarias sobre xestión da seguridade alimentaria.
CA4.2 Identifícanse os estándares voluntarios sobre xestión da seguridade alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.).
CA4.3 Descríbense os principais aspectos da norma BRC.
CA4.4 Descríbense os requisitos da norma IFS.
CA4.5 Descríbense os requisitos da norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
CA4.6 Valoráronse as diferenzas entre estas normas, e describíronse as vantaxes e os inconvenientes de cada unha.
CA4.7 Identifícanse as etapas que cumpra seguir para a obtención de certificados de xestión da seguridade alimentaria.
CA4.8 Descríbense as principais non-conformidades relacionadas coa seguridade alimentaria e as súas posibles accións correctivas.
CA4.9 Mantívose unha actitude aberta fronte a novos estándares sobre xestión da seguridade alimentaria que se puidesen publicar.

4.8.e) Contidos

Contidos
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.



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

Os mínimos esixibles para cada unha das unidades didácticas xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación.

Os criterios de cualificación que se aplicarán terán en conta os seguintes elementos avaliábeis:

- EXAMES E PROBAS ESCRITAS: 70% da cualificación

- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas incluírán preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. Os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 5 puntos (valorada sobre un total de 10). En caso de non acadar tal puntuación no se fará a media e no boletín figurará a nota acadada na proba escrita.

Aquel alumn@ que empregue obxectos, materiais ou actitudes non autorizadas polo profesorado durante a realización de algunha proba de avaliación terá que abandonar o exame e obterá unha calificación de 1.

- TRABALLOS E EXERCICIOS: 30% da cualificación

- Baremación dos contidos e observacións: Estes traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación. A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final (contido e formato do documento a entregar), senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas. Neste senso, considerarase avaliábel:

-A proactividade, a participación activa e a actitude motivadora que implique a participación nas tarefas realizadas, como axente activo do proceso de aprendizaxe.

-A capacidade autocrítica do alumnado nas situacións que así o requiran, sendo este o primeiro paso na asunción das responsabilidades.

-O traballo en equipo responsabilizándose da consecución dos obxectivos asignados (individualmente ou en grupo), respectando o traballo e as ideas dos demais; participando activamente na organización e desenvolvemento das tarefas colectivas, cooperando na superación das dificultades que se presenten.

A nota de todas as probas realizadas na avaliación calcularase coa media aritmética de todas as que se realizaron na avaliación.

No caso de que non se realicen eses exercicios ou prácticas, este apartado acumularase coa puntuación da/s proba/s escrita/s

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo as anotacións feitas no caderno do profesor.



- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5. As notas expresaranse en unidades enteiras, realizando un redondeo matemático.
- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das tres avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. No caso de que tivera que recuperar unha parte, a puntuación acadada nesta proba de recuperación fará media co resto das partes xa aprobadas a efectos do cálculo da nota final do módulo.
- En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.
- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalguna das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación establecido no mes de xuño.
- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

Conforme ao que establece a Resolución do 10 de xullo de 2024 onde se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional para o curso 2024-2025 o alumnado que curse un ciclo formativo na modalidade dual do réxime para as persoas adultas será excluído do proxecto de dual durante o período de formación no centro educativo por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas que poidan derivar nunha falta de aproveitamento das ensinanzas tanto no centro educativo como posteriormente na empresa.

Para a determinación desta falta de aproveitamento, teranse en conta as seguintes directrices e considerando que a duración do módulo se refire ás horas impartidas no centro educativo:

-Cando se alcance o 6% de faltas non xustificadas, o alumnado será notificado da súa situación de risco de exclusión por falta de aproveitamento mediante o envío dun apercibimento que será comunicado ao alumnado segundo o modelo establecido polo centro.

-Cando se alcance o 10% de faltas non xustificadas o alumnado será notificado da situación de exclusión do proxecto de formación dual, que soamente será efectivo, tras otorgarlle un trámite de audiencia onde (o alumnado) poderá alegar o pertinente para a súa non exclusión.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades ao alumnado que esté apercibido por risco de exclusión sempre que poida implicar un risco para sí mesmo, para o resto do alumnado, para os equipos ou as instalacións do centro.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Caso de non superar a avaliación continuada, os alumnos disporán dunha proba teórico-práctica (exame final) en setembro, que recolla o contido de tódalas unidades didácticas. O alumno deberá sacar a lo menos un cinco para superar o módulo.



