

CURSO 2024-2025

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**OPERACIONES DE PROCESO DE  
EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA**

**CURSO: 1º CFGM PRODUCCIÓN  
AGROPECUARIA**

**IES LA SERRANÍA (VILLAR DEL ARZOBISPO)**



**PROFESORA: TATIANA ROJAS VÉLEZ**

## ÍNDICE

1. EVALUACIÓN.....	2
1.1 CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	2
1.2 PLAN DE EVALUACIÓN .....	10
1.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN .....	10
1.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	11

## 1. EVALUACIÓN

### 1.1 CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En los Certificados Profesionales, para cada MÓDULO FORMATIVO se describen una serie de Capacidades (C) que deben desarrollar los alumnos (véase apartado 3). Pero para una correcta valoración del aprendizaje también se deben de tener en cuenta los criterios de evaluación (CE) asociados a cada una de ellas.

Los criterios de evaluación son el conjunto de precisiones que establecen, en cada Capacidad, el nivel, las condiciones y el contexto en el que puede ser evaluada tal Capacidad para demostrar que se ha logrado. Desglosan la evaluación de los fundamentos científico-técnicos, procedimentales, valores y actitudes profesionales que puede requerir la Capacidad. Al igual que lo indicado para las Capacidades, puede ayudar poner delante de cada Criterio de evaluación, en forma interrogativa: “¿Es capaz de...”?

Tal y como lo indica el Anexo X del Real Decreto 646/2011, en el módulo de Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva aparecen las siguientes capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación:

*Tabla 7. Capacidades y criterios de evaluación de la Unidad Formativa 1*

<b>UNIDAD FORMATIVA 1 (UF1084): OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES</b>
<p><b>C1: Aplicar las técnicas de preparación de las materias primas, operando con seguridad los equipos necesarios para conseguir la calidad requerida en la almazara.</b></p> <p>CE1.1 Reconocer las distintas variedades de aceitunas utilizadas en la elaboración de aceites de oliva vírgenes según las características de la zona de producción.</p> <p>CE1.2 Describir las características físicas y químicas de las materias primas de la almazara y relacionarlas con su aptitud para la elaboración.</p> <p>CE1.3 Comparar el estado de llegada de las materias primas a la almazara con las características que deben reunir al inicio del procesado, relacionando los cambios con la eficacia del proceso.</p> <p>CE1.4 Describir las operaciones de selección, limpieza, lavado, y molido, batido, separación de fases y decantación requeridas por las distintas materias primas en la almazara, indicando</p>

en cada caso su aplicación, la maquinaria necesaria y las condiciones de ejecución.

CE1.5 Describir la utilización de coadyuvantes en la obtención de aceites de oliva vírgenes.

CE1.6 Indicar cómo se realiza el acondicionamiento final del aceite de oliva virgen antes del almacenamiento en la almazara.

CE1.7 Definir cómo se lleva a cabo la preparación de la pasta en la almazara, indicando las características de la misma y cómo se producen las pastas difíciles.

CE1.8 En un proceso de elaboración de aceites de oliva vírgenes comprobar que los métodos de extracción-separación de aceites y los subproductos obtenidos, son los idóneos para conseguir la calidad requerida.

CE1.9 En un caso de preparación de materias primas (aceituna) en una almazara:

- Evaluar las características de la aceituna recepcionada.
- Seleccionar, asignar los parámetros y operar con los equipos de la almazara.
- Realizar el pesado y la toma de muestras de las aceitunas entrantes.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos de la almazara.
- Contrastar las características de la aceituna preparada en relación con los requerimientos y en su caso, deducir medidas correctivas.

**C2: Realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de una almazara, para la elaboración de aceites de oliva vírgenes, identificando las infraestructuras y las etapas de procesado.**

CE2.1 Explicar el funcionamiento y constitución de los equipos de procesado de los aceites de oliva vírgenes y utilizar la terminología adecuada e identificar las funciones de los principales conjuntos, dispositivos y elementos que forman parte de la almazara.

CE2.2 Identificar los dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de la almazara y realizar un mantenimiento de primer nivel.

CE2.3 Explicar las anomalías que más frecuentemente se presentan durante la utilización habitual de los equipos en una almazara.

CE2.4 Comprobar al inicio y final de la jornada la puesta a punto de las máquinas de la almazara así como su nivel de limpieza.

CE2.5 Efectuar la limpieza de máquinas y equipos de la almazara por procedimientos manuales y/o automáticos logrando los niveles exigidos por los procesos y productos.

CE2.6 Realizar las adaptaciones de los equipos requeridas para cada tipo de operación en la almazara.

CE2.7 Reconocer y respetar la secuencia de operaciones de parada-marcha de los equipos de la almazara.

CE2.8 De acuerdo con los manuales de mantenimiento de los equipos básicos de la almazara:

- Identificar los elementos que requieren mantenimiento.
- Valorar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y ejecutarlas.

**C3: Realizar las operaciones de procesado del aceite de oliva en la almazara, operando desde paneles centrales, para asegurar la calidad del producto final, según instrucciones recibidas.**

CE3.1 Describir los consumos y rendimientos habituales en los procesos de la almazara y los procedimientos para su cálculo.

CE3.2 Diferenciar los métodos de extracción-separación (batido, centrifugación horizontal, centrifugación vertical, decantación), descomponiéndolos en operaciones, asociándolos a los equipos necesarios y relacionándolos con los distintos productos y procesos de la almazara.

CE3.3 Registrar los parámetros de calidad de procesado (tiempos, temperaturas, inspecciones visuales y otros parámetros), de acuerdo con el plan de calidad de la almazara y la legislación vigente aplicable.

CE3.4 Revisar que el programa de operaciones de la almazara se corresponde, con las instrucciones técnicas establecidas y el producto a procesar.

CE3.5 Insertar los parámetros de procesado en el sistema de control, accionando el mismo, de acuerdo a la secuencia de operaciones de la almazara.

CE3.6 Comprobar que las medidas de las variables de procesado de la almazara se registran continuamente

CE3.7 Realizar las medidas de otros parámetros del sistema de control no programados según los métodos e instrucciones establecidos en la almazara.

CE3.8 Proponer acciones preventivas y/o correctivas a las desviaciones y no conformidades de las variables de procesado, aplicándolas, de acuerdo al plan de calidad de la almazara.

CE3.9 Registrar los parámetros de control de procesado de la almazara de una forma continua, archivando en soporte papel y electrónico.

**C4: Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo de la almazara.**

CE4.1 Explicar que la muestra tomada de aceituna, aceite, subproductos o productos intermedios se corresponde con el lugar, forma y modo de recogida según el manual de instrucciones.

CE4.2 Comprobar que los equipos de medición para ensayos rápidos se encuentran dentro de los parámetros establecidos por el plan de calibración de la almazara.

CE4.3 Interpretar los resultados de las pruebas practicadas, verificando que los parámetros de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas en la almazara.

CE4.4 Realizar análisis sensoriales de los aceites de oliva vírgenes para proceder a su clasificación por lotes, comprobando que se encuentran dentro de los parámetros de calidad, requeridos en el plan de calidad de la almazara.

CE4.5 Aplicar las medidas correctivas establecidas en el manual de calidad de la almazara a las desviaciones detectadas, emitiendo el informe correspondiente.

CE4.6 Registrar y archivar en soporte papel y electrónico los parámetros de calidad de una forma continua en la almazara.

**C5: Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad durante el proceso productivo en la almazara.**

CE5.1 Describir los diferentes equipos personales de protección EPI's requeridos para cada puesto ó área de trabajo de la almazara.

CE5.2 Describir los diferentes dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de la almazara.

CE5.3 Explicar la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas, actuaciones o situaciones de riesgo o de emergencia en una almazara.

CE5.4 Explicar el sistema de limpieza y desinfección aplicado en las diferentes áreas de la almazara, de acuerdo con el plan de higienización establecido.

CE5.5 Mantener ordenado el área o puesto de trabajo de la almazara, comprobando que no existen elementos que puedan resultar peligrosos.

CE5.6 Comprobar que las medidas de protección son las adecuadas en la manipulación de los productos de la almazara.

**C6: Identificar que las etapas de buena gestión de los residuos y vertidos generados en la actividad de la almazara, se realiza de acuerdo con la normativa ambiental.**

CE6.1 Describir los tratamientos que pueden recibir los subproductos y residuos de la almazara en función de sus características y utilidades.

CE6.2 Identificar los tipos de residuos generados en la almazara por cantidad y tipo y clasificarlos de acuerdo a los manuales de procedimiento.

CE6.3 Explicar como se lleva a cabo la toma de muestras de los residuos y su envío al laboratorio para el análisis, conforme al procedimiento establecido en la almazara.

CE6.4 Almacenar los residuos generados de una forma clasificada en los lugares específicos y, conforme a las instrucciones y normativa ambiental de la almazara.

CE6.5 Comprobar el funcionamiento de las instalaciones de depuración, regulando las

mismas, según el tipo de residuo a depurar en la almazara.  
CE6.6 Realizar los análisis cualitativos con instrumental calibrado, verificando, que se llevan a cabo, de acuerdo con los protocolos de análisis de la almazara.  
CE6.7 Registrar los parámetros ambientales de una forma continua, aplicando las medidas correctivas establecidas en el procedimiento, según las desviaciones detectadas en la almazara.  
CE6.8 Redactar informes cualitativos tomando como referencia las inspecciones visuales y los resultados analíticos en la almazara y archivando en soporte papel y electrónico.

Tabla 8. Capacidades y criterios de evaluación de la Unidad Formativa 2

<b>UNIDAD FORMATIVA 2 (Código: UF1085): OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS</b>
<p><b>C1: Aplicar las técnicas de refinado de los aceites, operando con seguridad los equipos, para conseguir la calidad requerida en la refinería.</b></p> <p>CE1.1 Describir las características físicas y químicas de los aceites a refinar y relacionarlas con su aptitud para la elaboración.</p> <p>CE1.2 Describir las operaciones de neutralización, decoloración, desgomado, desodorización, hidrogenación, winterización, descerado y demás operaciones necesarias, indicando en cada caso su aplicación, la maquinaria necesaria y las condiciones de ejecución.</p> <p>CE1.3 Reconocer los diferentes tipos de aceites de oliva vírgenes con defectos, utilizados, para su posterior refinado y rectificado.</p> <p>CE1.4 Describir la utilización de disolventes y coadyuvantes en el refinado de aceites.</p> <p>CE1.5 Indicar como se realiza el acondicionamiento final del aceite de oliva refinado antes de la conservación en la refinería.</p> <p>CE1.6 En un proceso de recepción de aceite a refinar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Evaluar las características del aceite entrante</li><li>- Comprobar que los métodos de refinado, son los idóneos y necesarios para conseguir la calidad requerida</li><li>- Seleccionar y asignar los parámetros al operar con los equipos de la refinería.</li><li>- Realizar el pesado y la toma de muestras del aceite entrante.</li><li>- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos en la refinería.</li><li>- Contrastar las características del aceite a refinar en relación con los requerimientos y en su caso, deducir medidas correctivas.</li></ul> <p><b>C2: Identificar las etapas de procesado, las infraestructuras y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de una refinería para el refinado de aceites de oliva.</b></p> <p>CE2.1 Explicar el funcionamiento y constitución de los equipos de refinado de los aceites de oliva y utilizar la terminología adecuada e identificar las funciones de los principales conjuntos, dispositivos y elementos que forman parte de la refinería.</p> <p>CE2.2 Identificar los dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de la refinería y realizar mantenimiento de primer nivel.</p> <p>CE2.3 Explicar las anomalías que más frecuentemente se presentan durante la utilización habitual de los equipos en la refinería.</p> <p>CE2.4 Comprobar al inicio y final de la jornada la puesta a punto de las máquinas de la refinería así como su nivel de limpieza.</p> <p>CE2.5 Efectuar la limpieza y desinfección de máquinas y equipos de la refinería por</p>

procedimientos manuales y/o automáticos logrando los niveles exigidos por los procesos y productos.

CE2.6 Realizar las adaptaciones de los equipos requeridas para cada tipo de refinado.

CE2.7 Reconocer y respetar la secuencia de operaciones de parada-marcha de los equipos en una refinería.

CE2.8 De acuerdo con los manuales de mantenimiento de los equipos básicos de la refinería:

- Identificar los elementos que requieren mantenimiento.

- Valorar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y ejecutarlas.

CE2.9 Proponer acciones preventivas y/o correctivas a las no conformidades de proceso y/o producto, aplicando según lo estipulado en el plan de calidad de la refinería.

**C3: Identificar las operaciones de la refinería para asegurar el procesamiento del producto final desde paneles centrales.**

CE3.1 Diferenciar los métodos de refinado (neutralización, decoloración, desgomado, desodorización, hidrogenación, winterización, descerado y demás operaciones necesarias), descomponerlos en operaciones, asociarlos a los equipos necesarios y relacionarlos con los distintos productos y procesos.

CE3.2 Registrar los parámetros de calidad de procesado (tiempos, temperaturas, inspecciones visuales, presiones, dosificaciones de coadyuvantes y otros parámetros), de acuerdo con el plan de calidad de la refinería y la legislación aplicable.

CE3.3 Describir los consumos y rendimientos habituales en los procesos de refinado y los procedimientos para su cálculo.

CE3.4 Revisar que el programa de operaciones de la refinería es el idóneo, según las instrucciones técnicas y el aceite de oliva a refinar.

CE3.5 Insertar los parámetros de refinado en el sistema de control y accionar el mismo, de acuerdo a la secuencia de operaciones de la refinería.

CE3.6 Comprobar que las medidas de las variables de procesado de la refinería se registran continuamente

CE3.7 Realizar las medidas de otros parámetros del sistema de control no programados, según los métodos e instrucciones establecidos en la refinería.

CE3.8 Proponer acciones preventivas y/o correctivas a las desviaciones y no conformidades de las variables de procesado y aplicar, de acuerdo al plan de calidad de la refinería.

CE3.9 Registrar los parámetros de control de procesado de la refinería de una forma continua, archivando en soporte papel y electrónico.

**C4: Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas, durante el proceso productivo de la refinería.**

CE4.1 Explicar que la muestra tomada se corresponde con el lugar, forma y modo de recogida, según el manual de instrucciones de la refinería.

CE4.2 Comprobar que los equipos de medición para ensayos rápidos se encuentran dentro de los parámetros establecidos por el plan de calibración de la refinería.

CE4.3 Interpretar los resultados de las pruebas practicadas, verificando que los parámetros de calidad se encuentran, dentro de las especificaciones requeridas en la refinería.

CE4.4 Realizar análisis básicos físicos y químicos de los aceites a refinar y aceites de oliva refinados para proceder a su clasificación, por lotes y comprobar que se encuentran dentro de los parámetros de calidad requeridos en el plan de calidad.

CE4.5 Aplicar las medidas correctivas establecidas en el manual de calidad de la refinería, a las desviaciones detectadas, emitiendo el informe correspondiente.

CE4.6 Registrar los parámetros de calidad de una forma continua en la refinería y archivar en soporte papel y electrónico.

**C5: Aplicar las medidas de protección, según lo establecido, para garantizar la seguridad, durante el proceso en la refinería.**

CE5.1 Describir los diferentes equipos personales de protección EPI's requeridos, para cada

puesto ó área de trabajo de la refinería.

CE5.2 Mantener ordenado el área o puesto de trabajo en la refinería y comprobar que no existen elementos que puedan resultar peligrosos.

CE5.3 Explicar la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas, actuaciones o situaciones de riesgo o de emergencia en una refinería.

CE5.4 Describir los diferentes dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de la refinería.

CE5.5 Comprobar que las medidas de protección son las adecuadas en la manipulación de los productos en la refinería.

CE5.6 Explicar el sistema de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la refinería de acuerdo con el plan de higienización establecido.

**C6: Identificar las etapas de buena gestión de los residuos y vertidos generados en la actividad de la refinería, verificando que se realiza, de acuerdo a la normativa ambiental.**

CE6.1 Describir los tratamientos que pueden recibir los subproductos y residuos obtenidos en el refinado, en función de sus características y utilidades.

CE6.2 Identificar los tipos de residuos generados en la refinería, por cantidad y tipo, clasificándolos de acuerdo, a los manuales de procedimiento.

CE6.3 Clasificar los residuos generados en la refinería, de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CE6.4 Almacenar los residuos generados de una forma clasificada en los lugares específicos y, conforme a las instrucciones y normativa ambiental de la refinería.

CE6.5 Comprobar el funcionamiento de las instalaciones de depuración y regular las mismas, según el tipo de residuo a depurar en la refinería.

CE6.6 Explicar la toma de muestras de los residuos de acuerdo al procedimiento establecido en la refinería e identificar y enviar las mismas para su análisis.

CE6.7 Realizar los análisis cualitativos con el instrumental calibrado y verificando que se cumplen los protocolos de análisis de la refinería.

CE6.8 Registrar los parámetros ambientales de una forma continua en la refinería y aplicar las medidas correctivas establecidas en el procedimiento a las desviaciones detectadas.

CE6.9 Redactar informes cualitativos tomando como referencia las inspecciones visuales y los resultados analíticos obtenidos en la refinería, archivando en soporte papel y electrónico.

