

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
 - 4.3 Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
 - 6.1 Procedimiento de evaluación
 - 6.2 Criterios de calificación
7. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
8. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
9. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
10. Plan de contingencia

Programación, elaborada por:	
Nombre	
Cargo	
Fecha	10/09/2019

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Nivel: Formación Profesional de GRADO MEDIO. Curso 2º

Duración del módulo: 126 horas

RD u ORDEN:

- **ORDEN de 14 de julio de 2010**, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Producción Agropecuaria para la Comunidad Autónoma de Aragón.
- **Real Decreto 1634/09 de 30 de Octubre** («Boletín Oficial del Estado» 1/12/09) establece el título de Técnico en Producción Agropecuaria y fija sus enseñanzas mínimas.

El Ciclo de “**TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**” pertenece a la familia profesional de actividades agrarias y tiene 2000 horas de duración, repartidas en dos cursos. El Módulo Profesional “**PRODUCCIÓN DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS**” (Código 0478) se imparte en segundo curso, cuenta con **126 horas** de duración, por lo que se imparten **6 horas a la semana**.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar **la función** de obtención de productos animales con criterios de rentabilidad y calidad, respetando el medio ambiente y aprovechando los recursos de forma sostenible.

Las **actividades profesionales** asociadas a esta función se aplican en:

- La adaptación de los animales a la explotación y al sistema de producción.
- El transporte de animales y sus producciones.
- El manejo de la alimentación.
- El aprovechamiento sostenible, mediante pastoreo, de pastos, praderas, cultivos forrajeros y subproductos agrícolas.
- El control del estado sanitario. Realización de controles y tratamientos sanitarios oficiales
- La producción de carne, miel y otros productos animales.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo, que corresponden a las competencias profesionales que se indican:

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

Objetivos generales:

- Reconocer y operar los elementos de control de máquinas y equipos, relacionándolos con las funciones que realizan, a fin de manejarlos.
- Analizar e inventariar los recursos herbáceos, arbustivos y arbóreos del medio calculando su valor nutritivo para realizar el pastoreo.
- Caracterizar los procesos de producción identificando las técnicas ganaderas que aseguren rentabilidad, calidad, trazabilidad y bienestar animal para realizar las operaciones de manejo del ganado.
- Describir y manejar las colmenas analizando las operaciones y técnicas correspondientes para la obtención de productos apícolas.
- Analizar y describir los procedimientos de calidad, prevención de riesgos laborales y ambientales, señalando las acciones que se van a realizar en los casos definidos para actuar de acuerdo con las normas estandarizadas.
- Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

Competencias profesionales:

- Manejar equipos y maquinaria, siguiendo las especificaciones técnicas.
- Realizar el pastoreo aprovechando los recursos herbáceos, arbustivos y arbóreos del medio.
- Realizar operaciones de manejo y producción animal en explotaciones ganaderas asegurandola rentabilidad, calidad, trazabilidad y bienestar animal.
- Obtener productos apícolas manejando las colmenas.
- Aplicar procedimientos de calidad, trazabilidad, prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido en los procesos de producción.
- Mantener una actitud profesional de innovación, respecto a los cambios tecnológicos, en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para cada uno de los resultados de aprendizaje se van a establecer los siguientes criterios de evaluación a conseguir mediante la metodología y actividades que a continuación se exponen:

1. Realiza las operaciones de recepción y expedición de animales interpretando las normas y protocolos establecidos, garantizando la sanidad y bienestar animal.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito nociones básicas sobre comportamiento animal.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

- b) Se ha definido el sistema de manejo según la especie raza, edad, sexo, y estado productivo del animal.
- c) Se ha comprobado la documentación que acompaña la recepción y expedición de los animales y el estado sanitario de los mismos.
- d) Se han establecido procesos de carga, descarga y transporte de animales.
- e) Se han definido los sistemas de aislamiento y cuarentena para los animales que llegan a la explotación.
- f) Se han comprobado las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias de los alojamientos e instalaciones.
- g) Se han definido los criterios de agrupamiento de animales, según la especie, raza, edad, sexo y destino productivo.
- h) Se han descrito las prácticas zootécnicas para la adecuación a la producción.

