



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
MP0466	Organización da produción alimentaria	2024/2025	2	107	107

(*) 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.

O presente módulo profesional prepara aos alumnos para entrar nun mercado laboral relacionado coa industria alimentaria e contén formación asociada ás funcións de planificación e programación (1), e de elaboración e transformación (2), e de xeito transversal ás funcións de seguridade alimentaria, protección ambiental, prevención e seguridade laboral, e mantemento de equipamentos e instalacións na industria alimentaria, así os alumnos poderán desempeñar postos nestas industrias relacionados con: 1) A planificación e a programación de produtos alimentarios abranguen aspectos como:

1) A planificación e a programación de produtos alimentarios abranguen aspectos como:

-Cálculo das necesidades de materiais, os ritmos de aprovisionamento, os tempos e ritmos de traballo.

-Elaboración de documentación técnica.

2) A elaboración e a transformación de produtos alimentarios abranguen aspectos como:

-Supervisión e control da limpeza, o mantemento e a operatividade dos equipamentos e das instalacións.

-Organización dos grupos e das áreas de traballo.

-Supervisión dunha unidade produtiva e control do proceso produtivo.

-Valoración e control dos riscos laborais no manexo dos equipamentos, as instalacións e as materias auxiliares de produción.

-Xestión e control da rastreabilidade.

-Aplicación do plan de calidade.

-Cálculo de custos de produción.

-Supervisión e control ambiental dos procesos: residuos contaminantes e uso eficiente dos recursos da auga e a electricidade

Así os futuros profesionais dependendo das necesidades de cada empresa alimentaria poderán desempeñar diferentes postos e cargos nas empresas.

-Planificación e programación dos procesos produtivos.

-Selección de operacións, equipamentos e liñas de produción.

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 curricular que se adquirirá na empresa.	50	20
2	Os sistemas produtivos na IA	Descrición da industria alimentaria: as empresas e os procesos produtivos. Introducción á planificación, programación e control da produción.	14	20
3	Coordinación de grupos de traballo	Descrición e organización dos recursos humanos: áreas de traballo e asignación de tarefas. Deseño de postos de traballo. Técnicas de mando e motivación. Métodos de comunicación e formación.	14	20



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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Supervisión da unidade produtiva	Obxectivos da produción. Factores que inflúen na capacidade dos procesos produtivos. Control do avance do proceso. Desviacións do proceso produtivo: detección e análise.	14	20
5	Cálculo de custos	Descrición, tipos e compoñentes do Custo. PERT-CUSTO: Pro-gramación a custo mínimo e con recursos limitados.	15	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.	NO
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.	NO
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.	SI
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
CA1.7 Identifícaronse as incertezas e os riscos asociados ao proceso produtivo.
CA2.1 Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
CA2.2 Identifícaronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.
CA2.3 Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.



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

4.1.e) Contidos

Contidos
Actividades de produción. Prioridades do proceso. Secuencia. Necesidades de materiais. Clasificación e organización de recursos humanos, grupos de traballo e áreas de traballo. Técnicas de cálculo de cargas de traballo. Selección e asignación de tarefas. Dinámica de grupos. Técnicas de mando e motivación. Métodos de comunicación e formación. Obxectivos de produción. Factores que inflúen na capacidade dos procesos produtivos.



Contidos
Metodoloxía de control do avance do proceso. Pautas de control: puntos e parámetros, frecuencia e responsable do control.
Desviacións do proceso produtivo: detección, análise das causas e accións correctoras.
Cálculo do custo das materias primas e dos equipamentos, da man de obra e do produto final.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os sistemas produtivos na IA	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os programas de produción dunha unidade produtiva, para o que analiza a información sobre o proceso e o produto.	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 Identifícanse as áreas e os departamentos funcionais da industria alimentaria.
CA1.2 Recoñécense as funcións e os obxectivos da xestión da produción alimentaria.
CA1.3 Recoñécense as ordes de fabricación como punto de partida da planificación da produción.
CA1.4 Descríbense as técnicas de programación da produción, e recoñécense as súas especificidades, fases e aplicacións.
CA1.5 Identifícanse as actividades de produción programadas, recoñécense as prioridades do proceso produtivo e estableceuse a súa secuencia.
CA1.6 Calculáronse as necesidades de materiais, ritmos de aprovisionamento, tempos e ritmos de traballo das persoas e as máquinas.
CA1.7 Identifícanse 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.



4.2.e) Contidos

Contidos
Áreas funcionais e configuración de departamentos na industria alimentaria: organigramas funcionais. Xestión da produción alimentaria. Planificación da produción. Ordes de fabricación. Programación da produción alimentaria: obxectivos e técnicas (PERT, CPM, ROY, etc.). Riscos e incerteza das liñas de produción. Actividades de produción. Prioridades do proceso. Secuencia. Necesidades de materiais. Representación gráfica do programa de produción.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Coordinación de grupos de traballo	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina grupos de traballo en unidades de produción, e recoñece os sistemas de asignación de tarefas, equipamentos e persoas.	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 Analizouse a organización dos recursos humanos na industria alimentaria.
CA2.2 Identifícaronse os compoñentes dos grupos de traballo na industria alimentaria.



Criterios de avaliación
CA2.3 Calculáronse as cargas de traballo para equipamentos e persoas.
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 Identifícanse 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.

4.3.e) Contidos

Contidos
Clasificación e organización de recursos humanos, grupos de traballo e áreas de traballo. Técnicas de cálculo de cargas de traballo. Selección e asignación de tarefas. Dinámica de grupos. Técnicas de mando e motivación. Métodos de comunicación e formación.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisión da unidade produtiva	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Supervisa a produción dunha unidade produtiva, para o que analiza os métodos de control do proceso.	SI



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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse 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 Descríbironse 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 identifícanse as súas causas.
CA3.6 Determináronse medidas correctoras para o control do proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos
Obxectivos de produción.
Factores que inflúen na capacidade dos procesos produtivos.
Metodoloxía de control do avance do proceso. Pautas de control: puntos e parámetros, frecuencia e responsable do control.
Desviacións do proceso produtivo: detección, análise das causas e accións correctoras.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cálculo de custos	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Calcula os custos de produción e describe a metodoloxía.	SI



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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense 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.

4.5.e) Contidos

Contidos
Compoñentes do custo: descrición e tipos.
Métodos de cálculo e estimación de custos.
Cálculo do custo das materias primas e dos equipamentos, da man de obra e do produto final.
Custos intanxibles e outros tipos de custo.
Repercusións dos custos sobre a fabricación e sobre o produto final.
Control de custos: análise das desviacións.
Medidas e accións correctoras.

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

Os mínimos exigibles 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: 50% 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 non 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 cualificación de 1.

- TRABALLOS E EXERCICIOS: 50% 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.



ANEXO XIII MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

- 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 propórase 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 mais persoal.

Para aqueles alumnos que podan ter vantaxe proporánselle cuestións mais 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 ensinanza-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)