

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Módulo 3111

Envasado y Distribución de Materias Primas Agroalimentarias

FAMILIA PROFESIONAL



Ciclo Formativo Básico

PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Curso 2020-2021

IES Mar de Aragón (Caspé)

Profesor: Francisco Manuel Fernández Lopera

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
1.1. Marco legislativo	5
1.2. Contextualización	5
2. DEPARTAMENTO DIDÁCTICO	6
2.1. Espacios específicos, medios y equipamientos	6
2.2. Recursos didácticos	6
2.3. Módulos profesionales	6
3. OBJETIVOS	7
3.1. Objetivos generales	7
3.2. Objetivos generales del módulo	7
4. COMPETENCIAS	8
4.1. Competencias del perfil profesional	8
4.2. Competencias de etapa	8
4.3. Competencias del módulo.	8
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.	9
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA	10
7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	12
5.1 Actividades complementarias	12
5.2 Actividades extraescolares	12
8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	13
8.1. Atención a la diversidad	13
9. EVALUACIÓN	13
7.1. Criterios generales de evaluación	13
7.2 Criterios de Calificación	16
7.3 Procedimientos de Evaluación	18
7.4 Instrumentos de Evaluación	18

7.5 Mecanismo de seguimiento _____	18
10. ACTIVIDADES PARA LA SUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES ___	18
11. PLAN DE CONTINGENCIA _____	20
12. PLAN DE LECTURA _____	22

1.- INTRODUCCIÓN

Tengo estas dos ideas importantes en mente cuando desarrollo el diseño del plan de estudios, el objetivo de proporcionar la mejor educación a mi alumnado y una visión profunda de la cultura agrícola de Aragón.

La Formación Profesional, en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

Los títulos de Formación Profesional estarán referidos, con carácter general, al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y los ciclos de la Formación Profesional que conducen a su obtención serán los siguientes:

- a) Ciclos de Formación Profesional Básica.
- b) Ciclos Formativos de Grado Medio.
- c) Ciclos Formativos de Grado Superior.

Los módulos profesionales de las enseñanzas de Formación Profesional Básica están constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas cuyo objeto es la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida.

Los ciclos formativos de Formación Profesional Básica incluyen los siguientes módulos profesionales:

Módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Módulos asociados a la adquisición de las competencias del aprendizaje permanente.

Módulo de formación en centros de trabajo.

La Formación Profesional Básica se organiza de acuerdo con el principio de atención a la diversidad del alumnado y su carácter de oferta obligatoria.

Es preciso indicar que al amparo de la legislación vigente, en la Formación Profesional Básica son necesarias *adaptaciones curriculares no significativas*, teniendo en cuenta el colectivo de alumnos que llegan a este tipo de formación. En el caso de realizar una adaptación curricular no significativa se deberá garantizar la consecución de las competencias profesionales incluidas en el ciclo formativo.

1.1. MARCO LEGISLATIVO

Esta programación didáctica se ha desarrollado al amparo de la normativa vigente, entre la que cabe destacar:

RD 127/2014 de 28 de febrero por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.

Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establece el título de Formación Profesional Básica en Actividades Agropecuarias.

Orden ECD/1633/2014, de 11 de septiembre, por la que se establece el currículo del Título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Orden ECD/701/2016, de 30 de junio, por la que se regulan los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Orden ECD/869/2016, de 15 de julio, por la que se aprueba el perfil profesional del título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias para la Comunidad Autónoma de Aragón.

ORDEN ECD/701/2016, de 30 de junio, por la que se regulan los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en la Comunidad Autónoma de Aragón.

1.2. CONTEXTUALIZACIÓN

El centro en el que se imparte este Ciclo Formativo es el IES Mar de Aragón del municipio de Caspe (Zaragoza).

El presente curso escolar comienza con un grupo de 7 alumnos.

Los alumnos que cursan estos estudios tienen un perfil muy particular. Aproximadamente, la mitad son antiguos alumnos del centro y la otra mitad son alumnos nuevos procedentes de municipios cercanos y/o colindantes que, en su mayoría no han superado los estudios de primero y segundo de ESO.

Algunos alumnos presentan una falta de capacidad de estudio y trabajo diario, en algunos casos, problemas de disciplina y/o dificultades de aprendizaje.