2. Realiza las operaciones de alimentación del ganado, utilizando los medios y métodos apropiados para la especie, fase productiva y sistema de explotación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido las necesidades de aprovisionamiento.
- b) Se ha descrito el funcionamiento de las máquinas utilizadas en la preparación, mezcla y distribución de alimentos.
- c) Se ha realizado el acondicionamiento previo de los alimentos.
- d) Se han mezclado los alimentos para la elaboración de raciones conforme al sistema de explotación y a la técnica de producción.
- e) Se han suministrado y distribuido las raciones.
- f) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.
- g) Se ha valorado la influencia de la alimentación en el estado sanitario del ganado y en la calidad de las producciones.
- h) Se han registrado los datos necesarios para el control de la alimentación.
- i) Se ha aplicado la normativa de bienestar animal y de seguridad alimentaria.

3. Maneja los procesos de recría y cebo siguiendo criterios y protocolos preestablecidos.

Criterios de evaluación.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020**

- a) Se han agrupado los animales de recría y cebo en lotes homogéneos, atendiendo a criterios de sexo, tamaño y disponibilidad de espacios.
- b) Se ha controlado el estado sanitario de las animales durante las fases de recría y cebo.
- c) Se ha calculado la velocidad de crecimiento y/o el índice de transformación de un lote de animales.
- d) Se han registrado los datos necesarios para el control de las fases de recría y cebo.
- e) Se ha valorado la importancia de incluir a la explotación en el sistema de producción integrada.
- f) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal y de seguridad alimentaria.

4. Maneja el pastoreo del ganado, aprovechando los recursos pastables de forma sostenible.Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado las especies y razas para el pastoreo.
- b) Se han caracterizado los distintos tipos de superficies de pastoreo.
- c) Se ha calculado, utilizando tablas, el valor nutritivo de los recursos pastables.
- d) Se ha determinado el momento óptimo de consumo.
- e) Se ha calculado la carga ganadera.
- f) Se ha seleccionado, según las características de la explotación, el tipo de pastoreo.
- g) Se ha dividido el rebaño en grupos de pastoreo.
- h) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal.

5. Realiza las operaciones de manejo de las colmenas para producir miel y otros productos apícolas, aplicando las técnicas y utilizando los medios de producción intensiva.Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la organización social de las abejas.
- b) Se ha decidido el tipo de colmenas que se va a utilizar.
- c) Se han colocado las colmenas en el lugar seleccionado para su emplazamiento.
- d) Se ha planificado la producción atendiendo a las características edafoclimáticas y botánicas de la zona.
- e) Se han realizado las operaciones de manejo, inspección y control sanitario de las colmenas.
- f) Se han descrito los procesos de recolección de la miel y otros productos apícolas.
- g) Se han utilizado las herramientas y equipos básicos para la producción apícola.
- h) Se ha cumplimentado la documentación de manejo del colmenar y de control de la producción.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

- i) Se ha valorado el beneficio ambiental derivado de la actividad apícola.
- j) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal.

6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y las medidas y equipos para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas de la explotación agropecuaria.
- b) Se han descrito las medidas de seguridad y de protección personal y colectiva que se deben adoptar en la ejecución de operaciones en el área de electromecánica.
- c) Se ha identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas y equipos de trabajo empleados.
- d) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.
- e) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.
- f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones realizadas.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

4.1.- CONTENIDOS.

A continuación se relacionan los bloques generales, las unidades de trabajo a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas:

Producción Intensiva de Carne (Duración: 57 horas)

Recepción y expedición de animales:

- Comportamiento animal: carácter y temperamento.
- Manejo seguro de los animales. Técnicas de sujeción e inmovilización. Mangas, potros y otros dispositivos.
- Documentación de recepción y expedición de animales.
- Carga, descarga y transporte de animales. Condiciones durante el transporte.
- Sistemas de aislamiento y cuarentena a la llegada de los animales a la explotación. Instalaciones.
- Control de las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias de las instalaciones ganaderas.
- Agrupamiento de animales, según especie, raza, sexo, edad y destino productivo.
- Tratamientos sanitarios preventivos a la entrada de animales.
- Prácticas zootécnicas para la adecuación a la producción.
- Normativa de bienestar y sanidad animal.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

- Campañas de Saneamiento Ganadero, controles sanitarios oficiales.

