

**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 y contenidos mínimos exigibles.
  - 4.2. Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
5. Interrelación entre elementos curriculares.
6. Metodología didáctica de carácter general.
7. Proceso de evaluación del alumnado.
  - 7.1. Procedimiento de evaluación.
  - 7.2. Criterios de calificación.
8. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
9. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
11. Plan de contingencia.
12. Información al alumnado

<b>Programación,</b>	<b>elaborada por:</b>
<b>Nombre</b>	Javier Aguilera
<b>Cargo</b>	Profesor del módulo
<b>Fecha</b>	13/10/2022

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT**

Curso 2022-23

**1.- INTRODUCCION**

**Denominación del ciclo:** Técnico en Elaboración de Productos Alimentarios

**Nivel:** Ciclo Formativo de Grado Medio (2º Curso)

**Duración del módulo:** 410 horas

**Periodo de realización:** de septiembre a diciembre de 2021 (extraordinario) y de marzo a junio de 2022 (Ordinario)

**Perdida de la evaluación continua:** 62 horas

**Orden del Currículo:** ORDEN de 1 de abril de 2011 (Comunidad Autónoma de Aragón)

**Real Decreto del título:** Real Decreto 452/2010 de 16 de abril

**2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.**

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias propias de este título, que se han alcanzado en el centro educativo. Además, permite desarrollar competencias singulares difíciles de alcanzar en el centro, y que corresponde directamente con competencias profesionales

**3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**1. Identifica la estructura y organización de la empresa alimentaria relacionándola con la producción y comercialización de los productos y servicios que ofrecen.**

Criterios de evaluación:

- a) Identifica la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Identifica los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Identifica los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Relaciona las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Interpreta la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Relaciona características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Identifica los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Relaciona ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

**2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Reconoce y justifica
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Identifica las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
- c) Aplica los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Mantiene una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Mantiene organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Interpreta y cumplido las instrucciones recibidas responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Establece una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Coordina con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevista que se presente.
- i) Valora la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se compromete responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

**3. Recibe y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.***Criterios de evaluación:*

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT

Curso 2022-23

- a) Interpreta los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
- b) Identifica los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.
- c) Comprueba que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- d) Verifica que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
- e) Controla la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.
- f) Recoge selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias primas y auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.
- g) Realiza los controles básicos y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
- h) Interpreta los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.
- i) Comprueba que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.
- j) Revisa con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.
- k) Realiza los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
- l) Tramita la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

#### **4. Prepara equipos y servicios auxiliares, montando y ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

##### Criterios de evaluación:

- a) Identifica los equipos y servicios auxiliares necesarios para la elaboración del producto.
- b) Comprueba que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos
- c) Realiza el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Selecciona los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
- e) Verifica que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
- f) Adapta los parámetros de control a las especificaciones del proceso.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT

Curso 2022-23

- g) Adopta las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.

#### **5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

##### Criterios de evaluación:

- a) Describe las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
- b) Identifica los sistemas de control de procesos empleados en la industria alimentaria.
- c) Enumera las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
- d) Calcula las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.
- e) Asigna y regula los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
- f) Realiza las operaciones de elaboración de los productos, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- g) Realiza las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.
- h) Contrasta las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.
- i) Detecta desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
- j) Efectúa las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.
- k) Opera sobre los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación (sistemas de control de procesos, ordenadores personales).
- l) Adopta las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.
- m) Realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios dejándolos en estado óptimo de operatividad.