2.- DEPARTAMENTO DIDÁCTICO

2.1. ESPACIOS ESPECÍFICOS, MEDIOS Y EQUIPAMIENTOS

Se comienza el curso escolar con el proyecto de adecuación de las superficies de aula, departamento, taller y superficie hortícola.

Hasta entonces estas enseñanzas serán impartidas alternativamente en el aula 36, dotada con ordenador del profesor y cañón de proyección, y pizarra. La superficie de huerto escolar estará situada en la parte posterior del edificio.

Se dispone de los siguientes espacios y recursos prácticos:

Material para prácticas: zona de almacén y pocos recursos disponibles. La dotación de útiles, materiales, herramienta y maquinaria se irá equipando a lo largo del presente curso.

Parcela experimental de huerto escolar. Superficie de aproximadamente 350 m² ubicada en el centro, en fase de acondicionamiento al comienzo del presente curso escolar.

2.2. RECURSOS DIDÁCTICOS

Como orientación genérica, se proponen la siguiente relación de recursos didácticos, de modo que el profesor encargado de cada módulo utilice los que considere más adecuados a cada situación:

Aula equipada con ordenador y cañón de proyección,

Internet y recursos multimedia.

Disponibilidad puntual de carro de mini PC.

Material fungible y fotocopias.

Apuntes proporcionados por el profesor.

Cuaderno de alumno de contenidos teóricos y prácticos.

Normativa vigente de referencia.

Libros de referencia.

2.3. MÓDULO PROFESIONAL

La secuenciación del módulo profesional en este curso escolar se llevará a cabo en cumplimiento del Anexo VI de la Orden ECD/869/2016, de 15 de julio, por la que se

aprueba el perfil profesional del título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias para la Comunidad Autónoma de Aragón y en contradicción de las instrucciones de la Orden ECD/1633/2014, de 11 de septiembre, por la que se establece el currículo del Título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

3111. Envasado y Distribución de Materias Primas Agroalimentarias.

Profesor: Francisco Manuel Fernández Lopera.

Horas totales: 100 horas.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVOS GENERALES DE LA ETAPA

Tal y como viene establecido en el Artículo 9 de la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Formación Profesional Básica en Actividades Agropecuarias, los objetivos generales son:

- a) Reconocer e identificar los protocolos establecidos sobre infraestructuras, instalaciones, maquinaria y equipos, relacionándolos con las funciones que van a desarrollar, para llevar a cabo las operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección.
- j) Reconocer las características de los materiales de envases, etiquetas y embalajes, relacionándolas con el producto agroalimentario que se desea distribuir, para aplicar técnicas de envasado, etiquetado y embalaje.

3.2 OBJETIVOS DEL MÓDULO

- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

4. COMPETENCIAS

4.1. COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este perfil profesional consiste en realizar operaciones auxiliares en explotaciones agrícola-ganaderas, relacionadas, entre otras cosas, con cultivos agrícolas; con el manejo del ganado y con el envasado y distribución de productos agroalimentarios, siguiendo instrucciones de superiores o plan de trabajo, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes, las de bienestar animal, las de seguridad alimentaria, buenas prácticas ganaderas, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana así como en alguna lengua extranjera.

4.2. COMPETENCIAS GENERALES DE LA ETAPA

- a) Preparar y realizar operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección

de infraestructuras para la protección de cultivos y riego, instalaciones, maquinaria y equipos, según proceda, garantizando su funcionamiento e higiene.

- j) Aplicar técnicas de envasado, etiquetado y embalaje a los productos agroalimentarios, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.

4.3. COMPETENCIAS GENERALES DEL MÓDULO

- r) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

- s) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

- t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

- u) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

- v) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

- w) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

- x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las enseñanzas de formación profesional básica al amparo de la legislación vigente deberán conseguir que el alumno alcance los siguientes resultados de aprendizaje:

- 1) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional básica.

- 2) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- 3) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- 4) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- 5) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombre y mujeres, así como del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo por necesidades educativas especiales, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- 6) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- 7) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- 8) Fomentar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
- 9) Preparar al alumno para su progresión en el sistema educativo.
- 10) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.
- 11) Promover la adquisición de las competencias del aprendizaje permanente.
- 12) Participar, por medio del ejercicio profesional, en el cuidado y respeto del medio ambiente y en la mejora continua de la calidad de los procesos, productos y/o servicios.
- 13) Adquirir competencias de carácter personal y social que contribuyen al desarrollo y al ejercicio de la ciudadanía democrática.
- 14) Fomentar la adquisición de las competencias en las tecnologías de la información y de la comunicación para el ejercicio profesional.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

El alumno deberá ser el protagonista y el artífice de su propio aprendizaje. Se tratará de favorecer el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiriera procedimientos, estrategias y

destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.