Alimentación del ganado:

- Aprovisionamiento.
- Maquinaria y equipos de preparación, mezcla y distribución de los alimentos; alimentos concentrados y forrajes
- Acondicionamiento previo de los alimentos.
- Mezcla de alimentos.
- Métodos de suministro y distribución de raciones. Suministro de agua.
- Diseño y cumplimentación de documentación técnica. Sistemas informáticos.
- Normativa de bienestar y sanidad animal y de seguridad alimentaria.
- Alimentación de porcino y vacuno de cebo.

Recría y cebo:

- Lotes de recría y cebo. Particularidades según la especie y el tipo de explotación.
- Estrés y bienestar animal. Mordeduras en porcino de cebo.
- Control sanitario de los animales durante las fases de recría y cebo.
- Aprovisionamiento de alimentos para las fases de recría y cebo.
- Velocidad de crecimiento. Índice de conversión. Normalización de la producción. Calidad de la canal y de la carne. Adecuación a los mercados.
- Diseño y cumplimentación de documentación técnica. Trazabilidad.
- Producción ganadera integrada. Calidad Certificada.
- Normativa de bienestar y sanidad animal y seguridad alimentaria.

Producción Ganadera Extensiva (Duración: 30 horas)

Pastoreo:

- Especies y razas que pueden ser pastoreadas. Aprovechamiento de recursos pastables.
- Prados, pastizales y forrajes. Producción y conservación de forrajes; henificación y ensilado.
- Barbechos y eriales. Rastrojos y restos de cultivos. Valor nutritivo y producción de materia seca. Momento de consumo.
- Carga ganadera. Cálculo.
- Pastoreo. Sistemas. Vallados, cercados y abrevaderos. Control de consumo de agua y alimentos.
- Trashumancia
- Grupos de pastoreo.
- Normativa de bienestar y sanidad animal y seguridad alimentaria.
- Campañas de Saneamiento Ganadero, controles sanitarios oficiales.

Otras producciones ganaderas (Duración: 8 horas)

- *Producción equina*

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

- *Cunicultura*
- *Helicicultura*

Apicultura (Duración: 30 horas)

Manejo de colmenas y producción de miel:

- Organización social de las abejas.
- Tipos de colmenas. Condiciones del transporte de colmenas.
- Operaciones apícolas: Calendario de actuación.
- Inspección y control sanitario de las colmenas.
- Multiplicación del colmenar.
- Alimentación suplementaria: momento y alimentos autorizados.
- Extracción de miel. Transporte y almacenamiento. Recogida de polen y jalea real.
- Equipo básico de manejo y producción.
- Documentación de registro y control de las operaciones de manejo y producción apícola.
- Beneficios ambientales de la producción apícola.
- Normativa de sanidad animal.

Prevención de Riesgos Laborales y Protección Ambiental en las Explotaciones Ganaderas. (Duración: 30 horas)

Prevención de riesgos laborales y protección ambiental:

- Riesgos inherentes a la explotación agropecuaria. Identificación de los riesgos
- Medios de prevención. Factores de riesgo ligados a las condiciones de seguridad y medioambientales
- Prevención y protección colectiva.
- Equipos de protección individual o EPI's.
- Señalización en la explotación agropecuaria.
- Seguridad en la explotación agropecuaria.
- Fichas de seguridad.
- Protección ambiental: recogida y selección de residuos. Normativa sobre gestión de residuos de explotaciones ganaderas.
- Almacenamiento y retirada de residuos.
- Sistemas de seguridad aplicados a las máquinas y equipos ganaderos
- Normas de orden y limpieza.
- Cumplimiento de la normativa de protección ambiental
- Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio ambiental y cultural de la sociedad.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

