



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
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	2024/2025	3	87	87
MP0086_12	Xestión de calidade	2024/2025	3	52	52
MP0086_22	Xestión ambiental	2024/2025	3	35	35

(*) 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

Este módulo profesional contén formación asociada nomeadamente á función da xestión da calidade e a protección ambiental na industria alimentaria.

A xestión da calidade abrangue aspectos como a xestión documental da calidade e a mellora continua.

A protección ambiental abrangue aspectos como:

Utilización eficiente dos recursos.

Control das verteduras, dos residuos e das emisións xeradas na industria alimentaria.

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.	5	12
2	Sistema de xestión da calidade	Introducción á calidade, principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 200, EFQM, etc.), requisitos do sistema, fases para a implantación e soporte documental do sistema de xestión da calidade	16	13
3	Elaboración dos rexistros de calidade	Rexistros do sistema de xestión da calidade, deseño dos rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo, establecemento de accións correctoras e plan para a mellora continua: elaboración de informes e descrición das accións correctivas que se deben aplicar para a mellora do sistema.	22	13
4	Comprobación e aplicación de sistema de calidade no proceso produtivo	Parámetros de calidade das materias primas, deseño de sistema de xestión de calidade, diagramas de fluxo, a análise no control de calidade (materias primas, produtos intermedios e finais)	9	12
5	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	5	12
6	Os residuos na industria alimentaria	Residuos sólidos, líquidos e contaminación ambiental na industria alimentaria. Minimización e tratamento. Lexislación, permisos e licenzas. Límites legais	10	13
7	Consumo eficiente de recursos	Consumo eficiente de enerxía, e outros recursos. Prevención medioambiental (estudio impacto ambiental)	10	12
8	A xestión mediambiental	A UNE EN ISO 14001 na xestión ambiental, estrutura, requirements, implantación e auditorías, e outros sistemas de xestión mediambiental como o reglamento europeo EMAS	10	13

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	5



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	NO
RA2 - Elabora os rexistros de calidade, e analiza as súas características e a importancia para o control e a mellora do proceso e do produto.	NO
RA3 - Controla e comproba a aplicación do sistema de xestión da calidade no proceso produtivo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Definiuse o sistema de xestión de calidade e os seus requisitos.
CA1.5 Relaciónáronse os obxectivos do sistema de xestión de calidade coa filosofía da empresa.
CA1.6 Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.
CA1.7 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión da calidade.
CA1.8 Descríbóronse os medios para a verificación da implantación do sistema de xestión da calidade, e utilizáronse no traballo diario da viña e da adega.
CA1.9 Descríbóronse os criterios para a revisión e a actualización do sistema de xestión da calidade consonte a norma de referencia, e leváronse á práctica no traballo diario da viña e da adega.
CA2.1 Recoñecéronse os rexistros do sistema de xestión de calidade.
CA2.4 Valorouse a importancia de asignar responsables para a formalización dos rexistros do sistema, e formalizáronse segundo o plan de produción establecido.
CA2.7 Caracterizouse o plan para a mellora continua.
CA2.8 Definiuse o procedemento para a análise dos resultados obtidos na revisión do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, determináronse as accións para seguir en cada etapa do proceso produtivo.
CA3.1 Establecéronse as marxes e as tolerancias admisibles nas características da uva segundo as especificacións establecidas no plan de calidade.
CA3.2 Descompuxéronse os procesos de vinificación nunha secuencia ordenada de fases coas que facer óptimo os niveis de produción, de calidade e de custo requiridos.