Se propiciará una visión integradora y basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán con una estructura clara, planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos. La heterogeneidad del alumnado conllevará la puesta en marcha de una metodología individualizada, activa, participativa, para lo cual es imprescindible partir del nivel de conocimiento en que se encuentra el alumno/a.

Se deberá partir de las capacidades actuales del alumno, evitando trabajar por encima de su desarrollo potencial y respetando el ritmo de trabajo para favorecer el desarrollo del aprendizaje.

Para ello se propone una metodología de las sesiones didácticas basada en los siguientes puntos clave:

Procurar que las explicaciones sean concisas, claras y ajustadas a los contenidos y objetivos planificados.

Adaptar el ritmo y características del discurso al grupo de alumnos /as.

Utilizar un lenguaje riguroso en cuanto al contenido, al mismo tiempo que coloquial y afectivo.

Ilustrar las explicaciones con abundantes y variados ejemplos.

Utilizar de forma combinada el lenguaje oral y el escrito (en la pizarra), apoyando la exposición con estrategias visuales siempre que sea posible.

Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones del alumnado.

Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido (tópico, concepto y/o procedimiento) objeto de la explicación.

Proponer nuevos ejemplos y/o vías distintas de explicación del contenido en función de las respuestas y/o preguntas de los alumnos y/o las dificultades detectadas.

Contribuir a crear un buen ambiente de trabajo durante la realización de las tareas.

Observar y controlar la ejecución de las tareas, paseando por el aula con objeto de supervisar la actividad de los alumnos/as y atender las dudas y/o consultas que puedan surgir.

Mostrarse accesible para todo el alumnado y en todo momento.

Dejar tiempo suficiente para que el grupo de alumnos/as pueda realizar las tareas propuestas, respetando los ritmos individuales.

Atender individualmente y en la mesa del alumno/a las consultas y/o preguntas que estos nos planteen por iniciativa propia.

Apoyar a los alumnos/as en la realización de las tareas, haciéndolos reflexionar y orientándolos en su ejecución, nunca dándoles la solución. Confiando en sus posibilidades.

Durante los períodos de realización y corrección de tareas se intentará que los alumnos y alumnas sean los protagonistas absolutos.

7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

7.1. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Se proponen las siguientes actividades complementarias, pudiendo incorporarse otras que desde el Departamento y/o el propio centro se consideren de interés:

Participación en las actividades organizadas por el centro con motivo de efemérides y días señalados.

Realización conjunta de talleres y actividades interdisciplinarias e internivel en el centro.

Visionado de películas seleccionadas del programa “Cine en la escuela”.

Juegos, concursos culturales y educativos etc.

Síntesis de programas de autocontrol y desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales.

7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

El Departamento organizará actividades y salidas encaminadas al conocimiento práctico y explicación experta de contenidos de los módulos profesionales.

Se dará prioridad al conocimiento y visitas a la red empresarial y productiva del municipio.

Además, el Departamento participará en las actividades programadas por el Centro, sus diferentes Departamentos Didácticos y el Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares.

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Las medidas de atención a la diversidad deben estar orientadas a responder a las necesidades educativas concretas del alumnado y a la consecución de los resultados de aprendizaje incluidos en los módulos profesionales del título profesional básico y no podrán, en ningún caso, suponer una discriminación que les impida alcanzar dichos objetivos y la titulación correspondiente.

Para ello, desde este departamento se proponen las siguientes medidas de atención a la diversidad:

Actividades básicas, para cubrir lagunas de conocimientos que puedan impedir la construcción de un aprendizaje significativo.

Actividades de refuerzo, que permiten incidir sobre los contenidos tratados con el objetivo de que aquellos alumnos que lo necesiten puedan practicar más.

Actividades de ampliación diseñadas para aquellos alumnos que alcanzan los objetivos marcados y que por intereses, capacidad o motivación pueden alcanzar otros objetivos.