Unidad	Título	Horas programadas
	Presentación Módulo	1
	BLOQUE I: APICULTURA	12
0	Anatomía y fisiología de la abeja	1
1	El sector apícola en España	1
2	La Colonia: Organización social	2
3	Material y equipos apícolas	1
4	Manejo del colmenar. Calendario apícola	3
5	Productos apícolas	3
6	Sanidad del colmenar	1
	BLOQUE II: RECEPCIÓN, EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE DE ANIMALES	15
7	Identificación animal	2
8	Comportamiento animal. Necesidades de los animales	2
9	Manejo y transporte de animales. Bienestar animal.	3
10	Documentación de recepción, expedición y transporte	2
11	Control sanitario en instalaciones ganaderas	3
12	Agrupamientos y prácticas zootécnicas en la producción ganadera	3
	BLOQUE III: ALIMENTACIÓN DEL GANADO	15
13	Condición corporal de los animales	4
14	Manejo de la alimentación. Aprovechamiento y preparación de alimento según razas.	4
15	Patologías ligadas a la alimentación	2
16	Documentación relativa a la alimentación. Normativa bienestar animal y seguridad alimentaria	2
	BLOQUE IV: PRODUCCIÓN PORCINA	24
17	Cebo de porcino, Sistemas de producción	
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Total 1ª Evaluación:	70
	BLOQUE V: MANEJO DE RECRÍA Y CEBO	17
17	Agrupamientos. Control sanitario y alimentación	4
18	Ciclos productivos. Sistemas de explotación e instalaciones según razas.	8
19	Producción ganadera integrada	3
20	Documentación técnica y trazabilidad. Normativa de bienestar animal	2

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

	BLOQUE VI: PASTOREO. PRODUCCIÓN GANADERA EXTENSIVA	30
21	Especies y razas de pastoreo	3
22	Cultivos forrajeros y conservación de forrajes	10
23	Pastoreo	15
24	Normativa de bienestar animal y sanidad animal	2
	BLOQUE VII: GANADO EQUINO, CUNICULTURA Y HELICULTURA	6
25	Ganado equino	2
26	Cunicultura	2
27	Helicultura	2
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Total 2ª Evaluación:	56
	Total curso:	126

La temporalización de las unidades didácticas será flexible, lo que permitirá hacer frente a cualquier imprevisto, tales como actividades extraescolares, salidas, viajes, etc.

Debido a la gran cantidad de contenidos que contiene este módulo, a la distribución horaria anual coincidente con bastantes festivos, suponiendo pérdida de horas lectivas (clases los **Lunes**, **Miércoles** y **Viernes**) y la coincidencia de impartir este módulo de “Producción de Carne” y “Producción de Leche, huevos...” por el mismo profesor, el **bloque de Prevención de Riesgos Laborales y Protección Ambiental en Explotaciones Ganaderas**” correspondiente a este módulo, (con asignación de 30 horas) se impartirá en el Módulo de “Producción de Leche y huevos...” por considerar que los contenidos son similares y no es necesario su repetición. No obstante, los aspectos de prevención que estén relacionados de forma específica con este módulo, se desarrollarán en la unidad correspondiente.

De esta forma, se ampliarán los contenidos, se incluye en la programación un nuevo bloque de producción animal correspondiente a la **producción de ganado equino, cunicultura y helicultura**.

4.3.- CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo serán los del apartado 4.1, exceptuando los contenidos en cursiva.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

Se utilizará una **metodología activa**, incentivando la participación de los alumnos en todo momento. El alumno debe ser el auténtico protagonista de su propio aprendizaje, ya que es él quien construye sus conocimientos, basados en el trabajo personal, ya sea individual o en grupo. Se tendrá en cuenta los conocimientos previos de los alumnos, así como sus intereses en los diferentes contenidos del módulo.

La metodología a seguir en cada unidad didáctica constará:

- **Exploración de los conocimientos previos**, con preguntas al azar o planteando situaciones relativas a la importancia del tema a tratar. Ej.: ¿habéis oído hablar de...? ¿quién conoce tal tema? aportando algún dato reciente o artículo, etc. Después el profesor hará una introducción, con un resumen de lo que se va a tratar en la unidad.

- **Explicación de los contenidos por parte del profesor**, la metodología elegida se basa en el **método expositivo** (a través de presentaciones y aplicaciones informáticas y/o pizarra del aula) y **demostrativo** (demostración práctica por parte del profesor de la actividad a desarrollar y posterior realización de la misma por los alumnos). Se dejará que sea el alumnado quien descubra e infiera por sí mismo determinadas partes de la experimentación a fin de motivar el proceso de aprendizaje.

En ocasiones las actividades prácticas y las complementarias desarrollarán contenidos de varias unidades didácticas.

- **Actividades de refuerzo y ampliación**: Se visionarán documentales y vídeos, que complementarán las explicaciones del profesor. Se realizarán actividades en las que el alumno buscará información sobre diferentes temas. Estas actividades se expondrán en clase.