#### **6. Realiza operaciones de envasado, etiquetado, embalado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.**

##### Criterios de evaluación:

- a) Interpreta los procedimientos e instrucciones de envasado, etiquetado, embalado, almacenamiento y expedición.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT**

Curso 2022-23

- b) Selecciona e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- c) Envasa y embala el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
- d) Asigna, controla y regula los parámetros de control durante el envasado, etiquetado, embalado, almacenamiento y expedición.
- e) Corrige las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
- f) Ubica el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.
- g) Comprueba que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
- h) Efectúa la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
- i) Actualiza las existencias del almacén de productos terminados.
- j) Realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalado para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

**4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.****4.1.- DESARROLLO TEMPORAL DEL MÓDULO**

Las 410 horas correspondientes a la FCT se realizarán, en convocatoria ordinaria, a partir de la primera semana de abril de 2023, o en convocatoria extraordinaria, a partir de mediados de septiembre de 2022, a razón de entre 6 a 8 horas diarias en el centro de trabajo, respetándose, en todo caso, los periodos vacacionales que marca el Calendario Escolar del curso. Asimismo, se podrá adaptar la jornada de trabajo (horario partido, o media jornada) a las circunstancias que se puedan dar. No obstante, a principio de curso se prepara un calendario general y específico para el alumnado.

El desarrollo del módulo FCT se podrá realizar en periodos dispuestos de manera excepcional según marque la programación curricular del ciclo, en función de determinadas necesidades del alumno, siempre que concurren circunstancias especiales en dicho alumno y siendo estas demostrables. Todas las circunstancias se adecuaran a las normas dispuestas en cuestión de FCT en la Comunidad Autónoma de Aragón. Ante posibles exenciones de horas se adecuará los horarios de permanencia en el centro de trabajo.

**4.2 CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES**

Para que un alumno sea considerado con la calificación de APTO deberá desarrollar cada uno de los resultados de aprendizaje descriptos en el presente documento, desarrollados a través de los criterios

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT

Curso 2022-23

de evaluación, pero existirán una serie de aspectos que son considerados como **mínimos exigibles**, sin los cuales ningún alumno podrá alcanzar una calificación satisfactoria y por tanto serían calificados como NO APTO, estos criterios mínimo son los siguientes:

- ✓ Puntualidad y cumplimiento del horario de trabajo
- ✓ No superar el 15% de Faltas de asistencia sean justificadas o no, según marcan la normativa educativa aragonesa.
- ✓ Respeto a las disposiciones establecidas, en cuanto al cumplimiento de las tareas encomendadas por el tutor de empresa, siendo estas consensuadas y comprobadas por el tutor del centro educativo
- ✓ No faltar a las sesiones de seguimiento establecidas por el tutor del centro educativo.
- ✓ No cometer faltas graves de respeto en el entorno laboral.
- ✓ Complimentar el cuaderno de seguimiento del alumno con todas las actividades y tareas que este realice en el centro de trabajo

En cualquier caso, estos mínimos exigibles podrán ser revisados e incluso incrementados en posibles revisiones de este documento si se dan circunstancias que así lo aconsejen y siempre con el consentimiento del equipo docente del ciclo y la Dirección del centro. En tal caso esas nuevas disposiciones mínimas se pondrán en conocimiento del alumnado.

#### 5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

No procede, al no poseer este módulo unidades didácticas

#### 6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

El alumno realizará el módulo formativo en el centro de trabajo que le sea asignado, donde será supervisado por un tutor de empresa. Simultáneamente, será supervisado por el tutor del centro educativo, con el que se reunirá periódicamente en fechas determinadas para llevar a cabo una tutoría de las actividades establecidas en el calendario. El tutor de empresa y el del centro educativo acordarán los medios precisos para la coordinación de actividades.

En estas sesiones de seguimiento, el alumno informa al tutor del centro educativo de las tareas realizadas a nivel profesional, así como cualquier otro aspecto relacionado con la situación laboral, profesional y personal, que forme parte de su proceso de aprendizaje.

El alumno registra las tareas realizadas en una plataforma educativa del gobierno de Aragón, (<http://servicios3.aragon.es/FCT/inicio.inicio.do>) para que sean cotejadas por el tutor del centro educativo en cada sesión de seguimiento.

**7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.****7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

A lo largo del período de FCT, en las fechas establecidas en el calendario, se evaluarán las aptitudes y actitudes del alumno en el desarrollo de las actividades, por parte del tutor de empresa y establecerá notas de 1 a 4 sobre los criterios de evaluación establecidos que están íntimamente relacionados con las diferentes actividades de aprendizaje. Por otra parte, el tutor del centro educativo, a la vista de las evaluaciones periódicas y final del módulo, determinará la superación o no superación del módulo.