Hemos de tener en cuenta que los intereses y las motivaciones pueden ser parciales, es decir, que se refieran a aspectos concretos del currículo y no a todo el área.

Para aquellos alumnos que, a pesar de las medidas llevadas a cabo en cada unidad didáctica, no alcancen los resultados de aprendizaje marcados, diseñaremos unas medidas de recuperación o refuerzo. Estas medidas se planificarán en función de los resultados de aprendizaje que el alumno no ha alcanzado e irán enfocadas a detectar la causa de por qué no las alcanza.

Es preciso indicar que en la Formación Profesional Básica son necesarias adaptaciones curriculares no significativas, teniendo en cuenta el colectivo de alumnos que llegan a este tipo de formación. Se trata de alumnado que, por diversos motivos, no logran terminar la ESO y, en consecuencia, no pueden obtener la titulación de Graduado en ESO. A tenor de la legislación vigente, ORDEN ECD/701/2016, de 30 de junio, en el caso de realizar una adaptación curricular no significativa se deberá garantizar la consecución de las competencias profesionales incluidas en el ciclo formativo.

9. EVALUACIÓN

9.1. CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación.

1. Recepciona y acondiciona materias primas agroalimentarias describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

- a) Se ha verificado el estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples.
- b) Se han detectado posibles desviaciones o defectos.
- c) Se han explicado las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas.
- d) Se han pesado, medido o calibrado las materias primas.
- e) Se han descrito las condiciones básicas que deben reunir las materias primas que entran en el proceso productivo.
- f) Se han explicado los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas.
- g) Se ha realizado la descarga o colocación de tal forma que no se interrumpa la cadena de trabajo.
- h) Se han aplicado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.
- i) Se han empleado los equipos de protección individual.
- j) Se han aplicado las medidas higiénicas, sanitarias, de seguridad laboral y ambiental preceptivas.
- k) Se ha realizado la recogida selectiva de los residuos generados.

2. Realiza operaciones auxiliares en la preparación y regulación de equipos para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios, identificando los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para el envasado, acondicionado y empaquetado del producto.
- b) Se han enumerado las revisiones que hay que realizar en los equipos de envasado y en los de embalaje, antes de la puesta en marcha, señalando los principales componentes a revisar.
- c) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Se ha identificado y aplicado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.

- e) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
- f) Se han reconocido las incidencias más frecuentes que pueden surgir en una línea o equipo de envasado o de embalaje.
- g) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
- h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.

3. Envasa productos agroalimentarios, justificando su necesidad.

- a) Se han reconocido los diferentes tipos de envasado utilizados en la industria alimentaria.
- b) Se ha identificado la aptitud de los envases y materiales que se van a utilizar.
- c) Se ha comprobado que los depósitos de dosificación mantienen las cantidades adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados.
- d) Se ha verificado que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos correctamente en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia correctos.
- e) Se ha operado con los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su funcionamiento.
- f) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, sin incidencias.
- g) Se han reconocido los cauces establecidos para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso.
- h) Se han identificado las hojas o partes de trabajo preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos.
- i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y maquinaria utilizados.
- j) Se han descrito los riesgos asociados a las operaciones de envasado, así como los medios de prevención.

4. Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.

- a) Se han reconocido los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palet o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado.
- b) Se ha identificado la aptitud de los materiales que se van a utilizar.

- c) Se ha valorado la influencia del embalaje en el transporte y almacenamiento de productos finales.
- d) Se han realizado las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.
- e) Se ha verificado que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos correctamente en las líneas o equipos correspondientes.
- f) Se ha operado con los mandos de las máquinas de embalaje, vigilando su correcto funcionamiento.
- g) Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan de forma correcta y sin incidencias.
- h) Se han identificado las formas de apilado y trasladado de productos embalados.
- i) Se han tenido en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y riesgos ambientales.

5. Expide los productos agroalimentarios justificando las condiciones de transporte y conservación.

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- g) Se han identificado y valorado la utilidad de las aplicaciones informáticas.

9.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación que se tendrán en cuenta son los siguientes:

Asistencia:

Se perderá el derecho a evaluación continua si el número de faltas supera el 15 % de las horas totales del módulo.

Habrán avisos cuando el alumnado llegue al 5% y 10% de las faltas.

Se podrán considerar excepciones si el equipo docente lo considera.

Los retrasos injustificados se considerarán como un tercio de falta de asistencia.