- **Resumen al acabar la unidad didáctica**: se hará hincapié en los contenidos básicos a conocer y se relacionará esa unidad con otras ya explicadas y con las futuras a realizar.

En el aula se utilizará como material didáctico la pizarra, retroproyector y ordenador y se empleará el televisor y reproductor de video. También se empleará diferente documentación oficial (impresos y documentos), prensa y revistas especializadas, legislación, y libros recomendados especializados, páginas web.

Se hará una gran incidencia en la utilización de las **tecnologías de la información y de la comunicación** (recursos TIC) debido a que pertenecen al mundo real del alumno hoy día y suponen una necesidad para su futuro en cuanto a la formación y a su incorporación a la vida activa. El uso de

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

Internet será una herramienta básica para la realización de las actividades, individuales y en grupo que propongamos, al tiempo que lograremos fomentar la investigación en este nuevo mundo virtual.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

La distribución semanal de las horas de este módulo profesional será de un total de 6, en tres bloques de de2 horas.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

Se procurará que el alumno realice de forma individual y en grupo reducido tareas prácticas una vez desarrolladas por el profesor. La repetición reiterada de la tarea demostrará las habilidades y destrezas adquiridas.

Las Prácticas se realizaran en la granja que del Centro, así como en las instalaciones del Cita.

- Pesado, marcado, lectura de chip
- Identificación de edad dental
- Recorte pezuñas
- Manejo y bienestar animal
- Esquileo
- Ecografías
- Preparación de dosis seminales
- Inseminaciones

VISITAS PROPUESTAS:

El acercamiento del alumno a la realidad laboral del módulo se realizará por medio de visitas concertadas a distintos centros de “producción ganadera” para que el alumno pueda ver la realidad laboral y los métodos más actuales del mercado.

- Visita a explotación apícola de la Alfranca.
- Visitas técnicas al CITA para realizar prácticas ganaderas.
- Visita a CENSYRA.
- Visita al Grupo Pastores.
- Visita a Alendi: cooperativa de piensos.
- Visitas a explotaciones de ovino, vacuno, porcino, caprino, y aviares.
- Visita a mataderos y salas de despiece.

Tanto las visitas técnicas y las prácticas a desarrollar son de asistencia obligatoria por parte del alumnado, el cual deberá recoger en su cuaderno de prácticas las distintas actividades que se desarrollen.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será basada en un proceso de **evaluación continua** mediante evaluaciones iniciales, trimestrales o parciales y finales para cada fase de desarrollo del módulo.

- **Evaluación inicial.** Se realizará al comienzo del curso para determinar el grado de formación y de interés del alumnado, de forma que se adecuen los contenidos y la metodología a aplicar a las características del grupo y de los alumnos, ofreciendo una formación más individualizada. La prueba consistirá en responder un cuestionario con una serie de preguntas cortas sobre los distintos conceptos que componen el temario del módulo, así como preguntas sobre los intereses de los alumnos hacia la profesión escogida.

Esta evaluación inicial no será tomada en cuenta para la calificación del Módulo por tener solamente carácter consultivo.

- **Evaluación continuada o formativa.** Se desarrollará a lo largo de todo el curso, para medir el grado de consecución de los objetivos y poder realizar las correcciones oportunas. Permitirá ir ajustando el proceso de aprendizaje a las necesidades de los distintos grados del mismo.

Con la evaluación continua se valora la participación del alumno en la clase, los trabajos y actividades tanto individuales como en grupo, la resolución de ejercicios, las prácticas y las incidencias que pudieran suceder a lo largo del desarrollo de la actividad.

- **Evaluación sumativa y final del módulo.** Permitirá analizar el nivel de éxito o fracaso del aprendizaje de los alumnos/as y en su caso, poner los medios que permitan reconducir la situación. El objetivo es determinar si el alumno es capaz de superar los mínimos establecidos en el módulo. Para ello se reunirá toda la información con el fin de poder emitir una calificación. Se ponderarán las diversas actividades desarrolladas.

La evaluación se temporaliza en **dos periodos trimestrales**, de forma que las pruebas que se realicen en cada periodo, deberán ser superadas de forma independiente con una calificación mínima de 5 puntos, realizándose la media entre estas pruebas para obtener una calificación final.