*Tabla 9. Capacidades y criterios de evaluación de la Unidad Formativa 3*

<b>UNIDAD FORMATIVA 3 (Código: UF1086): OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA</b>
<p><b>C1: Aplicar las técnicas de preparación de los orujos, alperujos y aceites de oliva, operando con seguridad los equipos necesarios, para conseguir la calidad requerida.</b></p> <p>CE1.1 Reconocer los diferentes tipos de orujos y alperujos, utilizados para su posterior procesado en la orujera.</p> <p>CE1.2 Describir las características físicas y químicas de los orujos, alperujos y demás materias primas y relacionarlas con su aptitud para la elaboración.</p> <p>CE1.3 Comparar el estado de llegada a la orujera de los orujos, alperujos y aceites con las características que deben reunir al inicio del procesado, relacionando los cambios con la eficacia del proceso.</p> <p>CE1.4 Describir las operaciones de segunda centrifugación, secado y deshidratación, extracción química y demás operaciones necesarias, indicando en cada caso su aplicación, la maquinaria necesaria y las condiciones de ejecución.</p> <p>CE1.5 Describir la utilización de disolventes y coadyuvantes en el proceso de obtención de aceites de orujo de oliva.</p> <p>CE1.6 Indicar como se realiza el acondicionamiento final de los aceites de orujo de oliva antes de la conservación en la orujera.</p>

CE1.7 En un proceso de obtención de aceites de orujo de oliva, comprobar que los métodos de procesado, son los idóneos y necesarios para conseguir la calidad requerida.

CE1.8 En un caso de recepción de orujos, alperujos y/o aceites debidamente definido:

- Evaluar las características del producto entrante y reconocer las operaciones necesarias para su procesado.
- Seleccionar, asignar los parámetros y operar con los equipos de la orujera.
- Realizar el pesado y la toma de muestras del orujo, alperujo y demás materias primas entrantes.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos en la orujera.
- Contrastar las características de la materia prima a procesar en la orujera en relación con los requerimientos y en su caso, deducir medidas correctivas.

**C2: Identificar las etapas de procesado, las infraestructuras y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de una orejera, para la obtención de aceites de orujo de oliva.**

CE2.1 Explicar el funcionamiento y constitución de los equipos de la orujera y utilizar la terminología adecuada e identificar las funciones de los principales conjuntos, dispositivos y elementos que forman parte de la orujera.

CE2.2 Identificar los dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de la orujera y realizar mantenimiento de primer nivel.

CE2.3 Explicar las anomalías más frecuentemente que se presentan, durante la utilización habitual de los equipos en la orujera.

CE2.4 Comprobar al inicio y final de la jornada, la puesta a punto de las máquinas de la orejera, así como su nivel de limpieza.

CE2.5 Efectuar la limpieza y desinfección de máquinas y equipos de la orujera, por procedimientos manuales y/o automáticos, logrando los niveles exigidos por los procesos y productos.

CE2.6 Realizar las adaptaciones de los equipos requeridas para cada tipo de aceite de orujo de oliva.

CE2.7 Reconocer y respetar la secuencia de operaciones de parada-marcha de los equipos en una orujera.

CE2.8 De acuerdo con los manuales de mantenimiento de los equipos básicos de la orujera:

- Identificar los elementos que requieren mantenimiento.
- Valorar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y ejecutarlas.

CE2.9 Proponer acciones preventivas y/o correctivas a las no conformidades de proceso y/o producto, aplicando según lo estipulado en el plan de calidad de la orejera.

**C3: Identificar y caracterizar las operaciones de la orujera necesarias para asegurar el procesamiento del producto final desde paneles centrales.**

CE3.1 Diferenciar los métodos de extracción de aceites de orujo de oliva (segunda centrifugación, secado y deshidratación, extracción química y demás operaciones necesarias) descomponerlos en operaciones, asociarlos a los equipos necesarios y relacionarlos con los distintos productos y procesos.

CE3.2 Registrar los parámetros de calidad de procesado (tiempos, temperaturas, rendimientos grasos, inspecciones visuales, presiones, dosificaciones de coadyuvantes y otros parámetros de acuerdo con el plan de calidad de la orujera y la legislación aplicable.

CE3.3 Describir los consumos y rendimientos habituales en los procesos de extracción de aceites de orujo de oliva y los procedimientos para su cálculo.

CE3.4 Revisar que el programa de operaciones de la orujera es el idóneo, según las instrucciones técnicas y el tipo de aceite a obtener.

CE3.5 Insertar los parámetros de procesado en el sistema de control, accionando el mismo, de acuerdo a la secuencia de operaciones de la orujera.

CE3.6 Comprobar que las medidas de las variables de procesado de la orujera se registran

continuamente y conforme a la secuencia del proceso productivo.

CE3.7 Realizar las medidas de otros parámetros del sistema de control no programados, según los métodos e instrucciones establecidos en la orujera.

CE3.8 Proponer acciones preventivas y/o correctivas a las desviaciones y no conformidades de las variables de procesado, aplicando de acuerdo, al plan de calidad de la orujera.

CE3.9 Registrar los parámetros de control de procesado de la orejera, de una forma continua, archivando en soporte papel y electrónico.

**C4: Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo de la orujera.**

CE4.1 Explicar que la muestra tomada se corresponde con el lugar, forma y modo de recogida según el manual de instrucciones de la orujera.

CE4.2 Comprobar que los equipos de medición para ensayos rápidos se encuentran dentro de los parámetros establecidos por el plan de calibración de la orujera.

CE4.3 Interpretar los resultados de las pruebas practicadas, verificando que los parámetros de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas en la orujera.

CE4.4 Realizar análisis básicos físicos y químicos de los aceites de orujo de oliva, materias primas y demás para proceder a su clasificación por lotes y comprobar que se encuentran dentro de los parámetros de calidad requeridos en el plan de calidad.

CE4.5 Aplicar las medidas correctivas establecidas en el manual de calidad de la orujera a las desviaciones detectadas emitiendo el informe correspondiente.

CE4.6 Registrar y archivar en soporte papel y electrónico los parámetros de calidad de una forma continua en la orujera.

**C5: Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad durante el proceso en la orujera.**

CE5.1 Describir los diferentes equipos personales de protección EPIs requeridos para cada puesto ó área de trabajo de la orujera.

CE5.2 Mantener ordenado el área o puesto de trabajo en la orujera y comprobar que no existen elementos que puedan resultar peligrosos.

CE5.3 Explicar la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas, actuaciones o situaciones de riesgo o de emergencia en una orujera.

CE5.4 Describir los diferentes dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de la orujera.

CE5.5 Comprobar que las medidas de protección son las adecuadas en la manipulación de los productos en la orujera.

CE5.6 Explicar el sistema de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la orujera de acuerdo con el plan de higienización establecido.

**C6: Identificar y caracterizar las etapas de buena gestión de los residuos y vertidos generados en la actividad de la orujera y verificar que se realiza de acuerdo a la normativa ambiental.**

CE6.1 Describir los tratamientos que pueden recibir los subproductos y residuos obtenidos en la orujera en función de sus características y utilidades.

CE6.2 Identificar los tipos de residuos generados en la orujera por cantidad y tipo y clasificarlos de acuerdo a los manuales de procedimiento.

CE6.3 Clasificar los residuos generados en la orujera de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CE6.4 Almacenar los residuos generados de una forma clasificada en los lugares específicos y, conforme a las instrucciones y normativa ambiental de la orujera.

CE6.5 Comprobar el funcionamiento de las instalaciones de depuración y regular las mismas, según el tipo de residuo a depurar en la orujera.

CE6.6 Explicar la toma de muestras de los residuos de acuerdo al procedimiento establecido en la orujera e identificar y enviar las mismas para su análisis.

CE6.7 Describir los análisis cualitativos con instrumental calibrado y verificado de acuerdo con los protocolos de análisis de la orujera.

CE6.8 Registrar y archivar en soporte papel y electrónico los parámetros ambientales de una forma continua en la extractora de orujo y aplicar las medidas correctivas establecidas en el procedimiento a las desviaciones detectadas.

CE6.9 Redactar informes cualitativos tomando como referencia las inspecciones visuales y los resultados analíticos obtenidos en la orujera.

## 1.2 PLAN DE EVALUACIÓN

La finalidad primordial de la evaluación es la mejora del aprendizaje del estudiante y la adquisición de las capacidades del módulo. Por ello se deben diversificar los procedimientos, técnicas e instrumentos de evaluación.

El presente módulo se evaluará de la siguiente manera: el profesorado realizará una evaluación inicial, posteriormente una evaluación formativa y, por último, la evaluación final o sumativa.

- La evaluación inicial: se lanzarán preguntas al alumnado sobre conocimientos básicos sobre el cultivo del olivar, el transporte de la aceituna y la elaboración del aceite de oliva para conocer el nivel de conocimiento del que parten y así estructurar el proceso de enseñanza-aprendizaje de la forma más personalizada posible. Cabe destacar que esta valoración inicial sólo será tomada en cuenta como elemento de medida, o como punto a partir del cual se podrán contrastar los logros, es decir no se tendrá en cuenta negativamente si un alumno tiene una pobre valoración de esta.
- La evaluación formativa: se hace a partir de dos registros. Por un lado, la realización de exámenes, actividades y tareas prácticas. Y, por otro lado, la observación del trabajo diario del alumnado, de su actitud y de su participación en el aula y en las tareas prácticas, así como su receptividad y expresión oral y escrita.

Con estos datos sobre los conocimientos y competencias que van adquiriendo los alumnos, el profesorado puede tomar decisiones pedagógicas: avanzar en el programa o retroceder, cambiar estrategias metodológicas, quitar, simplificar o agregar contenidos, etc. Esta evaluación permite al profesorado ir adaptando el proceso de enseñanza y reforzar aquellas capacidades que presenten mayores dificultades para el alumnado.

- La evaluación final o sumativa: dará lugar a la calificación del módulo integrando todas las calificaciones obtenidas. Se utilizarán para ello todos los registros que se hayan ido tomando a lo largo del curso.

## 1.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la evaluación del progreso y aprendizaje de los alumnos se valorarán:

- **Actividades:** Dichas pruebas engloban tanto actividades propuestas en cada Unidad Didáctica como ejercicios de repaso y actividades sobre: artículos científicos, manuales, fichas y cualquier otro material que se considere apropiado para reforzar los contenidos que se imparten en el módulo. Así mismo, también se contemplan actividades de búsqueda, síntesis de información y realización de presentaciones en el aula de informática y otros trabajos de investigación.

Las actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno, no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de

un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno.

- **Tareas prácticas:** Se trata de las tareas realizadas en un laboratorio y/o en las industrias oleícolas (almazaras/refinerías/orujeras), para ver cómo se aplican los conocimientos impartidos en un entorno de trabajo real. Estas tareas se podrán llevar a cabo de forma individual o en grupo, según indique el docente.
- **Exámenes:** Éstos incluirán varias preguntas de diversa índole: tipo test, relacionar conceptos, cuestiones cortas o de desarrollo, textos a completar, realización de esquemas, respuestas múltiples, visu, etc. Se realizará un examen cada vez que se termine una unidad didáctica. Estos exámenes pueden incluir preguntas tanto de las actividades como de las tareas prácticas.

Además de todo lo anterior, se valorarán el comportamiento y la participación del alumnado en el aula, tanto en las clases como en la realización de actividades y trabajos (p ej: en el aula de informática), etc. También se valorará el comportamiento de los alumnos en las tareas prácticas. Así mismo, se valorará el respeto a los compañeros y compañeras del grupo, y al profesorado y el cuidado y respeto del material, mobiliario e instalaciones del centro.

#### 1.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación, se detallan los criterios con los que se calificará a los alumnos.

La asistencia del alumnado a clase y a todas las actividades programadas en el módulo es condición necesaria, pues permite la evaluación continua en la enseñanza presencial, por lo que se llevará el control de la asistencia a clase.

La pérdida del derecho a la evaluación continua puede proponerse cuando ocurra alguno de los siguientes supuestos:

- Faltas de asistencia injustificadas que superen al 15% de las horas trimestrales de clase al módulo.
- No presentar las actividades o trabajos requeridos de aula o prácticas.

#### **EVALUACIONES ORDINARIAS Y RECUPERACIONES:**

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (véase Anexo I) se indican las fechas de la evaluación final ordinaria y de la evaluación de la segunda convocatoria (anteriormente llamada evaluación extraordinaria), a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria durante el curso.

A lo largo del curso, se fijarán actividades de recuperación con objeto de que el alumnado pueda ir recuperando las actividades puntuales no superadas o no realizadas del módulo, sin perder el ritmo del proceso de evaluación continua, y sin perjuicio de que puedan presentarse a la evaluación extraordinaria de junio.

Para calificar a los alumnos o alumnas se tendrá en cuenta la siguiente rúbrica de evaluación que se podrá adaptar a las particularidades de cada alumno en caso de que desde el Departamento se considere necesario:

Tabla 10. Rúbrica de evaluación

Exámenes	Actividades	Tareas prácticas (laboratorios/almazaras/refinerías/orujeras)
40%	40%	20%

Las normas referentes a la evaluación de los alumnos serán las siguientes:

- ▶ En las calificaciones finales se empleará una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.
- ▶ Será imprescindible obtener un mínimo de 5 en todas las partes para poder hacer la media. Para poder hacer media entre exámenes será necesario una nota mínima de 4.
- ▶ La nota final se obtendrá de la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Todas las evaluaciones tendrán la misma ponderación.
- ▶ Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.
- ▶ La recuperación de los trimestres suspendidos se realizará en el mes de junio (evaluación final ordinaria), en el mismo acto en que se examinen los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua. El examen será teórico, aunque podrá incluir cuestiones sobre actividades, trabajos o prácticas realizadas durante el curso. Si el alumno suspende el examen teórico final de junio, deberá de presentarse a la segunda convocatoria (antes llamada evaluación extraordinaria), con toda la parte teórica, sin guardarle la nota de aquellas evaluaciones aprobadas.

#### **OTRAS NORMAS**

Los alumnos podrán usar su teléfono móvil o cualquier otro dispositivo digital (tablets, portátiles propios, etc) para la realización de cualquier actividad, siempre y cuando lo autorice el docente.

En los exámenes de teoría se anularán aquellos exámenes en los que el alumno/a realice las siguientes acciones, puntuando dicho examen con un cero:

- ❖ Emplee folios propios, sin consultárselo al profesor.
- ❖ No se siente en la silla adecuadamente.
- ❖ Comparta típex, calculadora o cualquier otro material con otro compañero, sin permiso del profesor.
- ❖ Copie las preguntas.
- ❖ No se podrá sacar el móvil, ni emplearlo con ninguna de sus funciones, como por ejemplo como calculadora o para ver la hora.
- ❖ Solo se empleará bolígrafo azul o negro y no se corregirá nada que no esté escrito de este modo.
- ❖ No se permitirá sacar nada del bolso o de la mochila, sin consultárselo al profesor.

## Programación Didáctica: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva.

Cada vez que el alumno realice alguna de las siguientes acciones, se restará 0,2 puntos del % que evalúa la actitud:

1. Un retraso o falta no justificada.
2. Falta de respeto al profesor.
3. Falta de respeto a compañeros.
4. No cuidar ni el material, ni las instalaciones del centro. Incluido el guardar el material de prácticas sin limpiar.
5. No traer el material de aula, ni de prácticas.
6. No utilizar el material de aula, ni de prácticas.
7. Tener un comportamiento inadecuado en el vestuario (gritar, jugar con compañeros...)
8. Dañar o esconder los objetos de los compañeros.
9. Sacar o utilizar el móvil en los espacios o momentos no regulados en el RRI.
10. Comer o beber en el aula, taller o zona de prácticas.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO  
IMPLANTACIÓN DE CULTIVOS**

IES LA SERRANÍA. VILLAR DEL ARZOBISPO. VALENCIA CURSO 2024-25

Presentada por: **IGNACIO J. PICHER MONTAÑÉS – 73552996P**

CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE  
GRADO MEDIO TÍTULO: TÉCNICO EN PRODUCCIÓN  
AGROPECUARIA **MÓDULO: IMPLANTACIÓN DE  
CULTIVOS**

## Indice

### Contenido

<b>1 EVALUACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1.Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Plan de evaluación .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3. Instrumentos de evaluación.....</b>	<b>7</b>
<b>1.4. Criterios de calificación.....</b>	<b>8</b>
<b>1.5.Evaluaciones oficiales y recuperaciones.....</b>	<b>11</b>

## 1 EVALUACIÓN

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el *Real Decreto 1634/2009*. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado.

La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo.

### 1.1.Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Define la orientación productiva de la explotación agrícola, identificando los recursos disponibles y la demanda del mercado. Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de explotaciones agrícolas.
- b) Se han identificado las características productivas de las explotaciones agrícolas.
- c) Se han definido los requisitos técnicos para producir con criterios de calidad y rentabilidad.
- d) Se han identificado los productos agrícolas y sus cualidades comerciales.
- e) Se han relacionado los canales de comercialización con los productos agrícolas.
- f) Se ha valorado la importancia del subsector agrícola en la producción de alimentos y en la economía.
- g) Se han considerado los mecanismos de ayudas para la agricultura.

2. Selecciona los cultivos relacionándolos con los objetivos productivos de la explotación. Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los cultivos agrícolas.
- b) Se han identificado las plantas cultivadas reconociendo sus características botánicas y productivas.
- c) Se han definido los términos rotación, alternativa, asociación y policultivo.
- d) Se han identificado los beneficios de las rotaciones, alternativas, asociaciones y policultivos.
- e) Se han descrito las principales rotaciones, alternativas, asociaciones y policultivos.
- f) Se ha definido una rotación de cultivos en función de las características productivas de la explotación.

3. Realiza operaciones de instalación de cultivos sin suelo analizando y aplicando técnicas de hidroponía. Criterios de evaluación:

- a) Se han explicado los fundamentos del cultivo sin suelo.
- b) Se han caracterizado los sustratos utilizados en hidroponía.
- c) Se han descrito los sistemas hidropónicos.
- d) Se han seleccionado los equipos y herramientas para la instalación.
- e) Se han utilizado y mantenido las herramientas, equipos y maquinaria en la instalación del sistema hidropónico.