Trabajos y tarea diaria:

Los trabajos serán de carácter obligatorio.

La presentación del trabajo en la fecha indicada será necesaria para optar al 100% de la nota.

Presentar el trabajo fuera de fecha supone una disminución de la nota de 1 punto por día de retraso. Más de 2 días de retraso, será como no entregado, teniendo un 0 en ese trabajo.

Los trabajos y tarea diaria será superada cuando su promedio sea igual o mayor a 5, aunque se realizará media a partir de 4.

La valoración supondrá el **20 %** de la nota del trimestre en el que tenga lugar.

Pruebas escritas:

Se realizará al menos un examen teórico por evaluación.

Se deberán superar los contenidos mínimos del módulo.

Las pruebas de conocimientos se superan en cada evaluación con un 5 aunque se realizará media a partir de 4.

En las evaluaciones que se realice más de una prueba escrita, podrán promediar las partes a partir de 4, pero su promedio debe ser igual o mayor a 5.

Supondrá un **30 %** de la nota.

Actividades prácticas:

Actividades prácticas, se tendrá en cuenta: Asistencia, puntualidad, ropa de trabajo, interés, destreza, comportamiento, preocupación por el mantenimiento de herramientas y la preservación del medio ambiente y la evolución del alumno.

El profesor calificará al alumno según sus habilidades de la profesión realizadas día a día.

Las actividades prácticas se superan en cada evaluación con un 5 aunque se realizará media a partir de 4.

El conjunto de las actividades prácticas supondrán un **30 %** de la nota de cada trimestre.

Actividades de aula:

Se valorará positivamente la participación en clase y actividades prácticas, la iniciativa y respeto por los compañeros y el personal del centro, tanto docente como no docente.

Se valorará negativamente comportamientos que influyan en perjuicio del proceso de aprendizaje propio y del resto de los alumnos.

Supondrá un **20 %** de la nota del trimestre

NOTA DEL MÓDULO

Una evaluación se considera superada cuando tiene un mínimo de **5** puntos.

Para superar la evaluación será preciso haber superado cada uno de los elementos de evaluación por separado, con al menos un **4** y que la media total de todos los elementos sea igual o mayor a **5**.

La ponderación de cada elemento de evaluación será la siguiente:

Pruebas escritas 30%

Actividades prácticas 30%

Trabajos, Ejercicios y Cuaderno de clase 20%

Actividades de aula/huerto/taller 20%

Los redondeos se realizarán con dos decimales

Para la nota final se hará la media de la nota de cada trimestre.

Se considerará el redondeo de la nota final, la media obtenida al alza cuando la nota media sea mayor de **7**, y a la baja cuando la nota media sea inferior a **7**.

9.3. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos para la evaluación del alumnado, partirán de la observación diaria del trabajo desarrollado por el alumnado.

Además se realizarán actividades prácticas evaluables, trabajos en el aula, se llevará a cabo el control del cuaderno.

9.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación serán por tanto:

Una rúbrica para la evaluación de las prácticas, dónde se registra las destrezas con las que el alumnado realiza en la práctica.

Al menos una prueba escrita y práctica por evaluación.

Trabajos escritos a realizar en casa o en clase, y el cuaderno.

9.5. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO

Además de la observación diaria, seguida de toma de notas del profesor, sobre la evolución del aprendizaje del alumno, se realizarán pruebas escritas, ejercicios y prácticas relacionados con los resultados de aprendizaje etc.

Se usará una rúbrica para la evaluación de las actividades prácticas y otra para la evaluación del cuaderno.

10. ACTIVIDADES PARA LA SUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES

Para la superación de los módulos pendientes, se seguirán las siguientes indicaciones si el alumno se evalúa por evaluación continua o si por el contrario asiste a la evaluación final habiendo perdido la evaluación continua.

Evaluación continua:

Los alumnos con derecho a evaluación continua en un trimestre y que no superen todos los elementos de evaluación realizados, tendrán la posibilidad de recuperar aquellos suspensos. Se realizará la recuperación de los criterios de evaluación no superados en el primer trimestre, a lo largo del segundo trimestre.

Si los alumnos no superan los criterios de evaluación en el segundo trimestre, continuarán realizando actividades formativas hasta el fin del tercer trimestre, donde se realizará la evaluación final.

1º Evaluación ordinaria:

Tiene lugar al final del proceso de aprendizaje en el mes de junio.