Los **instrumentos de evaluación** dependerán de las unidades a trabajar, pero en resumen serán:

- **Pruebas escritas:** Valorarán el grado de adquisición de los conocimientos conceptuales.
- **Resolución de problemas o supuestos prácticos.**
- **Pruebas prácticas:** Mediante hojas y fichas de ejecución de trabajos específicos, se valorarán las prácticas realizadas teniendo en cuenta la planificación, la ejecución, el tiempo, el uso de EPI's, la actitud, etc. El alumno deberá elaborar un cuaderno de prácticas, donde

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

realizará un resumen y anotará los datos más importantes de la práctica o visita realizada. Estos guiones serán enviados posteriormente al profesor.

- **Trabajos de clase (Individuales y grupales):** Exposiciones orales, debates y puesta en común, preguntas directas, elaboración de trabajos sobre temas específicos o complementarios a las Unidades Didácticas, elaboración de trabajos previos y posteriores a actividades complementarias y extraescolares.
- **Diario del profesor:** donde se anotará el desarrollo de las unidades y las incidencias.
- **Hoja de seguimiento de los alumnos:** Se anotarán la puntualidad y las faltas de asistencia, entrega de trabajos y notas de las pruebas y ejercicios realizados.
- **Observación directa y recogida de información:** Participación en la dinámica de la clase, actitud en el aula, laboratorios, espacios naturales, visitas técnicas, actividades complementarias y extraescolares, etc.

La **asistencia a clase será obligatoria**, salvo en el caso de los alumnos que estén exentos según la normativa vigente. En caso de no asistir el mínimo de horas exigido se perderá el derecho a la evaluación continua.

ALUMNOS QUE PIERDEN EL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA

Se considerará que un alumno **pierde el derecho a la evaluación continua** en el módulo, cuando acumule faltas de asistencia (justificadas y no justificadas) que superen el 15% del total de horas lectivas impartidas en ese módulo, en este módulo corresponden a **19 faltas**.

La pérdida de evaluación continua supone para el alumno el suspenso de esa evaluación, pasando directamente al examen de Marzo y/o Junio.

Serán calificados con una calificación de "no evaluado" desde que se produce la incidencia en esa evaluación hasta la evaluación extraordinaria, en la cual:

- Realizarán la evaluación de conocimientos
- Deberán presentar los trabajos
- Realizarán una prueba práctica demostrativa de alguna de las destrezas necesarias para superar los objetivos marcados.

ALUMNOS QUE CONCILIAN ESTUDIOS Y TRABAJO

(Orden de 26 de Octubre de 2009 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón)

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

Para los alumnos que han solicitado y tiene derecho a realizar evaluación continua por compaginar los estudios con la actividad laboral y que por lo tanto no puedan asistir a clase, se aplicarán los mismos criterios que para el resto de los alumnos:

- Realizarán la evaluación de conocimientos en Marzo
- Deberán presentar igualmente los trabajos, adaptando las fechas de entrega a sus posibilidades laborales
- Además realizarán una prueba práctica demostrativa de alguna de las destrezas necesarias para superar los objetivos marcados.

En el caso de que no pudieran asistir el día del examen por motivos laborales, se adaptarán también las fechas para su realización.

PLAN DE RECUPERACIONES

EVALUACIONES TRIMESTRALES

Se realizará una prueba en la evaluación siguiente, salvo en el último trimestre ya que esta prueba de recuperación se incluirá en la prueba extraordinaria de marzo. Esta prueba incluirá todos los contenidos de la evaluación.

EVALUACIONES EXTRAORDINARIAS

Se realizará una evaluación final en el mes de marzo a la que deberán presentarse los alumnos que tengan alguna evaluación suspensay versará sobre los contenidos de dicha/a evaluación/es suspensas.

- Si tiene una evaluación aprobada, se guardará su calificación, teniéndose que examinar sólo de la evaluación pendiente.
- En el caso de tener las dos evaluaciones suspensas, el examen será de todo el contenido.

Los alumnos/as que sean evaluados desfavorablemente en marzo podrán presentarse en junio a una 2ª convocatoria

La prueba incluirá la totalidad de los contenidos del módulo y el procedimiento de recuperación será:

- Realización de una prueba escrita con los contenidos conceptuales mínimos exigibles.
- Entrega de los trabajos pendientes.
- Una prueba teórico-práctica en la que se valorará la correcta realización de las operaciones, usos de manuales, normas de seguridad, herramientas, autonomía, destrezas, etc., fijados en los mínimos.