4. Realiza operaciones de adecuación del terreno en agricultura convencional para la siembra, trasplante y plantación analizando y aplicando técnicas de laboreo. Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las labores de preparación del suelo.
- b) Se han seleccionado los aperos y equipos para cada operación.
- c) Se han regulado los aperos y equipos de laboreo.
- d) Se ha elegido el sistema de riego.
- e) Se han ejecutado las operaciones necesarias para el montaje de

instalaciones.

- f) Se han calculado los fertilizantes y enmiendas en función de las necesidades del cultivo y las características del suelo.
- g) Se han aplicado las enmiendas y el abonado de fondo.
- h) Se han utilizado y mantenido las herramientas, equipos y maquinaria en la preparación del terreno.

5. Implanta el material vegetal, justificando el uso de plantas y semillas mejoradas y aplicando las técnicas de la agricultura moderna. Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de siembra, trasplante y plantación.
- b) Se han descrito las características de sembradoras, trasplantadoras y plantadoras.
- c) Se ha distribuido la semilla en la dosis indicada.
- d) Se han empleado las técnicas de trasplante y plantación según cultivo.
- e) Se ha dado el riego de plantación.
- f) Se han entutorado las plantas.
- g) Se han tomado medidas para evitar daños por vertebrados en la plantación o sembrado.
- h) Se han cuantificado y repuesto las mallas de plantación.
- i) Se ha realizado el mantenimiento y limpieza de la maquinaria, equipos y herramientas.

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:

- j) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas de la explotación agrícola.

- k) 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.
- l) Se ha identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas y equipos de trabajo empleados.
- m) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.
- n) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.
- o) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección
- p) ambiental en las operaciones realizadas.

## 1.2. Plan de evaluación

El profesorado realizará una evaluación inicial, posteriormente una evaluación formativa y por último, la evaluación final o sumativa.

La **evaluación inicial** constituye el punto de partida y su objetivo es conocer el nivel de conocimientos y aptitudes que tiene el alumno o la alumna y los retos superados en su trayectoria académica. A partir de la evaluación inicial se estructurará el proceso de enseñanza-aprendizaje de la forma más personalizada posible.

La **evaluación formativa** se hace a partir de la observación del trabajo diario del alumnado, de su actitud y de su participación en el aula y en las prácticas, así como su receptividad y expresión oral y escrita. Esta evaluación permite al profesorado ir adaptando el proceso de enseñanza y reforzar aquellas capacidades que presenten mayores dificultades para el alumnado, ya sea desde el punto de vista profesional, personal o social. Se trata de un proceso de evaluación continua.

La **evaluación final o sumativa** dará lugar a la calificación del módulo de "Implantación de cultivos" integrando todas las calificaciones obtenidas. Se utilizarán para ello todos los registros que se hayan ido tomando en el día a día.

Para implicar al alumnado en el aprendizaje y evaluación se realizarán, en algunas

actividades, la autoevaluación y la coevaluación.

La **autoevaluación** es una herramienta de aprendizaje que permite al alumnado conocer y tomar conciencia de cuál es su progreso individual, atendiendo con ella a la diversidad del alumnado, favoreciendo la inclusión. Se realiza en grupo, evaluando parte de los ítems que se indican en las rúbricas, o de forma individual donde se establece una comunicación entre el profesor o la profesora y el alumno o alumna, con un ejercicio de reflexión sobre lo que se ha asimilado y avanzado. De esta tutoría personal se extraerá la necesidad de las actividades de refuerzo o de ampliación para cada alumno/a. Se consensuará con el alumnado de forma individual los logros obtenidos. La autoevaluación tiene una función formativa muy importante y a veces se utiliza para calificar una actividad, pero no es este el objetivo principal. La autoevaluación es un factor básico de motivación y refuerzo del aprendizaje, que además hace al alumnado ser crítico consigo mismo y aumentar el autoconocimiento.

La **coevaluación** es una herramienta de aprendizaje que se plantea en los trabajos cooperativos o de grupo, previstos en la presente programación didáctica. La coevaluación se refiere a la evaluación entre pares, entre iguales y, una vez más, suele limitarse a la evaluación entre alumnos o alumnas (LÓPEZ PASTOR. V.M. (2005). Es interesante porque la valoración de la calidad del trabajo la hacen compañeros o compañeras del alumno/a, lo que en ocasiones hace más fácil reconocer los puntos de mejora de la calidad de una actividad y facilita la participación en el grupo durante las dinámicas.

### 1.3. Instrumentos de evaluación

El profesorado utilizará en cada sesión ya sea de aula, o de exterior, individual o de grupo, teórica o práctica, alguno de los siguientes instrumentos de evaluación:

- Trabajos de elaboración de informes, búsqueda de información bibliográfica, realización de análisis de situaciones reales, ejercicios y resultados de actividades, que el alumnado entregará al profesorado durante el curso preferentemente mediante la plataforma Aules y office.

Móvil detallar su uso

Observación continua y directa para valorar las competencias personales. Se tendrá especial valoración a los siguientes aspectos:

- La asistencia a clase con puntualidad.
- La participación en las actividades orientadas al desarrollo de las unidades didácticas del módulo.
- El seguimiento de las orientaciones del profesorado sobre su aprendizaje.
- El respeto a los compañeros y compañeras del grupo, y al profesorado.
- El cuidado y respeto del material, mobiliario e instalaciones del centro.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### **1.4. Criterios de calificación**

Se realizará aplicando los instrumentos de evaluación descritos en la parte general de la programación, representando el 100% de la puntuación con la siguiente distribución:

- Contenidos conceptuales: 40%,
- Contenidos procedimentales: 50%, donde la asistencia a prácticas es obligatoria, y la no asistencia a prácticas de manera injustificada supondrá un cero en esa práctica.
- Contenidos actitudinales: 10%.

La media de cada una de estos bloques ha de ser igual o superior a 5.

Para poder hacer media en los exámenes será necesario una nota mínima de 4.

Será requisito indispensable para poder realizar el examen la presentación de todos los ejercicios de autoevaluación. La autoevaluación se presentará al profesor el mismo día del examen, habiendo tenido tiempo suficiente para poder preguntar todas las dudas sobre estas cuestiones al profesor.

En todas las actividades escritas presentadas, tanto exámenes, memorias como ejercicios, se puntuará la presentación, así como la ausencia de faltas de ortografía. Cada falta de ortografía descontará 0.1 puntos y 0.05 puntos por tilde no puesta, sobre la nota final del documento entregado. No se podrá descontar más de 1 punto sobre ese documento. Por

cada falta el alumno deberá de entregar al profesor dos frases utilizando cada una de las palabras en las que ha cometido la falta. La no entrega de este “trabajo” implicará un cero en el examen o trabajo evaluado.

En la nota de ese documento influirá también la expresión y la coherencia de la redacción. Con esto se pretende seguir trabajando la competencia comunicativa, que ya trabajaba el alumno durante le educación obligatoria.

Los trabajos que no se entreguen en las fechas propuestas o los alumnos que falten a clase de forma injustificada o con un justificante no oficial el día de la entrega de un trabajo o examen, tendrán un cero en ese trabajo.

Para superar las prácticas de la evaluación será necesaria obtener como mínimo una calificación de 5 puntos. Cuando el alumno no asista a prácticas y no las justifique, tendrá en esas prácticas un cero. **Para aprobar las prácticas no se podrá faltar a más de un 40% de las horas, tanto si son como no justificadas esas faltas de asistencia.**

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI´s que les proporcione el profesor. **Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.**

Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica, en este caso se le indicará por parte del profesor la posibilidad de tomar notas del desarrollo de la práctica y presentar una memoria del desarrollo de ésta. En caso de estar correcta la memoria entregada podrá obtenerse hasta un máximo de 4 puntos en esa práctica, siendo de esta manera compensable la nota de esa práctica con las siguientes.

El alumno **perderá el derecho de evaluación continua** si falta a clase de forma injustificada durante 10 días lectivos consecutivos o durante 20 sesiones (cada sesión es de una hora)

Para trabajar la puntualidad en el aula, a los alumnos que lleguen entre 0 a 10 min tras sonar el timbre se les pondrá **retraso** y a partir de los 10 min se les pondrá parte y falta de asistencia. Cada 3 retrasos suman una falta de asistencia.

En las prácticas se puntuará el uso del uniforme y los EPI's, la puntualidad, el trabajo, el trabajo bien hecho, y el respeto y la educación y la ejecución de las órdenes

Teniendo en cuenta que estamos formando personas y futuros trabajadores, en la actitud se va a valorar principalmente: el uso del uniforme y los EPI's, la puntualidad, el cuidado del material de trabajo, que el alumno traiga el material necesario para el seguimiento de las clases, la participación, el no uso del móvil en los momentos prohibidos, el respeto y la educación. Cada vez que incumplan alguno de estos ítems el alumno recibirá una amonestación de 0.2 puntos sobre la nota de actitud.

La asistencia a las **actividades extraescolares** organizadas por el departamento es obligatoria. Si no se asiste se evaluarán con un cero.

Se anularán aquellos exámenes en los que el alumno/a realice las siguientes acciones, puntuando dicho examen con un cero:

- ✓ Emplee folios propios, sin consultárselo al profesor.
- ✓ No se siente en la silla adecuadamente.
- ✓ Comparta típex, calculadora o cualquier otro material con otro compañero, sin permiso del profesor.
- ✓ Copie las preguntas.
- ✓ No se podrá sacar el móvil, ni emplearlo con ninguna de sus funciones, como por ejemplo como calculadora o para ver la hora.
- ✓ Solo se empleará bolígrafo azul o negro y no se corregirá nada que no esté escrito de este modo.
- ✓ No se permitirá sacar nada del bolso o de la mochila, sin consultárselo al profesor.

### **Calificación de los contenidos actitudinales**

Cada vez que el alumno realice alguna de las siguientes acciones, se restará 0,2 puntos del % que evalúan la actitud:

1. Un retraso o falta no justificada.
2. Falta de respeto al profesor.
3. Falta de respeto a compañeros.
4. No cuidar ni el material, ni las instalaciones del centro. Incluido el guardar el material de prácticas sin limpiar.
5. No traer el material de aula, ni de prácticas.
6. No utilizar el material de aula, ni de prácticas.

7. Tener un comportamiento inadecuado en el vestuario (gritar, jugar con compañeros...)
8. Dañar o esconder los objetos de los compañeros
9. Sacar o utilizar el móvil en los espacios o momentos no regulados en el RRI.
10. Comer o beber en el aula, taller o zona de prácticas

En caso de confinamiento, estos porcentajes se modificarán y se aplicarán los que se acuerden en reunión de departamento.

### **1.5. Evaluaciones oficiales y recuperaciones**

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (ver Anexo VII) se indican las fechas de la primera y segunda y de la evaluación extraordinaria, a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria durante el curso. Estas evaluaciones servirán para que el alumnado complete su recorrido formativo, no limitándose a una prueba escrita que lo sustituya al completo.

A lo largo del curso, se fijarán actividades de recuperación con objeto de que el alumnado pueda ir recuperando las actividades puntuales no superadas o no realizadas del módulo, sin perder el ritmo del proceso de evaluación continua, y sin perjuicio de que puedan presentarse a la evaluación extraordinaria de junio.

En estas actividades de recuperación se trabajarán las competencias profesionales, personales y sociales, personalizando el itinerario de recuperación (tipos de actividades, fechas de entrega, fechas de realización de nuevas prácticas) de tal manera que cada alumno o alumna refuerce aquellos elementos en los que se han detectado debilidades.

El alumnado dispondrá de tiempo, durante el horario lectivo regular, para avanzar en su itinerario de recuperación, personalizando el aula para estos/as alumnos/as con el objetivo de favorecer su inclusión con el resto del alumnado.

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO TÍTULO:  
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**CURSO: PRIMERO**

**MÓDULO:  
TALLER Y EQUIPOS DE TRACCIÓN**



IES LA SERRANÍA. VILLAR DEL ARZOBISPO (VALENCIA)

CURSO 2024-25

Presentada por: **ROSA MARÍA GIL CALVO**

## Contenido

1.- INTRODUCCIÓN .....	¡Error! Marcador no definido.
2.- CONTEXTO .....	¡Error! Marcador no definido.
2.1.- Marco legislativo .....	¡Error! Marcador no definido.
2.2.- El entorno y el Centro .....	¡Error! Marcador no definido.
2.3.- El grupo.....	¡Error! Marcador no definido.
3.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO .....	¡Error! Marcador no definido.
4.- COMPETENCIAS .....	¡Error! Marcador no definido.
5.- CONTENIDOS .....	¡Error! Marcador no definido.
6.- METODOLOGÍA .....	¡Error! Marcador no definido.
6.1.- Principios pedagógicos.....	¡Error! Marcador no definido.
6.2.- Estrategias y técnicas.....	¡Error! Marcador no definido.
6.3.- Relación con otros módulos del ciclo.....	¡Error! Marcador no definido.
7.- EVALUACIÓN .....	3
7.1.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.....	3
7.2.- Plan de evaluación .....	5
7.3.- Instrumentos de evaluación.....	6
7.4.- Criterios de calificación.....	7
8.- ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS. ...	¡Error! Marcador no definido.
8.1.- Objetivos .....	¡Error! Marcador no definido.
8.2.- Detección de necesidades educativas específicas.....	¡Error! Marcador no definido.
9.- RECURSOS DIDÁCTICOS.....	¡Error! Marcador no definido.
9.1.- Instalaciones .....	¡Error! Marcador no definido.
9.2.- Equipo, herramientas, material de consumo y material didáctico. ...	¡Error! Marcador no definido.
9.3.- Organización de las unidades didácticas .....	¡Error! Marcador no definido.
10.- PLAN DE FORMACIÓN EN EMPRESA .....	¡Error! Marcador no definido.
11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y VISITAS PROFESIONALES	¡Error! Marcador no definido.
12.- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.....	¡Error! Marcador no definido.
A. CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE: .....	¡Error! Marcador no definido.
B. ENCUESTA ANÓNIMA AL ALUMNADO. EVALUACIÓN DEL DOCENTE .....	¡Error! Marcador no definido.
13.- BIBLIOGRAFÍA.....	¡Error! Marcador no definido.

---

ANEXOS .....	¡Error! Marcador no definido.
Anexo I. Normativa de referencia nacional .....	¡Error! Marcador no definido.
Anexo II. Normativa de referencia autonómica. Comunitat Valenciana ...	¡Error! Marcador no definido.
Anexo III. Calendario del curso. ....	¡Error! Marcador no definido.

## 1.- EVALUACIÓN

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el *Real Decreto 1634/2009*. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado.

La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo (competencias profesionales y para la empleabilidad).

### 1.1.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

#### 1. Organiza el taller de la explotación justificando la ubicación de herramientas y equipos.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y señalado las diferentes zonas del taller de la explotación.
- Se han identificado las principales herramientas y equipos del taller.
- Se han ubicado las herramientas y equipos en el lugar correspondiente.
- Se ha realizado un inventario de las herramientas y equipos verificando las necesidades de reposición.
- Se ha realizado un registro de herramientas y equipos del taller.
- Se han aplicado procedimientos de limpieza y eliminación de residuos del taller.

---

**2. Maneja el tractor y equipos de tracción interpretando la funcionalidad y utilización del mismo.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las partes y componentes de un tractor y equipos de tracción.
- b) Se han descrito los sistemas del tractor y de los equipos de tracción.
- c) Se han descrito los tipos de tractores y de equipos de tracción.
- d) Se ha calculado el coste horario de utilización del tractor y de los equipos de tracción.
- e) Se ha seleccionado el tractor y equipos de tracción según las características de la explotación.
- f) Se ha accionado la toma de fuerza y el sistema hidráulico.
- g) Se han acoplado los aperos y la maquinaria al tractor.
- h) Se han realizado actividades de manejo de tractores sin aperos.
- i) Se han realizado actividades de manejo de tractores con los remolques o aperos.

**3. Realiza el mantenimiento básico del tractor y equipos de tracción interpretando los protocolos y fichas de mantenimiento.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y efectuado las principales operaciones de mantenimiento.
- b) Se han interpretado las indicaciones e instrucciones técnicas del programa de mantenimiento.
- c) Se han analizado las repercusiones técnico-económicas.
- d) Se han identificado los materiales y repuestos necesarios para el mantenimiento y la reparación básica.
- e) Se ha realizado el montaje/desmontaje de elementos y sistemas simples.
- f) Se han realizado sustituciones y reparaciones básicas.
- g) Se han cumplimentado los registros de las operaciones.
- h) Se han identificado las averías cuya reparación es necesario realizar en un taller especializado.

**4. Realiza operaciones de soldadura y de mecanizado básico justificando los materiales y métodos empleados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las herramientas y equipos más utilizados para realizar operaciones de mecanizado básico.
- b) Se han descrito los procesos de soldadura utilizados en el taller de una explotación agraria.
- c) Se han caracterizado los equipos de soldadura según el procedimiento que se va a utilizar.

- d) Se han realizado uniones de elementos y recargas de material por distintos procedimientos de soldadura.
- e) Se ha controlado que la soldadura obtenida no presente defectos.
- f) Se han realizado operaciones de mecanizado básico utilizando herramientas y máquinas sencillas.

**5. 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 del taller agrario.
- 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.

### **1.2.- Plan de evaluación**

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de **evaluación inicial** dentro del primer mes lectivo, se realizarán **tres evaluaciones parciales** al final de cada trimestre, una **evaluación final ordinaria** al final del tercer trimestre y una sesión de **evaluación final extraordinaria**.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

---

Queda a expensas del profesor la decisión de realizar un examen de recuperación antes o después de la evaluación, para dar oportunidad de alcanzar las competencias que no tienen continuidad en la evaluación continua.