Criterios de avaliación
CA3.3 Determinouse o fluxo ou o sentido de avance do produto para cada proceso de elaboración do viño, así como a secuencia das operacións e dos produtos utilizados, segundo o nivel de calidade establecido.
CA3.4 Determinouse o proceso de mesturas de mostos ou viños de acordo cos resultados analíticos e as especificacións técnicas de elaboración.
CA3.5 Estableceuse o proceso para levar a termo a conservación dos viños, determinando o control da calidade por análises químicas e organolépticas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición dos requisitos do sistema de xestión da calidade. Identificación das fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade. Elaboración do soporte documental do sistema de xestión da calidade. Recoñecemento dos rexistros do sistema de xestión da calidade. Caracterización do plan para a mellora continua. Elaboración de informes e descrición das accións correctivas que se deben aplicar para a mellora do sistema. Recoñecemento dos parámetro de calidade da materia prima. Deseño de diagramas de fluxo. Recoñecemento da importancia da análise para os procesos de mestura e conservación dos viños.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Sistema de xestión da calidade	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aplica sistemas de xestión de calidade, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	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 Recoñeceuse o concepto de calidade e as súas ferramentas.
CA1.2 Analizáronse as principais normas de xestión da calidade (UNE-EN ISO 9001: 2000, EFQM, etc.).
CA1.3 Definiuse o sistema de xestión de calidade e os seus requisitos.
CA1.4 Identifícaronse as fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade.
CA1.5 Relaciónáronse os obxectivos do sistema de xestión de calidade coa filosofía da empresa.
CA1.6 Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema de xestión da calidade.
CA1.7 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión da calidade.
CA1.8 Descríbóronse os medios para a verificación da implantación do sistema de xestión da calidade, e utilizáronse no traballo diario da viña e da adega.
CA1.9 Descríbóronse os criterios para a revisión e a actualización do sistema de xestión da calidade consonte a norma de referencia, e leváronse á práctica no traballo diario da viña e da adega.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise das principais normas de xestión da calidade. Análise das principais normas de xestión da calidade. Introdución as normas de calidade Descrición dos requisitos do sistema de xestión da calidade. Identificación das fases para a implantación dun sistema de xestión da calidade. Elaboración do soporte documental do sistema de xestión da calidade.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración dos rexistros de calidade	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora os rexistros de calidade, e analiza as súas características e a importancia para o control e a mellora do proceso e do produto.	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 Recoñecéronse os rexistros do sistema de xestión de calidade.
CA2.2 Determináronse os requisitos básicos e as características xerais dos procedementos para o seu control.
CA2.3 Deseñáronse os rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo, e realizouse o control nas fases do proceso.
CA2.4 Valorouse a importancia de asignar responsables para a formalización dos rexistros do sistema, e formalizáronse segundo o plan de produción establecido.
CA2.5 Describiuse o procedemento para o tratamento das non-conformidades e, en casos necesarios, púxose en práctica.
CA2.6 Describiuse o procedemento para a aplicación das accións correctoras e, en casos necesarios, púxose en práctica.
CA2.7 Caracterizouse o plan para a mellora continua.
CA2.8 Definiuse o procedemento para a análise dos resultados obtidos na revisión do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, determináronse as accións para seguir en cada etapa do proceso produtivo.
CA2.9 Elaboráronse informes e describíronse as medidas correctivas para aplicar na mellora do sistema de xestión da calidade e, tendo en conta os resultados, aplicáronse as medidas correctivas en cada etapa do proceso produtivo.



4.3.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento dos rexistros do sistema de xestión da calidade.
Determinación dos requisitos básicos e as características xerais dos procedementos para o seu control.
Deseño dos rexistros e o plan de control asociados ao proceso produtivo.
Descrición do procedemento para a aplicación das accións correctoras.
Caracterización do plan para a mellora continua.
Elaboración de informes e descrición das accións correctivas que se deben aplicar para a mellora do sistema.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Comprobación e aplicación de sistema de calidade no proceso produtivo	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla e comproba a aplicación do sistema de xestión da calidade no proceso produtivo.	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 Establecéronse as marxes e as tolerancias admisibles nas características da uva segundo as especificacións establecidas no plan de calidade.
CA3.2 Descompuxéronse os procesos de vinificación nunha secuencia ordenada de fases coas que facer óptimo os niveis de produción, de calidade e de custo requiridos.
CA3.3 Determinouse o fluxo ou o sentido de avance do produto para cada proceso de elaboración do viño, así como a secuencia das operacións e dos produtos utilizados, segundo o nivel de calidade establecido.
CA3.4 Determinouse o proceso de mesturas de mostos ou viños de acordo cos resultados analíticos e as especificacións técnicas de elaboración.



Criterios de avaliación
CA3.5 Estableceuse o proceso para levar a termo a conservación dos viños, determinando o control da calidade por análises químicas e organolépticas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento dos parámetro de calidade da materia prima.
Deseño de diagramas de fluxo.
Recoñecemento da importancia da análise para os procesos de mestura e conservación dos viños.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formación en empresa.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Controla os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e reconece o seu impacto ambiental.	NO
RA2 - Utiliza os recursos eficientemente e avalía os beneficios ambientais asociados.	NO
RA3 - Aplica sistemas de xestión ambiental, e describe a norma en que se basean e os seus requisitos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Identifícanse e clasifícanse os vertidos, os residuos e as emisións en función das súas características, da posibilidade de reutilización e da necesidade de tratamentos de depuración, descontaminación ou filtraxe.