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

Conforme ao que establece a Resolución do 10 de xullo de 2024 onde se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional para o curso 2024-2025 o alumnado que curse un ciclo formativo na modalidade dual do réxime para as persoas adultas será excluído do proxecto de dual durante o período de formación no centro educativo por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas que poidan derivar nunha falta de aproveitamento das ensinanzas tanto no centro educativo como posteriormente na empresa.

Para a determinación desta falta de aproveitamento, teranse en conta as seguintes directrices e considerando que a duración do módulo se refire ás horas impartidas no centro educativo:

Cando se alcance o 6% de faltas non xustificadas, o alumnado será notificado da súa situación de risco de exclusión por falta de aproveitamento mediante o envío dun apercibimento que será comunicado ao alumnado segundo o modelo establecido polo centro.

Cando se alcance o 10% de faltas non xustificadas o alumnado será notificado da situación de exclusión do proxecto de formación dual, que soamente será efectivo, tras otorgarlle un trámite de audiencia onde (o alumnado) poderá alegar o pertinente para a súa non exclusión.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades ao alumnado que esté apercibido por risco de exclusión sempre que poida implicar un risco para sí mesmo, para o resto do alumnado, para os equipos ou as instalacións do centro.

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

Farase un seguimento mensual da programación utilizando a opción que para elo está habilitada nesta plataforma.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

-Obxectivos conseguidos

-Contidos acadados

-Cambios en lexislación que poden afectar o módulo

-% de alumnos que superan o módulo

-Ao rematar o curso proporase un cuestionario (anónimo) aos alumnos para que valoren o módulo. O resultado de tal cuestionario aparecerá na memoria de final de curso, e será tido en conta na elaboración da programación do seguinte ano. Preguntarase sobre:

-Dificultades encontradas

-Qué cambiaría do módulo

-Qué aprendeu no módulo



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.

Para este fin, o alumnado deberá realizar unha proba escrita xeral que será valorada polo titor, ademáis farase unha avaliación inicial de coñecementos previos relacionados co módulo (para demostrar os coñecementos que ten en relación co devandito módulo), e entregará ao titor unha ficha cos datos persoais, especialmente indicando a formación previa (bacharelato, outro ciclo formativo, universidade).

Na avaliación inicial de curso valorarase aqueles alumnos que podan ter dificultades e aqueles outros que podan ter vantaxe.

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

Para aqueles alumnos que podan ter dificultades incidirase na súa formación e facilitaráselles cuestións para que resolvan nun ambiente máis persoal.

Para aqueles alumnos que podan ter vantaxe proporánselle cuestións máis avanzadas e complementarias as xa feitas por todos que non serán avaliadas nos exámes teórico-prácticos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

O estudo da materia do presente módulo non pode ser entendida sen ter en conta a transmisión de valores democráticos, de igualdade, de respecto aos demais e a outras culturas, idiomas, orixes, etc., de tolerancia, da resolución dos conflitos mediante o diálogo.

Deste xeito, a materia contribuirá á fomentar a convivencia no centro, partindo de:

- Fomentar o respecto cara outras culturas desenvolvendo a curiosidade polo coñecemento doutros pobos.
- Apreciar a diversidade étnica e cultural das persoas e dos estados valorando a convivencia pacífica entre os pobos.
- Apreciar a diversidade étnica e cultural dos estados plurinacionais.



- Fomentar o respecto ás ideas e desenvolver hábitos de tolerancia, respecto e diálogo para resolver os conflitos.
- Desenvolver hábitos e prácticas democráticas e valorar negativamente o recurso á violencia.
- Valorar negativamente os extremismos políticos.
- Rexeitar a discriminación racial e fomentar a igualdade dos seres humanos.
- Contribuír ao labor de concienciación sobre a importancia dunha axeitada convivencia escolar que permita unha mellor relación ensino-aprendizaxe.
- Detectar o antes posible conflitos que poidan xurdir nas aulas para resolvelos dun xeito pacífico.
- Motivar ao alumnado para que comece a interiorización da cultura do diálogo e a mediación.
- Fomentar o respecto entre todos os membros da comunidade educativa.
- Fomentar a realización de actividades que potencien o respecto á diversidade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Visitas a empresas.
- Xornada de divulgación (organización da produción)