El alumno que suspenda una, dos o tres evaluaciones deberá presentarse al final de junio, a la evaluación ordinaria. Esta prueba podrá ser un examen, presentación de trabajos, desarrollo de prácticas, en función del bloque que quede por superar.

El alumno que suspenda parte o la totalidad del módulo en la convocatoria ordinaria de junio deberá examinarse de las partes que el profesor determine elaborando un Plan de recuperación para la convocatoria extraordinaria que establezca las partes que no se han superado y, por tanto, deberán volver a ser evaluadas en una prueba objetiva.

### **1.3.- Instrumentos de evaluación**

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados:

- Tareas sencillas de clase.
- Cuaderno de clase.
- Cuaderno de prácticas.
- Trabajos de investigación.
- Exámenes competenciales.
- Pruebas objetivas.
- Mapas conceptuales.
- Blog educativo.
- Vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase.
- Proyectos.
- Cuestionarios.
- Visitas formativas.
- Observación continua.
- Rúbricas, listas de cotejo, etc.

Podrá utilizarse la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

---

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### 1.4.- Criterios de calificación

Todos los criterios de evaluación serán evaluados y calificados a través de la evaluación de las actividades de enseñanza y aprendizaje con el peso que se concreta en cada Unidad Didáctica.

La evaluación se hará de forma continua, individualizada y por competencias. Para calificarlas se reúnen en los siguientes bloques:

**Bloque A:** Demostración de poseer los **conocimientos** técnicos teóricos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a la actividad profesional: **50%**

El 30% corresponde a un *examen* (de preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, de completar...)

El 20% restante corresponde a los otros instrumentos de evaluación (trabajos, fichas, mapas conceptuales, cuaderno de clase...)

**Bloque B:** Demostración del **dominio práctico** relacionado con las actividades y actuaciones que ponen en práctica los conocimientos (manejo de herramientas y material, orden y limpieza, iniciativa, colaboración, presentación adecuada...): **50%**

El 30% corresponde a la superación de las competencias a través de los proyectos propuestos y se usará una rúbrica cuyos indicadores ayudan a calificar a partir de la observación.

---

El 20% corresponde al cuaderno de prácticas, informes de visitas formativas, proyectos, trabajos...

*PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:*

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación se hallará la nota media dentro de cada bloque y se le aplicará el porcentaje correspondiente. La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10, sin decimales en el boletín del alumno. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La media de cada una de los bloques también ha de ser igual o superior a 5.

Para poder hacer media en los exámenes será necesario una nota mínima de 4.

Las actividades que se entreguen fuera del plazo marcado por el docente o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

La no entrega de cualquiera de las actividades obligatorias también supondrá el suspenso del módulo.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO TÍTULO:  
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**CURSO: PRIMERO**

**MÓDULO:  
INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES AGRÍCOLAS**



IES LA SERRANÍA. VILLAR DEL ARZOBISPO (VALENCIA)

CURSO 2024-25

Presentada por: **ROSA MARÍA GIL CALVO**

## Contenido

7.- EVALUACIÓN .....	2
7.1.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.....	2
7.2.- Plan de evaluación.....	4
7.3.- Instrumentos de evaluación.....	5
7.4.- Criterios de calificación.....	6

### 1.- EVALUACIÓN

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el *Real Decreto 1634/2009*. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado.

La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo (competencias profesionales y para la empleabilidad).

#### 1.1.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

#### 1. **Instala y mantiene infraestructuras agrícolas describiendo sus características y técnicas de montaje. Criterios de evaluación:**

- Se han identificado las infraestructuras necesarias para una explotación.
- Se han descrito las principales características y técnicas de montaje de las infraestructuras.
- Se ha relacionado la topografía del terreno y las características de la parcela con el tipo de infraestructura a implantar.
- Se han descrito los sistemas de drenaje.

- 
- e) Se han realizado operaciones de mantenimiento de infraestructuras.
  - f) Se ha manejado la maquinaria y herramienta básica para la instalación y mantenimiento de una infraestructura.

**2. Monta instalaciones de riego identificando los elementos de la instalación y las técnicas de montaje. Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito los componentes de la instalación de riego y su funcionamiento.
- b) Se han seleccionado los materiales necesarios para el montaje de una instalación de riego.
- c) Se han interpretado las especificaciones técnicas de un proyecto de riego.
- d) Se ha realizado el replanteo de una instalación de riego.
- e) Se han montado piezas y accesorios de riego en diferentes tipos de tuberías.
- f) Se ha verificado el funcionamiento de una instalación de riego.
- g) Se han corregido las deficiencias de funcionamiento detectadas en una instalación de riego.

**3. Instala sistemas de protección y forzado relacionándolos con los factores ambientales y de cultivo. Criterios de evaluación:**

- a) Se han clasificado las instalaciones de protección y forzado de los cultivos.
- b) Se han descrito las características de los sistemas de protección y forzado.
- c) Se han descrito las propiedades de los diferentes tipos de cubiertas.
- d) Se han seleccionado los materiales y herramientas para el montaje de un sistema de protección o forzado.
- e) Se han instalado los elementos de un sistema de protección siguiendo las especificaciones técnicas de montaje.
- f) Se han descrito los elementos que permiten el control ambiental en un invernadero.
- g) Se han instalado los elementos de control ambiental.

**4. Mantiene instalaciones agrícolas interpretando los protocolos establecidos para su conservación e higiene. Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y relacionado las averías más frecuentes con las instalaciones.
- b) Se han identificado los elementos averiados o deteriorados en una instalación.

- 
- c) Se han provisionado los elementos necesarios para el mantenimiento de una instalación.
  - d) Se han sustituido los elementos averiados o deteriorados de una instalación.
  - e) Se han realizado las reparaciones básicas.
  - f) Se han seleccionado los productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
  - g) Se han aplicado los productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en las dosis recomendadas.

**5. 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 instalación agrícola.
- 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.

**1.2.- Plan de evaluación**

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

---

Se realizará una sesión de **evaluación inicial** dentro del primer mes lectivo, se realizarán **tres evaluaciones parciales** al final de cada trimestre, una **evaluación final ordinaria** al final del tercer trimestre y una sesión de **evaluación final extraordinaria**.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

Queda a expensas del profesor la decisión de realizar un examen de recuperación antes o después de la evaluación, para dar oportunidad de alcanzar las competencias que no tienen continuidad en la evaluación continua.

El alumno que suspenda una, dos o tres evaluaciones deberá presentarse al final de junio, a la evaluación ordinaria. Esta prueba podrá ser un examen, presentación de trabajos, desarrollo de prácticas, en función del bloque que quede por superar.

El alumno que suspenda parte o la totalidad del módulo en la convocatoria ordinaria de junio deberá examinarse de las partes que el profesor determine elaborando un Plan de recuperación para la convocatoria extraordinaria que establezca las partes que no se han superado y, por tanto, deberán volver a ser evaluadas en una prueba objetiva.

### **1.3.- Instrumentos de evaluación**

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados:

- Tareas sencillas de clase.
- Cuaderno de clase.
- Cuaderno de prácticas.
- Trabajos de investigación.
- Exámenes competenciales.
- Pruebas objetivas.
- Mapas conceptuales.
- Blog educativo.
- Vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase.
- Proyectos.

- 
- Cuestionarios.
  - Visitas formativas.
  - Observación continua.
  - Rúbricas, listas de cotejo, etc.

Podrá utilizarse la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### **1.4.- Criterios de calificación**

Todos los criterios de evaluación serán evaluados y calificados a través de la evaluación de las actividades de enseñanza y aprendizaje con el peso que se concreta en cada Unidad Didáctica.

La evaluación se hará de forma continua, individualizada y por competencias. Para calificarlas se reúnen en los siguientes bloques:

**Bloque A:** Demostración de poseer los **conocimientos** técnicos teóricos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a la actividad profesional: **50%**

El 30% corresponde a un *examen* (de preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, de completar...)

El 20% restante corresponde a los otros instrumentos de evaluación (trabajos, fichas, mapas conceptuales, cuaderno de clase...)

---

**Bloque B:** Demostración del **dominio práctico** relacionado con las actividades y actuaciones que ponen en práctica los conocimientos (manejo de herramientas y material, orden y limpieza, iniciativa, colaboración, presentación adecuada...): **50%**

El 30% corresponde a la superación de las competencias a través de los proyectos propuestos y se usará una rúbrica cuyos indicadores ayudan a calificar a partir de la observación.

El 20% corresponde al cuaderno de prácticas, informes de visitas formativas, proyectos, trabajos...

#### *PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:*

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación se hallará la nota media dentro de cada bloque y se le aplicará el porcentaje correspondiente. La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10, sin decimales en el boletín del alumno. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La media de cada una de los bloques también ha de ser igual o superior a 5.

Para poder hacer media en los exámenes será necesario una nota mínima de 4.

Las actividades que se entreguen fuera del plazo marcado por el docente o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

La no entrega de cualquiera de las actividades obligatorias también supondrá el suspenso del módulo.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

**TÍTULO: TÉCNICO MEDIO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**  
**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**  
**CURSO 2024-2025**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

## Contenido

1. EVALUACIÓN.....	2
1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación .....	2
1.2 Plan de Evaluación .....	7
1.3 Instrumentos de evaluación.....	7
1.4 Criterios de calificación .....	9

### 1. EVALUACIÓN.

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el Real Decreto 1634/2009. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado. La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad del ciclo.

#### 1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

1. Identifica razas de mamíferos y aves de interés en ganadería, describiendo sus características morfológicas externas y sus aptitudes productivas. Criterios de evaluación: a) Se han establecido las diferencias entre los conceptos de especie, raza, variedad, línea, mestizo e híbrido.
- b) Se han descrito las características morfológicas, fanerópticas y zoométricas de los animales de interés ganadero.
- c) Se han descrito los parámetros zootécnicos.
- d) Se han utilizado los instrumentos y métodos para medir parámetros zoométricos.
- e) Se han interpretado los datos zoométricos obtenidos.
- f) Se han definido las aptitudes productivas de los animales.
- g) Se ha establecido la relación entre morfología y función.
- h) Se ha aplicado la legislación de bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.
2. Determina las necesidades de alimentación y nutrición del ganado, calculando las raciones necesarias para cubrirlas según el tipo y características del mismo. Criterios de evaluación:
- a) Se ha descrito la composición química de los alimentos.
- b) Se han clasificado los alimentos atendiendo a diferentes criterios.
- c) Se ha diferenciado el concepto de alimentación del de nutrición.
- d) Se ha descrito el aprovechamiento de los alimentos por el organismo y la influencia de su acondicionamiento previo.
- e) Se han establecido las diferencias entre la anatomía y la fisiología digestiva de rumiantes, monogástricos y aves.
- f) Se han definido las necesidades nutritivas en función de la especie de destino.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

- g) Se han seleccionado las materias primas y alimentos para el cálculo de raciones.
- h) Se han determinado las raciones adecuadas a la especie y a sus necesidades nutritivas. i) Se han valorado los resultados finales del cálculo e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se ha valorado la influencia de la alimentación animal en la calidad y salubridad de las producciones obtenidas.
- k) Se ha aplicado la normativa sobre alimentación animal y seguridad alimentaria.

3. Describe la reproducción de los animales, considerando sus fundamentos biológicos y las técnicas asociadas. Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características anatómicas y fisiológicas del aparato reproductor de mamíferos y aves.
- b) Se han descrito los distintos sistemas de cubrición.
- c) Se han descrito los procedimientos para el diagnóstico de gestación.
- d) Se han definido los protocolos a seguir durante el parto y el puerperio.
- e) Se han descrito los procesos de ovulación, puesta, incubación y eclosión.
- f) Se han diseñado documentos técnicos para el control de la reproducción.
- g) Se han calculado los índices reproductivos.
- h) Se han definido, según criterios zootécnicos y productivos, los métodos de selección de reproductores.
- i) Se ha valorado la influencia positiva del bienestar animal en la reproducción.

4. Clasifica las patologías más comunes que afectan a los animales y su influencia en los mismos, analizando el concepto de enfermedad y las causas que la originan. Criterios de evaluación:

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

- a) Se han identificado las enfermedades que afectan a las especies ganaderas.
- b) Se han descrito las causas que predisponen o provocan la aparición de enfermedades. c) Se han definido las fuentes de contagio de las enfermedades.
- d) Se ha identificado la forma de transmisión de los agentes que provocan las enfermedades.
- e) Se han descrito las patologías más frecuentes en la explotación ganadera.
- f) Se han identificado signos y síntomas de enfermedad y alteraciones morfológicas y/o funcionales.
- g) Se han asociado protocolos de actuación a distintas patologías.
- h) Se han descrito las campañas de saneamiento ganadero.
- i) Se ha valorado la importancia del estado sanitario en la mejora cuantitativa y cualitativa de las producciones.

5. Caracteriza los alojamientos ganaderos, relacionándolos con la fase productiva y la especie de destino. Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado el emplazamiento y la orientación de los alojamientos ganaderos de la explotación.
- b) Se han descrito las características de los materiales utilizados.
- c) Se han detallado las distintas partes de una edificación.
- d) Se han definido las condiciones ambientales.
- e) Se han descrito los distintos tipos de alojamientos ganaderos.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

f) Se ha seleccionado el tipo de alojamiento en función de la especie, sistema de explotación y fase productiva.

g) Se ha aplicado la legislación ambiental, de bienestar y sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.

6. Identifica los distintos productos animales, describiendo sus características y las bases fisiológicas de la producción. Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los productos animales.

b) Se ha descrito la fisiología de la producción láctea.

c) Se han identificado los distintos tipos de leche por su composición y propiedades organolépticas.

d) Se han detallado los parámetros morfológicos del animal que influirán en la canal. e) Se ha descrito el proceso de formación del huevo.

f) Se han descrito las estructuras y la composición del huevo.

g) Se han definido las distintas clases y categorías del huevo.

h) Se han relacionado las distintas estructuras anatómicas de las abejas con sus funciones en la producción de miel y otros productos apícolas.

i) Se han descrito las características de los distintos tipos de miel y de otros productos apícolas.

j) Se han descrito los distintos miembros de la colonia con sus funciones en la producción de miel y otros productos apícolas.

k) Se ha valorado la importancia de la trazabilidad y del control de calidad en la salubridad de los productos ganaderos.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

### 1.2 Plan de Evaluación

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de **evaluación inicial** dentro del primer mes lectivo, se realizarán **tres evaluaciones parciales** al final de cada trimestre, una **evaluación final ordinaria** al final del tercer trimestre y una sesión de **evaluación final extraordinaria**.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

#### **Recuperación.**

El alumno que suspenda una, dos o tres evaluaciones deberá presentarse al final de junio, a la evaluación ordinaria. Si el alumno suspende el examen teórico final de junio, deberá de presentarse en julio con toda la parte teórica, sin guardarle la nota de aquellas evaluaciones aprobadas.

Sólo de manera excepcional, siempre y cuando exista una causa mayor, según criterio y decisión del docente, se podría guardar la nota de alguna de las evaluaciones, o bien la parte teórica o práctica hasta julio. De esta forma el alumno sólo se examinará de la parte suspendida.

El criterio de recuperación exige una asistencia regular a clase. El abandono manifiesto puede suponer a juicio del profesor la anulación de este criterio y la realización de la prueba final.

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (ver Anexo IV) se indican las fechas de la evaluación final ordinaria y de la evaluación extraordinaria, a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria. En la evaluación ordinaria y extraordinaria la nota final, será la obtenida en el examen.

### 1.3 Instrumentos de evaluación

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados: Tareas

 <p><b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</p>	 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	 <p><b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu L'FSE inverteix en el teu futur</p>	<p><b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania</p>
<p><b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b></p>			
<p><b>MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS</b></p>			

sencillas de clase, trabajos de investigación, exámenes competenciales, pruebas objetivas, mapas conceptuales, vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase, cuestionarios, visitas profesionales formativas, rúbricas, listas de cotejo y prácticas de formación en empresa

Se utilizará la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

**Pruebas objetivas:**

Hacen referencia a los exámenes teóricos del módulo. Éstos incluirán uno o varios de los siguientes modelos: tipo test, de cuestiones cortas, a desarrollar, completar ejercicios, exámenes de visu, demostrar habilidades prácticas. Es decir, podrán ser de tipo teórico o práctico para evaluar tanto la adquisición de conocimientos en el aula, sesiones prácticas y salidas de campo.

**Pruebas procedimentales:**

Corresponde a todas las actividades y trabajos de carácter práctico propuestos por la profesora y calificados. Dichas pruebas engloban todas las actividades y trabajos de carácter práctico y/o teóricos propuestos por el profesor y calificados.

Estas actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno o grupales. En los trabajos individuales, no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno (ambos trabajos en todos estos casos obtendrán la nota de 0 y se deberán recuperar con el trabajo escrito/práctico que la profesora considere adecuado o mediante prueba objetiva en convocatoria ordinaria o extraordinaria). Esto es también aplicable a trabajos donde se haya copiado frases o párrafos literalmente de los apuntes de clase, publicaciones de cualquier tipo o páginas web.

Se exigirá, la realización de informes, trabajos, etc. a mano u ordenador. No se admitirán trabajos con falta de aseo, texto en mayúsculas, letra poco legible, preguntas desordenadas o hechos a lápiz.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

## CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

### MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS

#### 1.4 Criterios de calificación

Las notas de las evaluaciones serán las medias de las unidades de trabajo, que se hayan impartido en ese momento. Las fechas de evaluación vienen fijadas por la jefatura de estudios, de acuerdo con el calendario escolar.