Criterios de avaliación
CA1.9 Descríbense os parámetros e os límites legais esixidos aos vertidos, aos residuos e ás emisións xeradas.
CA1.10 Descríbense os límites de ruído establecidos para a industria alimentaria.
CA2.2 Valoráronse as vantaxes que a redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA3.3 Definiuse e elaborouse o soporte documental do sistema.
CA3.4 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión ambiental.
CA3.6 Propuxéronse accións de mellora do sistema de xestión ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Identificación das características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Descrición das emisións xeradas na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Recoñecemento da lexislación ambiental de aplicación na industria alimentaria.
Valoración das vantaxes ambientais que a redución dos consumos lle achega á protección ambiental.
Definición e elaboración do soporte documental do sistema.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Os residuos na industria alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Controla os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e recoñece o seu impacto ambiental.	SI



4.6.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 características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.
CA1.2 Descríbense os residuos xerados e os seus parámetros de control na industria alimentaria.
CA1.3 Identifícanse as emisións xeradas pola industria alimentaria en relación cos seus parámetros de control.
CA1.4 Relacionáronse os vertidos, os residuos e as emisións xeradas co impacto ambiental que provocan.
CA1.5 Recoñeceuse a lexislación sobre protección ambiental de aplicación na industria alimentaria.
CA1.6 Identifícanse e clasifícanse os vertidos, os residuos e as emisións en función das súas características, da posibilidade de reutilización e da necesidade de tratamentos de depuración, descontaminación ou filtraxe.
CA1.7 Descríbense as técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria.
CA1.8 Identifícanse os permisos e as licenzas de que debe dispor a industria alimentaria, así como o procedemento para os obter ou os actualizar.
CA1.9 Descríbense os parámetros e os límites legais esixidos aos vertidos, aos residuos e ás emisións xeradas.
CA1.10 Descríbense os límites de ruído establecidos para a industria alimentaria.

4.6.e) Contidos

Contidos
Identificación das características e os parámetros de control dos vertidos xerados na industria alimentaria.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Descrición das emisións xeradas na industria alimentaria e os seus parámetros de control.
Relación entre os vertidos, os residuos e as emisións xeradas, e o impacto ambiental que provocan.
Descrición das técnicas de tratamento de vertidos, residuos e emisións xeradas na industria alimentaria, e os seus parámetros de control.
Recoñecemento da lexislación ambiental de aplicación na industria alimentaria.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Consumo eficiente de recursos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza os recursos eficientemente e avalía os beneficios ambientais 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
CA2.1 Recoñeceuse a importancia da cuantificación dos consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.
CA2.2 Valoráronse as vantaxes que a redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA2.3 Valoráronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA2.4 Recoñecéronse os recursos menos prexudiciais para o medio.
CA2.5 Caracterizáronse as medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.
CA2.6 Identificáronse as malas prácticas relacionadas co uso ineficiente dos recursos na industria alimentaria, así como as súas posibles accións correctoras.
CA2.7 Recoñecéronse os equipamentos que reducen a xeración de residuos.

4.7.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento da importancia da cuantificación dos consumos de auga, electricidade, combustibles, etc.
Valoración das vantaxes ambientais que a redución dos consumos lle achega á protección ambiental.
Caracterización das medidas para a diminución do consumo enerxético e doutros recursos.



Contidos
Identificación das malas prácticas relacionadas coa utilización ineficiente dos recursos na industria alimentaria, e as súas posibles accións correctivas.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A xestión mediambiental	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica sistemas de xestión ambiental, e describe a norma en que se basean e 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
CA3.1 Identifícanse os principais sistemas de xestión ambiental.
CA3.2 Recoñécense os requisitos esixidos polas normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc.
CA3.3 Defínense e elaborouse o soporte documental do sistema.
CA3.4 Valorouse a importancia da comunicación interna e externa para a implantación do sistema de xestión ambiental.
CA3.5 Identifícase o procedemento para a obtención e para o mantemento dos certificados.
CA3.6 Propuxéronse accións de mellora do sistema de xestión ambiental.
CA3.7 Identifícanse as desviacións e as non-conformidades relacionadas co sistema de xestión ambiental, e as súas posibles accións correctivas.



4.8.e) Contidos

Contidos
Identificación dos principais sistemas de xestión ambiental. Recoñecemento dos requisitos esixidos pola norma UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS, etc. Definición e elaboración do soporte documental do sistema. Identificación do procedemento para a obtención e para o mantemento de certificados ambientais.

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

Os mínimos exixibles 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 avaliáveis:

- 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 no se fará a media e no boletín figurará a nota acada 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: 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 avaliable:

-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 nalgunha 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, ademais 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 propóranse cuestións máis avanzadas e complementarias as xa feitas por todos que non serán avaliadas nos exames 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)