**7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

El módulo de FCT se calificará como APTO o NO APTO en función del cumplimiento de los criterios de evaluación establecidos

**Exención del módulo FCT**

Para la exención parcial o total del módulo, los alumnos deben acreditar una experiencia laboral relacionada con el ciclo formativo correspondiente al trabajo a tiempo completo de al menos 1 año.

En caso de exención parcial, se acreditará los resultados de aprendizaje adquiridos y el % que representan respecto al total.

El alumno/a presentará una solicitud conforme a las instrucciones que aparecen en la página web del centro, hasta 1 mes antes del periodo de FCT. Dicha solicitud, acompañada de la documentación pertinente se estudiará y se emitirá un informe para que la Dirección del centro dicte resolución.

**8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.****- Seguimiento de los resultados**

- ✓ Durante el desarrollo de las sesiones de seguimiento, el profesor realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si se han adquirido los resultados de aprendizaje
- ✓ El profesor responsable del módulo llevará a cabo una sesión de reflexión final con el tutor asignado en la empresa con motivo de evaluar tanto al alumno como a la cooperación del centro educativo y la empresa con el objetivo de encontrar posibles mejoras en dicha relación.
- ✓ En el caso de que algún alumno tenga problemas para seguir la FCT, o bien la empresa determine que el alumno no pudiese seguir realizando la FCT por causas justificadas, al alumno se le propondrá acabar la FCT en otra empresa, si esto fuese posible. En cualquier caso, se estudiará la situación concreta.



**PROGRAMACION DIDÁCTICA****FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT**

Curso 2022-23

- ✓ El profesor del módulo mantendrá una relación continuada con el tutor de la empresa con el objetivo de poder asegurar una marcha adecuada del proceso de aprendizaje.
- ✓ Cualquier incidencia que sucediese en el transcurso de la FCT, ésta quedará
- ✓ registrada en plataforma educativa del gobierno de Aragón, (<http://servicios3.aragon.es/FCT/inicio.inicio.do>), en la sesión de evaluación que por fecha corresponda.

**- Seguimiento de la programación y acciones a tomar en caso de desviaciones:**

- ✓ Al finalizar el curso se revisará la programación del módulo de cara a poder introducir las modificaciones que se consideren oportunas.
- ✓ Atendiendo a la diversidad del alumnado, se tratará de buscar Centros de trabajo adecuados a cada alumno, de forma que las actividades a desempeñar sean adecuadas para su capacidad y motivación, siempre y cuando se garantice el desarrollo de las actividades de aprendizaje dispuestas en el presente documento

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

Los alumnos con evaluación negativa en el módulo o que tuvieran el módulo pendiente de realización, harán la FCT en sucesivas convocatorias fijadas por el calendario escolar. Cualquier duda u orientación acerca de las actividades a realizar en el período FCT será aclarada por el tutor del centro educativo. Los alumnos disponen de 2 convocatorias para superar el módulo EN TOTAL

**10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.**

Las distintas actividades realizadas durante la FCT así como el seguimiento de su actitud se reflejarán en la plataforma educativa del gobierno de Aragón, (<http://servicios3.aragon.es/FCT/inicio.inicio.do>). Es responsabilidad del alumno completar el seguimiento en las tutorías y de los tutores (en la empresa y el centro educativo), supervisarlos.

En caso de requerir algún otro material específico, el tutor del centro educativo lo comunicará al alumnado correspondiente.

**11.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

Ante cualquier incidencia que pudiera acontecer a lo largo del desarrollo de la FCT el alumno deberá ponerse en contacto con el tutor del centro educativo.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. FCT

Curso 2022-23

Tras redactar la correspondiente "Incidencia", se valorarán posibles soluciones, incluyendo el cambio de lugar en el que desarrollar la FCT.

#### 12.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado, mediante publicación en la web del centro y a través del Classroom del módulo al cual todos los alumnos/as tienen acceso.