La estrategia de calificación para este módulo en un alumno con evaluación continua es la siguiente:

- 50% para las pruebas objetivas (exámenes), de resolución de problemáticas y ejercicios que se realicen a lo largo de la evaluación.
- 50% para las prácticas realizadas en empresa, ejercicios y otros trabajos obligatorios, que se realicen a lo largo del trimestre.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación: se hallará la nota media dentro de las pruebas objetivas y se le aplicará el porcentaje correspondiente (50%), y se hará lo mismo con trabajos obligatorios, aplicando el porcentaje correspondiente (50%). La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10 en el boletín del alumno. Para hacer la media entre las diferentes pruebas objetivas, es necesario haber obtenido una nota mínima de 4 en los exámenes.

En las calificaciones finales se emplea una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La no realización del examen por ausencia no justificada supondrá una calificación de 0 en dicha prueba.

Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. **Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**
**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOTÉCNICOS**

Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica, en este caso se le indicará por parte del profesor la posibilidad de tomar notas del desarrollo de la práctica y presentar una memoria del desarrollo de ésta. En caso de estar correcta la memoria entregada podrá obtenerse hasta un máximo de 4 puntos en esa práctica, siendo de esta manera compensable la nota de esa práctica con las siguientes.

El alumno **perderá el derecho de evaluación continua** si falta a clase de forma injustificada durante 20 sesiones (cada sesión es de una hora).

BLOQUE	UNIDADES DIDÁCTICAS		PESO (%)	RA asociados	CE asociados
<b>Primer trimestre:</b>					
BLOQUE I	UD 1	Identificación razas de interés ganadero.	10	RA1	Todos
	UD 2	PRL en ganadería y Bienestar animal.	10	RA1	Todos
	El bloque I se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (50%)				
BLOQUE II	UD 3	Anatomía y fisiología aparato digestivo	15	RA2	Todos
	UD 4	Alimentación animal	10	RA2	
	El bloque II se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (50%)				
<b>Segundo trimestre</b>					
BLOQUE III	UD 5	Anatomía y fisiología aparato reproductor	15	RA3	Todos
	UD 6	Manejo reproductivo	10	RA3	Todos

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS ZOOTÉCNICOS**

	El bloque III se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (50%)				
BLOQUE IV	UD 7	Sanidad animal	10	RA4	Todos
	El bloque III se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (50%)				
	<b>Tercer trimestre</b>				
BLOQUE IV	UD 8	Alojamientos ganaderos	10	RA5	Todos
	UD 9	Productos ganaderos	10	RA6	Todos
	El bloque IV se evaluará mediante examen escrito(50%) y <b>prácticas de formación en la empresa</b> (50%)				



**IES LA SERRANÍA**  
VILLAR DEL ARZOBISPO  
Código centro: 46014066  
46014066@gva.es  
[portal.edu.gva.es/ieslaserrania](http://portal.edu.gva.es/ieslaserrania)

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL**

**TÍTULO: TÉCNICO MEDIO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**  
**MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL**  
**CURSO 2024-2025**

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA  MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

<b>1. – INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2.- CONTEXTO</b>	<b>7</b>
2.1 Marco legislativo	7
2.2 El entorno y el Centro	8
2.3 El grupo	9
<b>3.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO</b>	<b>10</b>
<b>4. COMPETENCIAS</b>	<b>11</b>
<b>5.- CONTENIDOS</b>	<b>15</b>
<b>6. METODOLOGÍA</b>	<b>15</b>
6.1 Principios pedagógicos	15
6.2 Estrategias y técnicas	16
6.3 Relación con otros módulos del ciclo.	19
6.4 Organización de espacios y tiempos	19
<b>7. EVALUACIÓN.</b>	<b>20</b>
7.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	20
7.2 Plan de Evaluación	24
7.3 Instrumentos de evaluación	25
7.4 Criterios de calificación	27
<b>8. ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS.</b>	<b>30</b>
8.1 Objetivos	30
8.2 Detección de necesidades educativas específicas	31
8.3 Otras medidas extraordinarias	32
<b>9. RECURSOS DIDÁCTICOS</b>	<b>33</b>
9.1 Instalaciones	33
9.2 Equipo, herramientas, material de consumo y material didáctico.	34
<b>10. UNIDADES DIDÁCTICAS</b>	<b>34</b>
10.1 Organización de las unidades didácticas	34
10.2 Distribución temporal de las unidades didácticas:	38
<b>11. PLAN DE FORMACIÓN EN EMPRESA</b>	<b>40</b>
<b>12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y VISITAS PROFESIONALES</b>	<b>41</b>
<b>13. CIERRE DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	<b>42</b>
<b>14. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>42</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>43</b>
<b>Anexo I. Normativa de referencia nacional</b>	<b>43</b>
<b>Anexo II. Normativa de referencia autonómica. Comunitat Valenciana</b>	<b>45</b>
<b>Anexo III. Ficha de evaluación de la Programación Didáctica</b>	<b>47</b>

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

## 7. EVALUACIÓN.

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el Real Decreto 1634/2009. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado. La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad del ciclo.

### 7.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

1. Caracteriza la vegetación espontánea no deseada describiendo las especies presentes en la zona. Criterios de evaluación:
  - a) Se han reconocido las plántulas de vegetación espontánea no deseada.
  - b) Se han identificado las plantas parásitas de los vegetales.
  - c) Se han determinado las especies mediante el empleo de claves.
  - d) Se han descrito las características biológicas de las especies de vegetación

 <p><b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</p>	 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	 <p><b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i></p>	<p><b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania</p>
<p><b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b></p>			
<p><b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b></p>			

espontánea.

- e) Se ha identificado la asociación de la vegetación espontánea no deseada con los cultivos.
- f) Se ha elaborado un herbario con las especies vegetales.
- g) Se ha valorado la incidencia ejercida por la vegetación espontánea sobre los cultivos.

2. Determina la fauna perjudicial y beneficiosa para los vegetales, relacionando las características biológicas con los efectos sobre las plantas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ubicado los seres vivos perjudiciales y beneficiosos en una clasificación general.
  - b) Se han identificado las características morfológicas de invertebrados, aves y mamíferos más significativos.
  - c) Se ha descrito la fisiología de la fauna perjudicial y beneficiosa.
  - d) Se han diferenciado los órdenes de insectos y ácaros perjudiciales y beneficiosos de las plantas.
  - e) Se ha realizado un insectario con los órdenes más característicos.
  - f) Se han reconocido los síntomas y daños producidos por la fauna perjudicial en las plantas.
  - g) Se ha identificado la fauna perjudicial que ha provocado los síntomas o daños en las plantas.
  - h) Se ha relacionado el ciclo biológico de la fauna que puede provocar plaga con las condiciones ambientales y la fenología de la planta.
3. Determina los agentes beneficiosos y los que provocan enfermedades y daños

 <p><b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</p>	 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	 <p><b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i></p>	<p><b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania</p>
<p><b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b></p>			
<p><b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b></p>			

que afectan a las plantas, describiendo sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los agentes beneficiosos y los que provocan enfermedades y daños.
- b) Se han descrito los agentes bióticos.
- c) Se han descrito las condiciones ambientales que afectan a los agentes beneficiosos y a los que provocan las enfermedades.
- d) Se ha valorado la forma de transmisión de las enfermedades.
- e) Se han descrito los síntomas y daños de las enfermedades.
- f) Se han reconocido las enfermedades propias de cada planta.
- g) Se han identificado los agentes causantes de la enfermedad en una muestra.

4. Determina el estado sanitario de las plantas, valorando la información obtenida según el protocolo establecido. Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las unidades de muestreo señaladas en el terreno.
- b) Se han efectuado los conteos y tomas de muestras con las técnicas y medios establecidos.
- c) Se han tomado muestras de patologías desconocidas para su envío al laboratorio siguiendo el protocolo establecido.
- d) Se han interpretado los niveles de presencia de agentes no beneficiosos, comparándolo con los valores de referencia.
- e) Se han relacionado las condiciones ambientales con el muestreo que se ha de realizar.
- f) Se ha cuantificado la fauna auxiliar existente.
- g) Se ha reconocido el umbral de tratamiento de cada agente no beneficioso.

 <p><b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</p>	 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	 <p><b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i></p>	<p><b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania</p>
<p><b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b></p>			
<p><b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b></p>			

5. Caracteriza los métodos de protección para las plantas valorando sus efectos sobre la sanidad de las mismas. Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los métodos de protección contra la fauna perjudicial, enfermedades, fisiopatías y vegetación espontánea no deseada.
- b) Se han interpretado las características de los métodos de control indirecto.
- c) Se han interpretado las características de los métodos de control directo.
- d) Se han valorado los métodos químicos empleados en la lucha contra la fauna perjudicial, enfermedades y vegetación espontánea no deseada.
- e) Se han descrito los métodos biológicos y biotécnicos.
- f) Se ha descrito el método de lucha integrada.

## 7.2 Plan de Evaluación

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de **evaluación inicial** dentro del primer mes lectivo, se realizarán **tres evaluaciones parciales** al final de cada trimestre, una **evaluación final ordinaria** al final del tercer trimestre y una sesión de **evaluación final extraordinaria**.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

### Recuperación.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

El alumno que suspenda una, dos o tres evaluaciones deberá presentarse al final de junio, a la evaluación ordinaria. Si el alumno suspende el examen teórico final de junio, deberá de presentarse en julio con toda la parte teórica, sin guardarle la nota de aquellas evaluaciones aprobadas.

Sólo de manera excepcional, siempre y cuando exista una causa mayor, según criterio y decisión del docente, se podría guardar la nota de alguna de las evaluaciones, o bien la parte teórica o práctica hasta julio. De esta forma el alumno sólo se examinará de la parte suspendida.

El criterio de recuperación exige una asistencia regular a clase. El abandono manifiesto puede suponer a juicio del profesor la anulación de este criterio y la realización de la prueba final.

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (ver Anexo IV) se indican las fechas de la evaluación final ordinaria y de la evaluación extraordinaria, a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria.

En la evaluación ordinaria y extraordinaria la nota final, será la obtenida en el examen.

### 7.3 Instrumentos de evaluación

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados: Tareas sencillas de clase, trabajos de investigación, exámenes competenciales, pruebas objetivas, mapas conceptuales, vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase, cuestionarios, visitas profesionales formativas, rúbricas, listas de cotejo y prácticas de formación en empresa

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA  MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es <a href="http://portal.edu.gva.es/ieslaserrania">portal.edu.gva.es/ieslaserrania</a>
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

Se utilizará la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

### ***Pruebas objetivas:***

Hacen referencia a los exámenes teóricos del módulo. Éstos incluirán uno o varios de los siguientes modelos: tipo test, de cuestiones cortas, a desarrollar, completar ejercicios, exámenes de visu, demostrar habilidades prácticas. Es decir, podrán ser de tipo teórico o práctico para evaluar tanto la adquisición de conocimientos en el aula, sesiones prácticas y salidas de campo.

Pruebas procedimentales:

Corresponde a todas las actividades y trabajos de carácter práctico propuestos por la profesora y calificados. Dichas pruebas engloban todas las actividades y trabajos de carácter práctico y/o teóricos propuestos por el profesor y calificados. Dichas pruebas engloban la elaboración de un herbario y un insectario.

Estas actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno o grupales. En los trabajos individuales, no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno (ambos trabajos en todos estos casos obtendrán la nota de 0 y se deberán recuperar con el trabajo escrito/práctico que la profesora considere adecuado o mediante prueba objetiva en convocatoria ordinaria o extraordinaria). Esto es también aplicable a trabajos donde se haya copiado frases o

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

párrafos literalmente de los apuntes de clase, publicaciones de cualquier tipo o páginas web.

Se exigirá, la realización de informes, trabajos, etc. a mano u ordenador. No se admitirán trabajos con falta de aseo, texto en mayúsculas, letra poco legible, preguntas desordenadas o hechos a lápiz.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

#### **7.4 Criterios de calificación**

Las notas de las evaluaciones serán las medias de las unidades de trabajo, que se hayan impartido en ese momento. Las fechas de evaluación vienen fijadas por la jefatura de estudios, de acuerdo con el calendario escolar.

La estrategia de calificación para este módulo en un alumno con evaluación continua es la siguiente:

- a) 50% para las pruebas objetivas (exámenes), de resolución de problemáticas y ejercicios que se realicen a lo largo de la evaluación.
- b) 50% para las prácticas realizadas en empresa, ejercicios y otros trabajos obligatorios, que se realicen a lo largo del trimestre.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación: se hallará la nota media dentro de las pruebas objetivas y se le aplicará el porcentaje correspondiente (50%), y se hará lo mismo

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>	 <small>GOBIERNO DE ESPAÑA</small>  <small>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</small>	 <b>Unió Europea</b> <small>Fons Social Europeu  L'FSE inverteix en el teu futur</small>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL</b>			

con trabajos obligatorios, aplicando el porcentaje correspondiente (50%). La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10 en el boletín del alumno. Para hacer la media entre las diferentes pruebas objetivas, es necesario haber obtenido una nota mínima de 4 en los exámenes.

En las calificaciones finales se emplea una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La no realización del examen por ausencia no justificada supondrá una calificación de 0 en dicha prueba.

Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. **Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.**

Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica, en este caso se le indicará por parte del profesor la posibilidad de tomar notas del desarrollo de la práctica y presentar una memoria del desarrollo de ésta. En caso de estar correcta la memoria entregada podrá obtenerse hasta un máximo de 4 puntos en esa práctica, siendo de esta manera compensable la nota de esa práctica con las siguientes.

El alumno **perderá el derecho de evaluación continua** si falta a clase de forma injustificada durante 20 sesiones (cada sesión es de una hora).

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: PRINCIPIOS DE SANIDAD VEGETAL**

BLOQUE	UNIDADES DIDÁCTICAS		PESO (%)	RA asociados	CE asociados
<b>Primer trimestre:</b>					
BLOQUE I	UD 1	Introducción a la Sanidad Vegetal	10	RA1 y RA4	Todos
	UD 2	Aprovechamiento y Control de la flora arvense.	10	RA1	Todos
	El bloque I se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (50%)				
BLOQUE II	UD 3	Fauna perjudicial y beneficiosa	20	RA2	Todos
	El bloque II se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (30%) y <b>prácticas realizadas en la empresa (20%)</b>				
<b>Segundo trimestre</b>					
BLOQUE III	UD 4	Enfermedad	20	RA3	Todos
	UD 5	Determinación de los agentes abióticos beneficiosos y perjudiciales.	20	RA3	Todos
	El bloque III se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (20%) y <b>prácticas realizadas en la empresa (30%)</b>				
<b>Tercer trimestre</b>					
BLOQUE IV	UD 6	Métodos de conteo y muestreo	10	RA4	Todos
	UD 7	Métodos de protección de los vegetales	10	RA5	Todos
	El bloque IV se evaluará mediante examen escrito(50%) y <b>prácticas realizadas en la empresa (50%)</b>				

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

**TÍTULO: TÉCNICO MEDIO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**  
**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**  
**CURSO 2024-2025**

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

## Contenido

1. EVALUACIÓN.....	2
1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.....	2
1.2 Plan de Evaluación.....	6
1.3 Instrumentos de evaluación.....	7
1.4 Criterios de calificación .....	8

### 1. EVALUACIÓN.

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el Real Decreto 1634/2009. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado. La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad del ciclo.

#### 1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

1. Identifica las especies vegetales siguiendo criterios taxonómicos. Criterios de evaluación:

- Se han descrito las partes y funciones de la célula vegetal.
- Se han identificado los diferentes tipos de tejidos vegetales.
- Se ha identificado la estructura, morfología y anatomía de las plantas.
- Se han descrito las principales funciones y características de las partes de la planta.
- Se han descrito los procesos fisiológicos de los vegetales.
- Se han utilizado claves de clasificación botánica.

2. Identifica tipos de suelos y sus características interpretando los datos obtenidos mediante análisis. Criterios de evaluación:

- Se han descrito las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo.
- Se han caracterizado los distintos tipos de suelo.
- Se han descrito las técnicas y métodos de recogida y acondicionamiento de muestras.
- Se han reconocido las diferentes técnicas analíticas.
- Se han preparado las muestras que van a ser analizadas.
- Se han analizado las muestras siguiendo los protocolos analíticos establecidos.
- Se han registrado e interpretado los resultados de los análisis.
- Se ha aplicado la normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales en los análisis de suelo.

3. Caracteriza los fertilizantes que va a utilizar reconociendo su uso. Criterios de evaluación:

- Se han identificado los elementos nutritivos para las plantas.
- Se han descrito los desequilibrios nutricionales en las plantas.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

- c) Se han descrito las propiedades de los distintos tipos de abonos.
- d) Se ha relacionado la importancia de los tipos de fertilizantes con el desarrollo de las plantas.
- e) Se ha descrito el comportamiento de los abonos en el suelo y su incorporación a la planta.
- f) Se han identificado los fertilizantes utilizados en hidroponía y fertirrigación.
- g) Se ha valorado la importancia de las mezclas de fertilizantes en hidroponía y fertirrigación.

4. Caracteriza el clima y sus efectos sobre los cultivos analizando las informaciones disponibles. Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los climas de las diferentes zonas.
- b) Se ha descrito el microclima de zonas características o conocidas.
- c) Se han descrito los meteoros que influyen en la agricultura.
- d) Se han recogido los datos meteorológicos y climáticos con equipos y aparatos.
- e) Se ha interpretado la información recabada de la serie histórica de las variables climáticas de la zona.
- f) Se han interpretado mapas meteorológicos.
- g) Se ha valorado la influencia de las actividades agrarias en el clima.

5. Determina las necesidades hídricas de las especies analizando la relación agua-suelo-planta. Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la procedencia y calidad del agua de riego.
- b) Se ha determinado la capacidad de retención de agua en el suelo.
- c) Se ha calculado la velocidad de infiltración del agua en el suelo.
- d) Se ha valorado la capa freática del suelo.
- e) Se ha determinado la evapotranspiración de la planta.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS</b>			

- f) Se ha calculado la dosis y frecuencia de riego.
- g) Se han descrito los sistemas de riego en función de las características del suelo, agua, planta y topografía.
- h) Se ha interpretado la normativa ambiental.