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Cada bloque trimestral debe aprobarse de forma independiente. La calificación final del módulo será la media de las calificaciones trimestrales, expresada del 1 al 10 sin decimales.

La calificación se ponderará de la siguiente forma:

- ❖ Pruebas escritas: 70%
- ❖ Trabajos prácticos: 30%

Los resultados de cada bloque trimestral tendrán una calificación numérica en una escala de 1 a 10, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.

Para superar el bloque, será preciso haber superado cada uno de los elementos de evaluación por separado con una calificación mínima de 5 puntos en cada una de ellos.

En las evaluaciones extraordinarias (Marzo y Junio), los alumnos que se presenten directamente a esa prueba, bien por haber obtenido la evaluación continua, o por haber perdido el derecho a examinarse por parciales, el porcentaje de las notas se ponderará en un 70% la teoría y un 30% la práctica. Los trabajos deberán entregarse para poder tener derecho al examen.

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

- **Pruebas escritas:** Supondrán el 70 % de la nota.
 - Los conceptos se valorarán a través de preguntas de desarrollo y/o respuestas de opción múltiple o de verdadero y falso.
 - Se realizará al menos un examen teórico por evaluación, en caso de realizar más de una prueba escrita, podrán promediar las partes a partir de 4.
 - Se deberán superar los contenidos mínimos del módulo.
 - Se valorarán los conocimientos científicos, la exposición clara y concisa, el grado de adecuación entre lo solicitado y lo desarrollado por el alumno, las faltas de ortografía y en general el orden y la limpieza de la presentación del ejercicio.
 - Por cada falta de ortografía en el vocabulario específico de la materia se restará 0,1 sobre los 10 puntos totales, hasta un máximo de 1 punto.
- **Proyecto fin de curso:** Supondrán el 30 % de la nota.
 - El proyecto será valorado cada día de prácticas en el cuaderno del profesor.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

- Se calificará con una nota entre 1 y 10 en función de su destreza, rendimiento, autonomía, y seguimiento de las normativa oficial
- **Ø Proyecto final de Curso:**Supondrán el 30 % de la nota.
- - El alumno será valorado cada día de proyecto en el cuaderno del profesor.
- - Se calificará con una nota entre 1 y 10 en función de su destreza, rendimiento, autonomía, y ajuste de la realidad seguimiento de las normas ,así como una exposición verbal del mismo adecuada
- El proyecto tiene que tener una nota media de 5 para hacer la media con el resto de notas.
- No se aprobará el curso sin aprobar el proyecto
- El promedio de las notas conformarán la nota de prácticas.
- En las prácticas es obligatorio el uso de ropa adecuada y los EPIs necesarios en función de la práctica. Si no se cumple esta medida, no se podrá realizar la práctica y se penalizará en la nota, tratándose como si fuera una falta.
- El no cumplimiento de normas de seguridad supondrá el suspenso en las prácticas.

Las pruebas prácticas, serán valoradas según los siguientes **criterios**:

- Realiza correctamente la tarea o actividad de la prueba práctica, con iniciativa, destreza autonomía y buen ritmo de trabajo. (4 ptos)
- Asimila y sigue las instrucciones verbales o escritas recibidas (1 pto)
- Identifica y utiliza los materiales y herramientas asignados a la tarea (1 pto)
- Es capaz de trabajar bien tanto individualmente como en equipo (1 pto)
- Tiene interés en las actividades a desarrollar (1 pto)
- Recoge herramientas, limpia máquinas, etc. (1 pto)
- Sigue las normas de seguridad e higiene (1 pto)
- Guiones de prácticas. Se considerarán como pequeños trabajos. Deberán realizarse unos guiones de cada práctica, que constarán de un resumen y los datos más importantes de la práctica o visita realizada. Estos guiones serán enviados posteriormente al profesor.

7.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

Se desarrollarán los aspectos siguientes:

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020**

- **EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**

Se observarán los resultados de las pruebas teóricas, así como el nivel de participación y comprensión de las pruebas prácticas.

Se realizará un seguimiento mensual de la programación, contrastando lo previsto con lo realizado en: número de periodos lectivos cumplidos, asistencia del alumnado a clase, unidades didácticas impartidas y resultados de los controles practicados, y adoptando las medidas correctoras que fuesen necesarias.