Los alumnos con derecho a evaluación continua, que no hayan superado alguna evaluación, se evaluarán únicamente de los elementos de evaluación no superados.

También tendrá lugar para los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, en este caso el alumno deberá superar todos los elementos de evaluación.

El alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua, deberá entregar un dossier con los trabajos propuestos para cada unidad didáctica realizada en clase y será inexorable su entrega antes de la propia evaluación.

Para la nota final se hará la media de la nota de cada trimestre sin el redondeo a número entero.

En la nota final se tendrán en cuenta: asistencia, implicación de los alumnos en las actividades y evolución del alumno.

2º Evaluación ordinaria:

Si el alumno no supera esta convocatoria ordinaria, el profesor orientará a los alumnos y se establecerán unas actividades prácticas para realizar durante el mes de junio con el fin de desarrollar los criterios de evaluación no superados.

La evaluación extraordinaria tendrá lugar a finales de junio, y se desarrollará mediante pruebas prácticas y teóricas.

Los alumnos que tengan derecho a la evaluación continua se evaluarán únicamente de los criterios de evaluación no superados.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua debido a las faltas de asistencia, tendrán que superar todos los criterios de evaluación independientemente de si los superan en algún momento anterior antes de perder la evaluación continua.

El alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua, deberá entregar un dossier con los trabajos propuestos para cada unidad didáctica realizada en clase y será inexorable su entrega antes de la propia evaluación.

11. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de ausencia del profesor

Ausencia prevista: se dejará material, trabajo para realizar en clase, etc...

Ausencia no prevista: en el casillero se dejará material adicional.

Ausencia de larga duración: se dirigirán a la programación.

Ausencia superior a 15 días: en este caso, un profesor auxiliar continuará con la programación prevista.

En caso de ausencia del alumnado:

Con el alumnado llegue tanto al 5%, 10% y 15% de faltas, será avisado mediante la tutoría, en el caso de ser menor de edad, serán avisados los tutores legales por carta al domicilio correspondiente.

Ausencias inferiores al 15%: realización de todo lo realizado en clase.

Ausencias superiores al 15%: pérdida del derecho a evaluación del bloque.

Ausencias por enfermedad: realización de todo lo realizado en clase y elaboración de un proyecto o similar, dependiendo del temario que no haya podido asistir.

A clase se llega con puntualidad. Los retrasos de más de 5 minutos serán falta, computable en el número total de faltas.

3 retrasos se considerará falta, computable en el número total de faltas.

En el caso de las clases online, las premisas anteriores tienen la misma validez.

Casuística COVID

CASO 1- La programación, en todos los puntos anteriores, está preparada para el caso de clases presenciales seguras y en ausencia de la pandemia.

CASO 2- Al comienzo del curso, Aragón inicia la nueva normalidad, el 4 de septiembre.

Esto supone de acuerdo a la ORDEN ECD/794/2020 de 27 de agosto, por la que se dictan las instrucciones sobre el marco general de actuación, en el escenario 2, pero al inicio y desarrollo del curso 2020-2021 en la Comunidad Autónoma de Aragón, que las clases de los módulos de FP pueden ser totalmente presenciales o totalmente online, o presenciales y online.

Este módulo de 4 horas semanales está previsto que se imparta de forma presencial, hasta nueva orden, en principio no se aprecia ningún problema para que no pueda realizarse de este modo. Las herramientas que se utilizan son correo corporativo, meet, entre otras.

CASO 3- Si se entrara en confinamiento, las clases se realizarán en línea mediante distintas herramientas, correo corporativo, meet, entre otras.

En este caso, por confinamiento, se establecerá unos cambios en las ponderaciones de los criterios de calificación, ya que las prácticas no se podrán realizar.

En caso de confinamiento, la programación será totalmente válida, solo se realizarán cambios en los criterios de calificación.

Los criterios de calificación cambiarán de esta forma:

45% pruebas escritas online.

55% realización de actividades y tareas, aportaciones en clase en línea, intervenciones, foros, etc.

12. PLAN LECTURA

Para el alumnado se recomendará la lectura de distintos libros o artículos propuestos que sean de interés, así como de revistas o periódicos especializados en Agropecuaria.

La comprensión lectora del alumnado es primordial reforzarla de una forma constante y continuada en el tiempo.