6. Reconoce las características de los ecosistemas del entorno más próximo analizando las interrelaciones bióticas. Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las comunidades bióticas de los ecosistemas del entorno.
- b) Se han definido las diferentes redes tróficas de la zona.
- c) Se ha estudiado el flujo energético del entorno determinando sus características.
- d) Se han identificado los recursos naturales existentes.
- e) Se ha relacionado la incidencia de la actividad agropecuaria con el ecosistema.
- f) Se ha valorado la incidencia de la producción ecológica sobre el ecosistema.

7. Realiza la representación básica de las características topográficas del terreno justificando las técnicas utilizadas. Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las unidades de medida topográficas.
- b) Se han interpretado mapas topográficos y planos.
- c) Se han relacionado las curvas de nivel con la implantación de especies vegetales y erosión del suelo.
- d) Se han utilizado los diferentes instrumentos y aparatos de medición.
- e) Se han registrado los datos de la medición.
- f) Se ha realizado el croquis de la parcela con su acotación.
- g) Se ha dibujado el plano de la parcela a diferentes escalas.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu L'FSE inverteix en el teu futur	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS</b>			

h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales.

## 1.2 Plan de Evaluación

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de **evaluación inicial** dentro del primer mes lectivo, se realizarán **tres evaluaciones parciales** al final de cada trimestre, una **evaluación final ordinaria** al final del tercer trimestre y una sesión de **evaluación final extraordinaria**.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

### Recuperación.

El alumno que suspenda una, dos o tres evaluaciones deberá presentarse al final de junio, a la evaluación ordinaria. Si el alumno suspende el examen teórico final de junio, deberá de presentarse en julio con toda la parte teórica, sin guardarle la nota de aquellas evaluaciones aprobadas.

Sólo de manera excepcional, siempre y cuando exista una causa mayor, según criterio y decisión del docente, se podría guardar la nota de alguna de las evaluaciones, o bien la parte teórica o práctica hasta julio. De esta forma el alumno sólo se examinaría de la parte suspendida.

El criterio de recuperación exige una asistencia regular a clase. El abandono manifiesto puede suponer a juicio del profesor la anulación de este criterio y la realización de la prueba final.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu L'FSE inverteix en el teu futur	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS</b>			

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (ver Anexo IV) se indican las fechas de la evaluación final ordinaria y de la evaluación extraordinaria, a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria. En la evaluación ordinaria y extraordinaria la nota final, será la obtenida en el examen.

### 1.3 Instrumentos de evaluación

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados: Tareas sencillas de clase, trabajos de investigación, exámenes competenciales, pruebas objetivas, mapas conceptuales, vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase, cuestionarios, visitas profesionales formativas, rúbricas, listas de cotejo y prácticas de formación en empresa

Se utilizará la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información. El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### ***Pruebas objetivas:***

Hacen referencia a los exámenes teóricos del módulo. Éstos incluirán uno o varios de los siguientes modelos: tipo test, de cuestiones cortas, a desarrollar, completar ejercicios, exámenes de visu, demostrar habilidades prácticas. Es decir, podrán ser de tipo teórico o práctico para evaluar tanto la adquisición de conocimientos en el aula, sesiones prácticas y salidas de campo.

#### ***Pruebas procedimentales:***

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	 <b>Unió Europea</b> Fons Social Europeu <i>L'FSE inverteix en el teu futur</i>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS</b>			

Corresponde a todas las actividades y trabajos de carácter práctico propuestos por la profesora y calificados. Dichas pruebas engloban desde los ejercicios o actividades propuestos en cada Unidad de trabajo como ejercicios de síntesis, de repaso, lecturas de artículos, actividades prácticas y visitas realizadas.

Estas actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno o grupales. En los trabajos individuales, no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno (ambos trabajos en todos estos casos obtendrán la nota de 0 y se deberán recuperar con el trabajo escrito/práctico que la profesora considere adecuado o mediante prueba objetiva en convocatoria ordinaria o extraordinaria). Esto es también aplicable a trabajos donde se haya copiado frases o párrafos literalmente de los apuntes de clase, publicaciones de cualquier tipo o páginas web.

Se exigirá, la realización de informes, trabajos, etc. a mano u ordenador. No se admitirán trabajos con falta de aseo, texto en mayúsculas, letra poco legible, preguntas desordenadas o hechos a lápiz.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

### 1.4 Criterios de calificación

Las notas de las evaluaciones serán las medias de las unidades de trabajo, que se hayan impartido en ese momento. Las fechas de evaluación vienen fijadas por la jefatura de estudios, de acuerdo con el calendario escolar.

La estrategia de calificación para este módulo en un alumno con evaluación continua es la siguiente:

a) 50% para las pruebas objetivas (exámenes), de resolución de problemáticas y ejercicios que se realicen a lo largo de la evaluación.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>	 <small>GOBIERNO DE ESPAÑA</small> <small>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</small>	 <b>Unió Europea</b> <small>Fons Social Europeu</small> <small>L'FSE inverteix en el teu futur</small>	<b>IES LA SERRANÍA</b> <small>VILLAR DEL ARZOBISPO</small> <small>Código centro: 46014066</small> <small>46014066@gva.es</small> <small>portal.edu.gva.es/ieslaserrania</small>
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS</b>			

b) 50% para las prácticas realizadas en empresa, ejercicios y otros trabajos obligatorios, que se realicen a lo largo del trimestre.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación: se hallará la nota media dentro de las pruebas objetivas y se le aplicará el porcentaje correspondiente (50%), y se hará lo mismo con trabajos obligatorios, aplicando el porcentaje correspondiente (50%). La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10 en el boletín del alumno. Para hacer la media entre las diferentes pruebas objetivas, es necesario haber obtenido una nota mínima de 4 en los exámenes.

En las calificaciones finales se emplea una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La no realización del examen por ausencia no justificada supondrá una calificación de 0 en dicha prueba.

Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. **Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.**

Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica, en este caso se le indicará por parte del profesor la posibilidad de tomar notas del desarrollo de la práctica y presentar una memoria del desarrollo de ésta. En caso de estar correcta la memoria

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

entregada podrá obtenerse hasta un máximo de 4 puntos en esa práctica, siendo de esta manera compensable la nota de esa práctica con las siguientes.

El alumno **perderá el derecho de evaluación continua** si falta a clase de forma injustificada durante 20 sesiones (cada sesión es de una hora).

BLOQUE	UNIDADES DIDÁCTICAS		PESO (%)	RA asociados	CE asociados
<b>Primer trimestre:</b>					
I	UD 1	Morfología de las especies vegetales	10	RA 6	Todos
	UD 2	Identificación y procesos especies vegetales.	10	RA 6	Todos
	El bloque I se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico-prácticas (50%)				
II	UD 3	Propiedades Físicas y Químicas suelos.	10	RA2	Todos
	UD 4	Propiedades biológicas de los suelos	10	RA5	Todos
	EL bloque II se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico- prácticas (50%)				
<b>Segundo trimestre</b>					
III	UD 5	Caracterización de fertilizantes.	10	RA7	
	El bloque III se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (20%) y <b>prácticas realizadas en la empresa (30%)</b>				
IV	UD 6	El clima y el microclima	10	RA1	Todos
	UD 7	El clima II	10	RA1	Todos
	El bloque IV se evaluará mediante examen escrito (50%), <b>prácticas realizadas en la empresa (50%)</b>				
<b>Tercer trimestre</b>					
V	UD 8	Necesidades hídricas del terreno.	10	RA 4	Todos
	UD 9	Identificación de los ecosistemas.	10	RA5	Todos

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: FUNDAMENTOS AGRONÓMICOS**

	El bloque V se evaluará mediante examen escrito (50%), tareas teórico- prácticas (20%) <b>prácticas realizadas en la empresa (30%)</b>				
BLOQUE VI	UD 10	Caracterización operaciones topográficas.	10	RA3	Todos
	El bloque VI se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico- prácticas (50%)				

CURSO 2024/2025

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MÓDULO: TRASIEGO Y  
ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE  
OLIVA**

**CURSO: 2º CFGM PRODUCCIÓN  
AGROPECUARIA**

**IES LA SERRANÍA (VILLAR DEL  
ARZOBISPO)**



**PROFESORA: TATIANA ROJAS VÉLEZ**

## ÍNDICE

1.	EVALUACIÓN .....	1
1.1	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	1
1.2	PLAN DE EVALUACIÓN.....	3
1.3	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	4
1.4	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN .....	4

## 1. EVALUACIÓN

### 1.1 CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En los Certificados de Profesionalidad, para cada MÓDULO FORMATIVO se describen una serie de Capacidades (C) que deben desarrollar los alumnos (véase apartado 3) pero para una valoración correcta del aprendizaje de los alumnos se deben tener en cuenta los criterios de evaluación asociados a cada una de ellas.

Los criterios de evaluación son el conjunto de precisiones que establecen, en cada Capacidad, el nivel, las condiciones y el contexto en el que puede ser evaluada tal Capacidad para demostrar que se ha logrado. Desglosan la evaluación de los fundamentos científico-técnicos, procedimentales, valores y actitudes profesionales que puede requerir la Capacidad. Al igual que lo indicado para las Capacidades, puede ayudar poner delante de cada Criterio de evaluación, en forma interrogativa: “¿Es capaz de...”?

Tal y como lo indica el Anexo X del Real Decreto 646/2011, en el módulo de Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva aparecen las siguientes capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación:

*Tabla 5. Capacidades y criterios de evaluación del MÓDULO FORMATIVO 2*

<b>MÓDULO FORMATIVO 2: TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA</b>
<b>C1: Identificar y caracterizar las bombas de trasiego, depósitos de aceite, utensilios y productos de limpieza para el almacenamiento final de aceites de oliva en bodega.</b>
CE1.1 Describir en qué consiste el proceso de oxidación y otros defectos de los aceites de oliva, indicando características y factores que intervienen en este proceso.
CE1.2 Especificar cuáles son los criterios de calidad necesarios, para definir las características de los aceites de oliva.
CE1.3 En un proceso de almacenamiento de aceites de oliva: - Comprobar que las bombas de trasiego, así como los demás equipos (mangueras alimentarias, cierres, válvulas y demás elementos), presentan un estado para su utilización.

- Verificar que las instalaciones de la bodega disponen de la iluminación, temperatura y barreras antivectores de contaminación y que el pavimento se encuentra limpio.
- Verificar el grado de limpieza a diario de los equipos de la bodega y en su caso realizar la limpieza y desinfección de estos conforme al plan de higienización.
- Comprobar que las operaciones con la maquinaria de la bodega se realizan, según la secuencia establecida en las instrucciones de trabajo.
- Cumplimentar la documentación en el almacenamiento de aceites de oliva.
- Llevar a cabo los controles básicos de acidez, peróxidos, ceras, absorbancia en UV, humedad y materias volátiles.

**C2: Determinar las condiciones que debe tener una bodega y los depósitos para garantizar la óptima conservación y almacenamiento final de los aceites de oliva.**

CE2.1 Definir las características que deben tener los depósitos utilizados en el almacenamiento de los aceites de oliva, así como la naturaleza de materiales utilizados.

CE2.2 Explicar cómo debe ser la ubicación de los depósitos y qué características de superficie y acondicionamiento debe tener una bodega de aceites de oliva.

CE2.3 Comprobar que el diseño de la bodega, sus elementos constructivos y las condiciones ambientales de la misma cumple con la normativa sanitaria y es la idónea para garantizar la buena conservación de los aceites de oliva.

CE2.4 En un proceso de almacenamiento de aceites de oliva:

- Verificar que los depósitos y elementos auxiliares están fabricados en material inerte para garantizar la buena conservación.
- Comprobar que los depósitos disponen de todos los elementos necesarios para garantizar su estanqueidad.
- Verificar el grado de limpieza y desinfección de los depósitos antes de su llenado y en su caso proceder a aplicar el programa de higienización.

**C3: Realizar de forma secuenciada las operaciones de trasiego, filtración y envasado, comprobando la conformación de los lotes.**

CE3.1 Especificar las características que deben tener los equipos de trasiego, tales como bombas, mangueras, filtros y demás necesarios.

CE3.2 Indicar cómo se lleva a cabo la filtración de aceites de oliva, indicando los tipos de filtros y accesorios que se utilizan, así como los parámetros a controlar.

CE3.3 Indicar como se lleva a cabo el envasado, taponado, etiquetado y paletizado de aceites de oliva, indicando los tipos de envasadoras, taponadoras, etiquetadoras y accesorios que se utilizan, así como los parámetros a controlar.

CE3.4 En un proceso de trasiego de aceite de oliva:

- Comprobar el estado de uso y de mantenimiento de los equipos de trasiego para proceder a su puesta en funcionamiento.
- Verificar el grado de limpieza y desinfección de los depósitos antes de su llenado para la formación de lotes y, en su caso proceder a la aplicación del programa de higienización.
- Trasegar los diferentes aceites de oliva de los depósitos para conformar un lote final según las especificaciones técnicas.
- Conformar el lote final según la especificación correspondiente.

**C4: Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante y después del proceso de llenado.**

CE4.1 Identificar que la muestra de aceite de oliva se corresponde con el lugar, forma y modo de recogida según el manual de instrucciones y enviar la misma al laboratorio garantizando su inalterabilidad.

CE4.2 Comprobar que los equipos de medición para ensayos rápidos se encuentran dentro de los parámetros establecidos por el plan de calibración.

CE4.3 Interpretar los resultados de las pruebas practicadas, verificando que los parámetros de calidad se encuentran, dentro de las especificaciones requeridas.

CE4.4 Aplicar las medidas correctivas establecidas en el manual de calidad a las desviaciones detectadas, emitiendo el informe correspondiente.

CE4.5 Registrar los parámetros de calidad de una forma continuada, archivando en soporte papel y electrónico.

**C5: Desarrollar la cata inicial de aceite para proceder a su clasificación y verificar que cumple con las especificaciones de producto.**

CE5.1 Indicar cual es la evolución de los aceites de oliva con el tiempo y que características adquieren dependiendo de las diferentes características.

CE5.2 Realizar el muestreo de los aceites de oliva vírgenes a catar y verificar que no se produce ninguna alteración durante el proceso.

CE5.3 Comprobar que se dispone de cataceites normalizado y vidrio de reloj en condiciones higiénicas para realizar la cata de los aceites de oliva vírgenes.

CE5.4 Calentar el cataceites con el aceite de oliva para catarlo y proceder a la cata del mismo.

CE5.5 Registrar la hoja de perfil de cata con los datos obtenidos y comprobar que cumple la especificación de calidad requerida.

## 1.2 PLAN DE EVALUACIÓN

La finalidad primordial de la evaluación es la mejora del aprendizaje del estudiante y la adquisición de las capacidades del módulo. Por ello se deben diversificar los procedimientos, técnicas e instrumentos de evaluación.

El presente módulo se evaluará de la siguiente manera: el profesorado realizará una evaluación inicial, posteriormente una evaluación formativa y, por último, la evaluación final o sumativa.

- La evaluación inicial: se lanzarán preguntas al alumnado sobre conocimientos básicos sobre el cultivo del olivar, el transporte de la aceituna y la elaboración del aceite de oliva para conocer el nivel de conocimiento del que parten y así estructurar el proceso de enseñanza-aprendizaje de la forma más personalizada posible. Cabe destacar que esta valoración inicial sólo será tenida en cuenta como elemento de medida, o como punto a partir del cual se podrán contrastar los logros, es decir no se tendrá en cuenta negativamente si un alumno tiene una pobre valoración de esta.
- La evaluación formativa: se hace a partir de dos registros. Por un lado, la realización de exámenes, actividades y tareas prácticas. Y, por otro lado, la observación del trabajo diario del alumnado, de su actitud y de su participación en el aula y en las tareas prácticas, así como su receptividad y expresión oral y escrita.

Con estos datos sobre los conocimientos y competencias que van adquiriendo los alumnos, el profesorado puede tomar decisiones pedagógicas: avanzar en el programa o retroceder, cambiar estrategias metodológicas, quitar, simplificar o agregar

## Programación Didáctica: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

contenidos, etc. Esta evaluación permite al profesorado ir adaptando el proceso de enseñanza y reforzar aquellas capacidades que presenten mayores dificultades para el alumnado.

- La evaluación final o sumativa: dará lugar a la calificación del módulo integrando todas las calificaciones obtenidas. Se utilizarán para ello todos los registros que se hayan ido tomando a lo largo del curso.

### 1.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la evaluación del progreso y aprendizaje de los alumnos se valorarán:

- **Actividades:** Dichas pruebas engloban tanto actividades propuestas en cada Unidad Didáctica como ejercicios de repaso y actividades sobre: artículos científicos, manuales, fichas y cualquier otro material que se considere apropiado para reforzar los contenidos que se imparten en el módulo. Así mismo, también se contemplan actividades de búsqueda, síntesis de información y realización de presentaciones en el aula de informática y otros trabajos de investigación.  
Las actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno.
- **Tareas prácticas:** Se trata de las tareas realizadas en un laboratorio y/o en las industrias oleícolas (almazaras/refinerías/orujeras), para ver cómo se aplican los conocimientos impartidos en un entorno de trabajo real. Estas tareas se podrán llevar a cabo de forma individual o en grupo, según indique el docente.
- **Exámenes:** Éstos incluirán preguntas de diversa índole: tipo test, relacionar conceptos, cuestiones cortas o de desarrollo, textos a completar, realización de esquemas, respuestas múltiples, visu, etc. Se realizará un examen cada vez que se termine una unidad didáctica. Estos exámenes pueden incluir preguntas tanto de las actividades como de las tareas prácticas.