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

En la medida de lo posible, se intentará atender y adaptar a las diversas necesidades de aprendizaje y apoyar o profundizar en los conocimientos según el nivel de los alumnos.

- Para aquellos alumnos con dificultades, se les reforzarán los contenidos con baterías de preguntas con los contenidos mínimos que deben asimilar, así como un glosario de lenguaje técnico para que se pongan al día en su significado y utilización. Se facilitarán actividades y materiales de refuerzo. También se les podrá proponer el trabajo en grupo o por parejas de forma cooperativa.
- Para alumnos más aventajados, se propondrán trabajos de investigación para que puedan ampliar sus conocimientos, se les facilitará bibliografía y links para profundizar en los contenidos.

- **ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA EVALUACIONES PENDIENTES**

Se plantearán ejercicios, trabajos y/o actividades de características parecidas a las planteadas en la evaluación ordinaria.

8.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

Durante este curso escolar no existen alumnos matriculados con este módulo pendiente.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Para desarrollar el Módulo, será necesario contar con los medios del Centro Educativo IFPE Movera que cumple los requisitos y condiciones marcadas por la LOE y sus RRDD:

Además del equipo de profesores, se dispone de los siguientes recursos:

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PRODUCCION DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS 2019-2020

1. Recursos didácticos y materiales:
 - a. Apuntes, ejercicios y presentaciones elaborados por el profesor
 - b. Programas informáticos: Hojas Excel elaboradas para la resolución de supuestos prácticos.
 - c. Cañón proyector y Video VHS- TV
 - d. Equipos de protección individual y colectiva.
2. Recursos espaciales:
 - a. Aula de referencia, con cañón de proyección, pantalla y conexión a internet.
 - b. Biblioteca, provista de diferentes libros y revistas técnicas ganaderas.
 - c. Aula de informática con dotación de ordenadores, impresoras y material informático.
 - d. Hangar agrícola: Tractores y maquinaria agrícola.
 - e. Instalaciones de ganado vacuno, porcino, ovino y caprino
 - f. Gallinas
 - g. Laboratorio (de procesamiento del semen, preparación de dosis seminales e inseminación artificial en ovino...)
 - h. Taller agrícola, dotado con las herramientas y máquinas necesarias
 - i. Almacenes
 - j. Parcelas agrarias y jardines

Bibliografía:

- **Bases de la producción animal.** Caravaca Rodríguez. Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba.
- **Identificación animal.** Antonio Sánchez Belda. Ministerio de Agricultura.
- **Reproducción y Alimentación (II).** Carlos Buxadé. Ediciones Mundiprensa.
- **Producción vacuna de leche y carne (VII).** Carlos Buxadé. Ediciones Mundiprensa.
- **Alojamientos e instalaciones (I y II).** Carlos Buxadé. Ediciones Mundiprensa.
- **Construcciones para la agricultura y la ganadería.** J. L. Fuentes Yagüe. Ediciones Mundiprensa.
- Publicaciones de buenas prácticas agropecuarias, bienestar animal, manejo de explotaciones de distintas Comunidades Autónomas (Aragón, Navarra, Castilla León, Extremadura, Andalucía)
- Apuntes. Artículos de revistas técnicas.
- INFORMACIÓN Y CONSULTA SOBRE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES
<http://rasve.magrama.es/Publica/InformacionGeneral/Enfermedades/enfermedades.asp>

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

- Ante una **falta de asistencia prevista**, se procurará dejar trabajo a los alumnos o material de visionado que el profesor de guardia podrá utilizar.
- Ante un **problema inesperado**, y la imposibilidad de mandar trabajo para los alumnos por e-mail, existe material de visionado de producción animal en la Jefatura de Estudios o en la biblioteca. Estos videos forman parte de los medios utilizados en clase, dentro de las unidades didácticas correspondientes. Cuando estos videos ya hayan sido visionados en clase, los alumnos tendrán la posibilidad de aprovechar la clase para trabajar la parte teórica del módulo o terminar los trabajos pendientes.
- En el caso de una ausencia del profesor durante un **tiempo prolongado**, se planificarán las actuaciones pertinentes para paliar las posibles consecuencias de su ausencia.

En cualquier caso, será de aplicación el plan de contingencia expuesto en el proyecto curricular de ciclo.