Además de todo lo anterior, se valorarán el comportamiento y la participación del alumnado en el aula, tanto en las clases como en la realización de actividades y trabajos (p ej: en el aula de informática), etc. También se valorará el comportamiento de los alumnos en las tareas prácticas. Así mismo, se valorará el respeto a los compañeros y compañeras del grupo, y al profesorado y el cuidado y respeto del material, mobiliario e instalaciones del centro.

### 1.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación, se detallan los criterios con los que se calificará a los alumnos.

## Programación Didáctica: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

La asistencia del alumnado a clase y a todas las actividades programadas en el módulo es condición necesaria, pues permite la evaluación continua en la enseñanza presencial, por lo que se llevará el control de la asistencia a clase.

La pérdida del derecho a la evaluación continua puede proponerse cuando ocurra alguno de los siguientes supuestos:

- Faltas de asistencia injustificadas que superen al 15% de las horas trimestrales de clase al módulo.
- No realizar las prácticas.
- No presentar las actividades o trabajos requeridos de aula o prácticas.

### **EVALUACIONES ORDINARIAS Y RECUPERACIONES:**

En el calendario establecido y conocido por parte del alumnado (véase Anexo I) se indican las fechas de la evaluación final ordinaria y de la evaluación de la segunda convocatoria (anteriormente llamada evaluación extraordinaria), a la que solo se presentarán aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado la evaluación ordinaria durante el curso.

A lo largo del curso, se fijarán actividades de recuperación con objeto de que el alumnado pueda ir recuperando las actividades puntuales no superadas o no realizadas del módulo, sin perder el ritmo del proceso de evaluación continua, y sin perjuicio de que puedan presentarse a la evaluación extraordinaria de junio.

Para calificar a los alumnos o alumnas se tendrá en cuenta la siguiente rúbrica de evaluación que se podrá adaptar a las particularidades de cada alumno en caso de que el docente considere necesario:

*Tabla 6. Rúbrica de evaluación*

<b>Exámenes</b>	<b>Actividades</b>	<b>Tareas prácticas (laboratorios/almazaras/refinerías/orujeras)</b>
40%	40%	20%

Las normas referentes a la evaluación de los alumnos serán las siguientes:

- ▶ En las calificaciones finales se empleará una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.
- ▶ Será imprescindible obtener un mínimo de 4 en cada una de las partes para poder hacer la media. Para poder hacer media entre exámenes será necesario una nota mínima de 4.
- ▶ La nota final se obtendrá de la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Todas las evaluaciones tendrán la misma ponderación.
- ▶ Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar

## Programación Didáctica: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

- ▶ La recuperación de los trimestres suspendidos se realizará en el mes de junio (evaluación final ordinaria), en el mismo acto en que se examinen los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua. El examen será teórico, aunque podrá incluir cuestiones sobre actividades, trabajos o prácticas realizadas durante el curso. Si el alumno suspende el examen teórico final de junio, deberá de presentarse a la evaluación extraordinaria con toda la parte teórica, sin guardarle la nota de aquellas evaluaciones aprobadas.

### OTRAS NORMAS

- Los alumnos podrán usar su teléfono móvil o cualquier otro dispositivo digital (tablets, portátiles propios, etc) para la realización de cualquier actividad, siempre y cuando lo autorice el docente.
- En los exámenes de teoría se anularán aquellos exámenes en los que el alumno/a realice las siguientes acciones, puntuando dicho examen con un cero:
  - ❖ Emplee folios propios, sin consultárselo al profesor.
  - ❖ No se siente en la silla adecuadamente.
  - ❖ Comparta tñpex, calculadora o cualquier otro material con otro compañero, sin permiso del profesor.
  - ❖ Copie las preguntas.
  - ❖ No se podrá sacar el movil, ni emplearlo con ninguna de sus funciones, como por ejemplo como calculadora o para ver la hora.
  - ❖ Solo se empleará bolígrafo azul o negro y no se corregirá nada que no está escrito de este modo.
  - ❖ No se permitirá sacar nada del bolso o de la mochila, sin consultárselo al profesor.
- Cada vez que el alumno realice alguna de las siguientes acciones, se restará 0,2 puntos del % que evalúa la actitud:
  - ❖ Un retraso o falta no justificada.
  - ❖ Falta de respeto al profesor.
  - ❖ Falta de respeto a compañeros.
  - ❖ No cuidar ni el material, ni las instalaciones del centro. Incluido el guardar el material de prácticas sin limpiar.
  - ❖ No traer el material de aula, ni de prácticas.
  - ❖ No utilizar el material de aula, ni de prácticas.
  - ❖ Tener un comportamiento inadecuado en el vestuario (gritar, jugar con compañeros...)
  - ❖ Dañar o esconder los objetos de los compañeros.
  - ❖ Sacar o utilizar el movil en los espacios o momentos no regulados en el RRI.
  - ❖ Comer o beber en el aula, taller o zona de prácticas.

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO**

**TÍTULO: TÉCNICO MEDIO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**  
**MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO**  
**CURSO 2024-2025**

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

<b>1. – INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. CONTEXTO</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Marco legislativo</b>	<b>6</b>
<b>2.2 El entorno y el Centro</b>	<b>7</b>
<b>2.3 El grupo</b>	<b>8</b>
<b>3.- OBJETIVOS</b>	<b>8</b>
<b>4. COMPETENCIAS</b>	<b>10</b>
<b>5.- CONTENIDOS</b>	<b>14</b>
<b>6. METODOLOGÍA</b>	<b>19</b>
6.1 Principios pedagógicos	19
6.2 Estrategias y técnicas	20
6.3 Relación con otros módulos del ciclo.	22
<b>7. EVALUACIÓN.</b>	<b>23</b>
7.1 Resultados de Aprendizaje y Criterios de evaluación	23
7.2 Plan de evaluación	27
<b>7.3 Instrumentos de evaluación</b>	<b>28</b>
7.4 Criterios de calificación	30
<b>8. ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS.</b>	<b>32</b>
<b>9. RECURSOS DIDÁCTICOS</b>	<b>34</b>
<b>10. UNIDADES DIDÁCTICAS</b>	<b>36</b>
10.1 Organización de las unidades didácticas	36
10.2 Distribución temporal de las unidades didácticas:	39
<b>11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y VISITAS PROFESIONALES</b>	<b>41</b>
<b>12. CIERRE DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	<b>42</b>
<b>13. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>42</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>43</b>
<b>Anexo I. Normativa de referencia nacional</b>	<b>43</b>
<b>Anexo II. Normativa de referencia autonómica. Comunitat Valenciana</b>	<b>45</b>
<b>Anexo III. Ficha de evaluación de la Programación Didáctica</b>	<b>47</b>
<b>Anexo IV Calendario del curso 2024-25</b>	<b>49</b>

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

1. –

## 1. EVALUACIÓN.

### 1.1 Resultados de Aprendizaje y Criterios de evaluación

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el Real Decreto 1634/2009. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado. La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo.

Los criterios de evaluación básicos, conceptuales y procedimentales, para cada una de las diferentes unidades de trabajo se encuentran definidos por los siguientes resultados del aprendizaje:

1. Determina los productos químicos fitosanitarios que se deben aplicar analizando sus características técnicas. Criterios de evaluación:
  - a) Se han clasificado los distintos tipos de productos químicos fitosanitarios.
  - b) Se han caracterizado las propiedades generales de los productos químicos fitosanitarios.
  - c) Se han reconocido las principales características de los formulados.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

- d) Se han seleccionado los formulados que se desean emplear.
- e) Se han valorado las posibles incompatibilidades entre los formulados.
- f) Se han analizado las etiquetas y ficha técnica de seguridad de los formulados.
- g) Se han valorado las condiciones ambientales y del cultivo en la elección de los productos químicos.
- h) Se ha aplicado la legislación fitosanitaria vigente.

2. Almacena y manipula los productos químicos fitosanitarios interpretando las normas y protocolos establecidos. Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las condiciones que debe cumplir el transporte y almacenamiento de productos químicos fitosanitarios.
- b) Se han colocado productos químicos fitosanitarios en el medio de transporte.
- c) Se ha cumplimentado la documentación de transporte y el libro oficial de movimientos de productos químicos fitosanitarios.
- d) Se han colocado los productos químicos fitosanitarios en el almacén siguiendo la normativa básica.
- e) Se han caracterizado los procedimientos a seguir en la retirada de productos fitosanitarios de la explotación.
- f) Se han descrito las actuaciones que se deben seguir en el caso de derrame accidental durante el transporte y/o almacenamiento de productos químicos fitosanitarios.
- g) Se han manipulado los productos químicos fitosanitarios siguiendo el protocolo establecido.
- h) Se ha aplicado la normativa de utilización de productos químicos fitosanitarios, ambiental y de prevención de riesgos laborales en el almacenamiento y manipulación.

3. Aplica métodos físicos, biológicos y/ o biotécnicos describiendo y manejando las técnicas prescritas. Criterios de evaluación:

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

- a) Se ha reconocido la conveniencia de aplicar métodos físicos, biológicos y/ o biotécnicos.
- b) Se ha elegido el método físico, biológico y/ o biotécnico que se va a utilizar.
- c) Se han valorado las condiciones de aplicación de productos biológicos y/ o biotécnicos.
- d) Se han utilizado los materiales, herramientas y equipos en la aplicación de métodos físicos, biológicos y/ o biotécnicos.
- e) Se han calculado los costes de las aplicaciones.
- f) Se ha valorado la eficacia de los métodos físicos, biológicos y/ o biotécnicos utilizados.
- g) Se han anotado las operaciones realizadas en el cuaderno de campo.
- h) Se ha aplicado la normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales.
4. Prepara productos químicos fitosanitarios siguiendo el protocolo establecido. Criterios de evaluación:
- a) Se han seleccionado los materiales y equipos empleados en la preparación de productos químicos fitosanitarios.
- b) Se ha calculado la cantidad de formulado en función de la dosis del tratamiento.
- c) Se han utilizado los equipos de protección individual.
- d) Se ha realizado la mezcla del formulado que se vaya a emplear.
- e) Se han eliminado los envases vacíos según los sistemas de gestión.
- f) Se han anotado las operaciones realizadas en el cuaderno de campo.
- g) Se ha cumplido la normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales referida a la utilización de productos químicos fitosanitarios.
5. Aplica productos químicos fitosanitarios seleccionando la maquinaria y equipos. Criterios de evaluación:
- a) Se han seleccionado los materiales, equipos y maquinaria empleados en la aplicación de productos químicos fitosanitarios.

 <p><b>GENERALITAT VALENCIANA</b> Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</p>	 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</p>		<p><b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania</p>
<p><b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b></p>			
<p><b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b></p>			

- b) Se han previsto las condiciones climáticas que pueden afectar a la aplicación.
  - c) Se ha regulado y calibrado la maquinaria y equipos.
  - d) Se ha calculado el coste de los tratamientos aplicados.
  - a) Se han utilizado los equipos de protección individual.
  - e) Se han utilizado las máquinas y equipos en la aplicación de productos químicos fitosanitarios.
  - f) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento en máquinas y equipos según las especificaciones técnicas.
  - g) Se ha valorado la eficacia de los tratamientos químicos realizados.
  - h) Se han elaborado fichas y documentación que recogen las fechas, tareas, tiempos y medios empleados en los tratamientos.
  - i) Se ha seguido la normativa ambiental, de utilización de productos químicos fitosanitarios, de seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales.
6. Reconoce los riesgos derivados de la utilización de productos químicos fitosanitarios en función de su composición y mecanismos de acción, analizando sus efectos perjudiciales sobre las personas y el medio. Criterios de evaluación:
- a) Se han analizado los factores que influyen en la peligrosidad de un producto químico fitosanitario.
  - b) Se ha caracterizado la peligrosidad de los diferentes grupos de productos fitosanitarios.
  - c) Se han descrito los efectos de los productos químicos fitosanitarios sobre la salud de las personas.
  - d) Se han señalado los efectos de los productos químicos fitosanitarios sobre la agricultura.
  - e) Se han caracterizado los riesgos de los productos químicos fitosanitarios para el medio ambiente.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

f) Se han descrito las medidas para disminuir el riesgo derivado de la aplicación de los tratamientos.

7. 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 agrícola.

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.

Los criterios de evaluación de contenidos actitudinales se evalúan a través de la actitud del alumno en las prácticas presenciales, su participación, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con el profesor, etc.

## 1.2 Plan de evaluación

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que

			<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>			
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>			

marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educació, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de evaluación inicial dentro del primer mes lectivo, se realizarán dos evaluaciones parciales al final de los dos primeros trimestres, la evaluación de las FCT, una evaluación final ordinaria (en caso de quedar pendiente alguna parte parcial) al final del segundo trimestre y una sesión de evaluación final extraordinaria.

### 1.3 Instrumentos de evaluación

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados: Tareas sencillas de clase, trabajos de investigación, exámenes competenciales, pruebas objetivas, mapas conceptuales, vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase, cuestionarios, visitas profesionales formativas, rúbricas, listas de cotejo y prácticas de formación en empresa

Se utilizará la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### ***Pruebas objetivas:***

Hacen referencia a los exámenes teóricos del módulo. Éstos incluirán uno o varios de los siguientes modelos: tipo test, de cuestiones cortas, a desarrollar, completar ejercicios,

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

exámenes de visu, demostrar habilidades prácticas. Es decir, podrán ser de tipo teórico o práctico para evaluar tanto la adquisición de conocimientos en el aula, sesiones prácticas y salidas de campo.

***Pruebas procedimentales:***

Corresponde a todas las actividades y trabajos de carácter práctico propuestos por la profesora y calificados. Dichas pruebas engloban desde los ejercicios o actividades propuestos en cada Unidad de trabajo como ejercicios de síntesis, de repaso, lecturas de artículos, actividades prácticas y visitas realizadas.

Estas actividades serán originales, realizadas y presentadas individualmente por cada alumno o grupales. En los trabajos individuales, no se admitirán trabajos en los que se vea claramente la participación de más de un alumno en su ejecución o que se haya permitido la copia de partes del trabajo de otro alumno (ambos trabajos en todos estos casos obtendrán la nota de 0 y se deberán recuperar con el trabajo escrito/práctico que la profesora considere adecuado o mediante prueba objetiva en convocatoria ordinaria o extraordinaria). Esto es también aplicable a trabajos donde se haya copiado frases o párrafos literalmente de los apuntes de clase, publicaciones de cualquier tipo o páginas web.

Se exigirá, la realización de informes, trabajos, etc. a mano u ordenador. No se admitirán trabajos con falta de aseo, texto en mayúsculas, letra poco legible, preguntas desordenadas o hechos a lápiz.

El comportamiento y participación del alumno en el aula, prácticas y salidas de campo, el apoyo a otros compañeros, la comunicación con la profesora, el cumplimiento de las normas del centro, etc; se valorará de forma transversal en la realización de trabajos

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>		<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

individuales y grupales. Su función es valorar la actitud del alumno frente al módulo, la docente y sus compañeros y se valorarán todos estos elementos de manera global.

### 1.4 Criterios de calificación

Las notas de las evaluaciones serán las medias de las unidades de trabajo, que se hayan impartido en ese momento. Las fechas de evaluación vienen fijadas por la jefatura de estudios, de acuerdo con el calendario escolar.

La estrategia de calificación para este módulo en un alumno con evaluación continua es la siguiente:

- a) 50% para las pruebas objetivas (exámenes), de resolución de problemáticas y ejercicios que se realicen a lo largo de la evaluación.
- b) 50% para las prácticas realizadas en empresa, ejercicios y otros trabajos obligatorios, que se realicen a lo largo del trimestre.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

Para la obtención de la nota en cada evaluación: se hallará la nota media dentro de las pruebas objetivas y se le aplicará el porcentaje correspondiente (50%), y se hará lo mismo con trabajos obligatorios, aplicando el porcentaje correspondiente (50%). La suma de estos porcentajes será la nota de la evaluación, que se redondeará a un número entero entre 1 y 10 en el boletín del alumno. Para hacer la media entre las diferentes pruebas objetivas, es necesario haber obtenido una nota mínima de 4 en los exámenes.

En las calificaciones finales se emplea una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

La no realización del examen por ausencia no justificada supondrá una calificación de 0 en dicha prueba.

 <b>GENERALITAT VALENCIANA</b> <small>Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport</small>	 <small>GOBIERNO DE ESPAÑA</small>  <small>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</small>	<b>IES LA SERRANÍA</b> VILLAR DEL ARZOBISPO Código centro: 46014066 46014066@gva.es portal.edu.gva.es/ieslaserrania
<b>CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b>		
<b>MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO</b>		

Las actividades que se entreguen fuera de plazo o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado.

Para la realización de prácticas será imprescindible que los alumnos lleven calzado de seguridad, ropa de trabajo, guantes y gafas si es necesario, además de los EPI's que les proporcione el profesor. **Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica y por tanto tendrá un cero ese día.**

Quien no lleve equipo de seguridad no podrá realizar la práctica, en este caso se le indicará por parte del profesor la posibilidad de tomar notas del desarrollo de la práctica y presentar una memoria del desarrollo de ésta. En caso de estar correcta la memoria entregada podrá obtenerse hasta un máximo de 4 puntos en esa práctica, siendo de esta manera compensable la nota de esa práctica con las siguientes.

El alumno **perderá el derecho de evaluación continua** si falta a clase de forma injustificada durante 16 sesiones (cada sesión es de una hora).

BLOQUE	UNIDADES DIDÁCTICAS		PESO (%)	RA asociados	CE asociados
<b>Primer trimestre:</b>					
BLOQUE I	UD 1	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental	15	RA 7	Todos

**CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**

**MÓDULO: CONTROL FITOSANITARIO**

	UD 2	Clasificación, características y composición de los productos químicos fitosanitarios.	15	RA 1	Todos
El bloque I se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico-prácticas (50%)					
BLOQUE II	UD 3	Almacenaje y manipulación de los productos químicos fitosanitarios.	15	RA2	Todos
<b>Segundo trimestre</b>					
BLOQUE II	UD 4	Riesgos personales y ambientales derivados de la utilización de los productos químicos fitosanitarios.	15	RA6	Todos
El bloque se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico- prácticas (50%)					
BLOQUE III	UD 5	Preparación y aplicación de los productos químicos fitosanitarios.	25	RA4 y 5	Todos
	UD 6	Métodos de control físicos, biológicos y biotécnicos	15	RA3	Todos
El bloque III se evaluará mediante examen escrito (50%) y tareas teórico- prácticas (50%)					

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO**  
**PRODUCCIÓN DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS**

IES LA SERRANÍA. VILLAR DEL ARZOBISPO. VALENCIA CURSO 2024-25

Presentada por: **ROSA MARÍA GIL CALVO**

CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO TÍTULO:

TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

**MÓDULO: PRODUCCIÓN DE CARNE Y OTRAS PRODUCCIONES GANADERAS**

## Índice

### Contenido

<b>1. EVALUACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2 Plan de evaluación .....</b>	<b>7</b>
<b>1.3 Instrumentos de evaluación .....</b>	<b>7</b>
<b>1.4 Criterios de calificación.....</b>	<b>8</b>
<b>7.5 Evaluación del módulo de FCTs .....</b>	<b>10</b>

## **1. EVALUACIÓN**

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el *Real Decreto 1634/2009*. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado.

La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo.

### **1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

#### **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.
- 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

- 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.
- 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.

## **1.2 Plan de evaluación**

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de evaluación inicial dentro del primer mes lectivo, se realizarán dos evaluaciones parciales al final de los dos primeros trimestres, la evaluación de las FCT, una evaluación final ordinaria (en caso de quedar pendiente alguna parte parcial) al final del segundo trimestre y una sesión de evaluación final extraordinaria.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

## **1.3 Instrumentos de evaluación**

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados:

- Tareas sencillas de clase.
- Cuaderno de clase.
- Cuaderno de prácticas.
- Trabajos de investigación.
- Exámenes competenciales.
- Pruebas objetivas.
- Mapas conceptuales.
- Blog educativo.
- Vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase.
- Proyectos.
- Cuestionarios.

- Visitas formativas.
- Observación continua.
- Rúbricas, listas de cotejo, etc.

Podrá utilizarse la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### **1.4 Criterios de calificación**

Todos los criterios de evaluación serán evaluados y calificados a través de la evaluación de las actividades de enseñanza y aprendizaje con el peso que se concreta en cada Unidad Didáctica.

La evaluación se hará de forma continua, individualizada y por competencias. Para calificarlas se reúnen en los siguientes bloques:

**Bloque A:** Demostración de poseer los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a la actividad profesional: 60%

- El 40% corresponde a un examen y
- El 20% restante corresponde a los otros instrumentos de evaluación (fichas de clase, test, mapas conceptuales, trabajos de investigación...)

**Bloque B:** Demostración del dominio práctico relacionado con las actividades correspondientes con la posesión de actitudes de comportamiento y formas de actuar adecuados para llevarlos a cabo. (Manejo de herramientas y material, orden y limpieza, iniciativa, colaboración, presentación adecuada...): 40%

- El 20% corresponde a la superación de las competencias a través de supuestos prácticos o situaciones de aprendizaje.
- Otro 20% corresponde a informes de visitas formativas, proyectos, cuaderno de prácticas, que se calificarán con una nota numérica o una rúbrica.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

La media de cada una de estos bloques ha de ser igual o superior a 5.

Para poder hacer media en los exámenes será necesario una nota mínima de 4.

#### **a) Nota final de cada evaluación**

En las calificaciones finales se empleará una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

#### **PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:**

Las actividades que se entreguen fuera del plazo marcado por el/la docente o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el/la docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado o sustituirlas por otra actividad de recuperación o prueba objetiva de carácter teórico y/o práctico (recuperación en forma de examen final).

La no entrega de cualquiera de las actividades obligatorias también supondrá el suspenso del módulo.

#### **b) Nota final de curso**

La nota final será un promedio ponderado de las notas de las evaluaciones para ello se habrán tenido que alcanzar las competencias evaluadas y haber sido calificadas con una puntuación de al menos un 5.

Queda a expensas del profesor la decisión de realizar un examen de recuperación antes o después de la evaluación, para dar oportunidad de alcanzar las competencias que no tienen continuidad en la evaluación continua.

El alumnado que no haya superado alguna parte de las evaluaciones parciales deberá presentarse a una prueba de evaluación en la convocatoria ordinaria. Esta

prueba podrá ser un examen, presentación de trabajos, desarrollo de prácticas, en función del bloque que quede por superar.

### **c) Evaluación extraordinaria**

El alumno que suspenda parte o la totalidad del módulo en la convocatoria ordinaria deberá examinarse de esa parte en la convocatoria extraordinaria.

## **7.5 Evaluación del módulo de FCTs**

Según la ORDEN 12/2022, de 9 de marzo, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regula el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT) de los ciclos formativos de grado medio y superior, Formación Profesional Básica, Programas Formativos de Cualificación Básica, Cursos de Especialización y Bloque de Formación Práctica (BFP) de las Enseñanzas de Régimen Especial, en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana, la evaluación del módulo de FCTs en los ciclos de Grado medio viene regulada en el artículo 26, que indica lo siguiente:

*“Artículo 26” Evaluación del módulo de FCT.*

*La evaluación del módulo de FCT debe asegurar que el alumnado ha adquirido un grado de competencias suficientes en situaciones reales de trabajo.*

*La calificación del módulo de FCT se formulará en términos de APTO/NO APTO.*

*En relación con el punto anterior, para la evaluación de FCT se dispone únicamente de las convocatorias y matrículas establecidas en la normativa vigente correspondiente a cada enseñanza (Ver Anexo IV, calendario escolar).*

*Siendo necesaria la matrícula en el curso académico correspondiente.*

*La evaluación final del módulo de FCT será realizada por el tutor o tutora y el equipo educativo de cada alumno o alumna. Esta evaluación se fundamentará en los logros adquiridos por el alumnado, teniendo en cuenta el programa formativo y las competencias adquiridas al finalizar el periodo de FCT.*

*El profesorado encargado de la tutorización del alumnado (Tutora FCTs), hará un informe de consecución de competencias adquiridas por el alumnado, pudiendo incluir la valoración personal del instructor o instructora.*

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO**  
**PRODUCCIÓN DE LECHE, HUEVOS Y ANIMALES PARA VIDA**

IES LA SERRANÍA. VILLAR DEL ARZOBISPO. VALENCIA CURSO 2024-25

Presentada por: **ROSA MARÍA GIL CALVO**

CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO TÍTULO:

TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

**MÓDULO: PRODUCCIÓN DE LECHE, HUEVOS Y ANIMALES PARA VIDA**

## Índice

<b>7.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación .....</b>	<b>2</b>
<b>7.2 Plan de evaluación .....</b>	<b>6</b>
<b>7.3 Instrumentos de evaluación.....</b>	<b>7</b>

### **1. EVALUACIÓN**

Se evaluará el grado de consecución de las competencias del módulo y la competencia profesional que ha adquirido el/la alumno/a sobre los criterios de evaluación que establece para cada resultado de aprendizaje, el *Real Decreto 1634/2009*. Los criterios de evaluación deben ser el referente de evaluación del alumnado.

La evaluación será continua e individualizada, los/las alumnos/as serán evaluados en base a unos criterios de evaluación, que ayudarán a saber si se han conseguido los resultados de aprendizaje. Estos resultados de aprendizaje, que pueden entenderse como competencias contextualizadas a nuestro módulo sirven para materializar un objetivo, que a su vez contribuyen a alcanzar las competencias profesionales, sociales y personales del ciclo.

#### **1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

El Real Decreto 1147/2011 por el que establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo indica que la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

#### **1. Selecciona y prepara a los animales para la reproducción, aplicando los métodos y técnicas determinados.**

Criterios de evaluación:

a) Se han aplicado criterios morfológicos y productivos para la elección de

reproductores.

b) Se han establecido los requisitos mínimos de edad y desarrollo corporal para iniciar a los animales de reposición en la reproducción.

c) Se han reconocido los posibles defectos físicos o de comportamiento que dificulten su reproducción.

d) Se han adiestrado a los reproductores para ser utilizados como «recelas» o para la recogida de semen.

e) Se han identificado los problemas sanitarios que pueden afectar a la reproducción.

f) Se han cumplimentado la documentación necesaria para el control de los reproductores.

g) Se han controlado las condiciones específicas de los alojamientos de los reproductores.

h) Se han proporcionado los alimentos requeridos por los sementales en atención a criterios de edad, estado fisiológico y frecuencia de utilización.

i) Se ha aplicado la normativa ambiental, de bienestar y sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.

**2. Realiza las operaciones necesarias para el control de las fases de celo, cubrición y gestación, considerando las particularidades de cada especie.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha realizado el control del ciclo ovárico y la sincronización del estro.

b) Se han detectado los síntomas de celo en las distintas especies.

c) Se ha establecido el sistema de cubrición.

d) Se ha realizado la recogida y conservación de material seminal en las distintas especies ganaderas.

e) Se han aplicado dosis seminales.

f) Se han controlado los parámetros ambientales de los alojamientos de las hembras gestantes a lo largo de las distintas fases de la gestación.

g) Se ha diagnosticado y controlado la gestación, utilizando los medios y siguiendo los protocolos establecidos.

h) Se han reconocido las principales patologías infecciosas, parasitarias,

endocrinas y nutricionales asociadas a las fases de celo y gestación.

i) Se ha vigilado el estado sanitario de las hembras en la fase de celo y gestación.

j) Se han cumplimentado la documentación necesaria para el control del celo, cubrición y gestación.

k) Se han proporcionado los alimentos requeridos para las fases de celo y gestación.

l) Se ha aplicado la normativa ambiental, de bienestar y sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.

**3. Maneja a la madre y las crías en el parto y durante la fase de cría, siguiendo los protocolos establecidos para lograr la máxima supervivencia de las mismas.**

Criterios de evaluación:

a) Se han controlado las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias de las salas de parto.

b) Se han alojado las hembras en las salas de parto en la fecha prevista.

c) Se ha identificado los síntomas de parto que predicen el momento de éste en las distintas especies.

d) Se han aplicado los protocolos de asistencia al parto en las distintas especies.

e) Se han descrito las anomalías más comunes que pueden presentarse en el parto y post-parto.

f) Se han proporcionado los alimentos requeridos y los cuidados sanitarios a la madre y los recién nacidos.

g) Se han identificado a las crías utilizando los métodos y medios indicados para cada especie.

h) Se ha controlado el periodo de lactancia, natural o artificial, de las crías.

i) Se ha realizado el destete siguiendo las pautas establecidas en función de la especie y la intención productiva de la explotación, optimizando en cada caso el intervalo parto-cubrición.

j) Se ha cumplimentado los documentos y registros de control de las parideras y la fase de cría.

k) Se ha aplicado la normativa ambiental, de bienestar y sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.

**4. Realiza las operaciones de ordeño, controlando los equipos y los animales y siguiendo los protocolos establecidos para obtener leche de calidad y mantener una buena salud de la ubre.**

Criterios de evaluación:

a) Se han establecido los lotes de ordeño, siguiendo los criterios establecidos para cada especie.

b) Se han realizado las operaciones de alimentación del ganado lechero.

c) Se ha realizado el protocolo establecido para detectar la presencia de patologías infecciosas y traumáticas propias de las hembras en lactación.

d) Se ha organizado el ganado para el proceso de ordeño.

e) Se han identificado las distintas partes de las instalaciones y equipos de ordeño y de conservación de la leche.

f) Se ha relacionado el ordeño mecánico con los conceptos: formación de vacío y pulsaciones de la ordeñadora, preparación y estimulación de las ubres, extracción de la leche, tiempo de ordeño, apurado y desinfección de las ubres.

g) Se ha realizado el ordeño aplicando los protocolos de higiene y sanidad de la ubre.

h) Se han valorado las consecuencias productivas y sanitarias de un ordeño defectuoso.

i) Se ha controlado y registrado la producción.

j) Se ha realizado la toma de muestras para los controles bioquímicos y microbiológicos.

k) Se ha almacenado y conservado a refrigeración la leche.

l) Se han descrito el protocolo establecido para el secado de las distintas especies de rumiantes.

m) Se han cumplimentado la documentación necesaria para el control de la producción de leche.

n) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

**5. Realiza las operaciones necesarias para la producción de huevos y pollitos, siguiendo las especificaciones técnicas y aplicando criterios de rentabilidad y calidad.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las operaciones previas a la entrada de las aves en las instalaciones.
- b) Se ha controlado el ambiente de las naves según los parámetros de bienestar y confort estandarizados.
- c) Se han agrupado a las aves en lotes según disponibilidad de espacios y criterios productivos.
- d) Se ha realizado la distribución de pienso y agua adecuándose a la edad de las aves y al intervalo y con la presentación apropiada.
- e) Se han realizado los programas de iluminación y muda establecidos.
- f) Se ha establecido la proporción macho/ hembra para la producción de huevos fecundados.
- g) Se ha controlado, según los protocolos establecidos, la fecundación e incubación de huevos y el nacimiento de pollitos.
- h) Se han recogido los huevos para consumo con la periodicidad establecida y con procedimientos que aseguren su integridad y sus condiciones higiénico-sanitarias.
- i) Se ha controlado el estado sanitario de las aves.
- j) Se ha cumplimentado la documentación necesaria para el control de la producción de huevos y pollitos.
- k) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales

**1.2 Plan de evaluación**

La evaluación como componente básico del proceso de enseñanza-aprendizaje ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, los objetivos planteados y la metodología utilizada. Se hará de forma continua e individualizada siguiendo lo

que marca la Orden 79/2010 de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Se realizará una sesión de evaluación inicial dentro del primer mes lectivo, se realizarán dos evaluaciones parciales al final de los dos primeros trimestres, la evaluación de las FCT, una evaluación final ordinaria (en caso de quedar pendiente alguna parte parcial) al final del segundo trimestre y una sesión de evaluación final extraordinaria.

Para poder ser evaluado en las evaluaciones parciales será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

### **1.3. Instrumentos de evaluación**

Con el fin de seguir un modelo de Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y poder ofrecer un proceso de enseñanza-aprendizaje que se ajuste a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante, se enumeran a continuación diferentes instrumentos de evaluación que podrán ser utilizados:

- Tareas sencillas de clase.
- Cuaderno de clase.
- Cuaderno de prácticas.
- Trabajos de investigación.
- Exámenes competenciales.
- Pruebas objetivas.
- Mapas conceptuales.
- Blog educativo.
- Vídeos que desarrollen un tema trabajado en clase.
- Proyectos.
- Cuestionarios.
- Visitas formativas.
- Observación continua.
- Rúbricas, listas de cotejo, etc.

Podrá utilizarse la plataforma AULES para comunicaciones, presentar tareas y consultar información.

El móvil se podrá usar para ciertas consultas, pero sólo con el permiso del profesor cada vez que se vaya a utilizar.

Con todas estas herramientas se evaluarán los resultados de aprendizaje obtenidos. Se evaluarán por ello, las habilidades intelectuales, motrices, destrezas, estrategias y procesos que ha utilizado el alumno o alumna en cada sesión para conseguir un logro.

#### **1.4 Criterios de calificación**

Todos los criterios de evaluación serán evaluados y calificados a través de la evaluación de las actividades de enseñanza y aprendizaje con el peso que se concreta en cada Unidad Didáctica.

La evaluación se hará de forma continua, individualizada y por competencias. Para calificarlas se reúnen en los siguientes bloques:

**Bloque A:** Demostración de poseer los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a la actividad profesional: 60%

- El 40% corresponde a un examen y
- El 20% restante corresponde a los otros instrumentos de evaluación (fichas de clase, test, mapas conceptuales, trabajos de investigación...)

**Bloque B:** Demostración del dominio práctico relacionado con las actividades correspondientes con la posesión de actitudes de comportamiento y formas de actuar adecuados para llevarlos a cabo. (Manejo de herramientas y material, orden y limpieza, iniciativa, colaboración, presentación adecuada...): 40%

- El 20% corresponde a la superación de las competencias a través de supuestos prácticos o situaciones de aprendizaje.
- Otro 20% corresponde a informes de visitas formativas, proyectos, cuaderno de prácticas, que se calificarán con una nota numérica o una rúbrica.

Cada instrumento de evaluación se calificará mediante una nota numérica, comprendida entre el 1 y el 10.

La media de cada una de estos bloques ha de ser igual o superior a 5.

Para poder hacer media en los exámenes será necesario una nota mínima de 4.

**a) Nota final de cada evaluación**

En las calificaciones finales se empleará una escala numérica de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5.

**PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO:**

Las actividades que se entreguen fuera del plazo marcado por el/la docente o que se hayan de recuperar tendrán una nota final máxima de 5 puntos sobre 10. Además, el/la docente puede decidir variar los requisitos de estas actividades en el caso de que se vayan a entregar con retraso o no se hayan superado o sustituirlas por otra actividad de recuperación o prueba objetiva de carácter teórico y/o práctico (recuperación en forma de examen final).

La no entrega de cualquiera de las actividades obligatorias también supondrá el suspenso del módulo.

**b) Nota final de curso**

La nota final será un promedio ponderado de las notas de las evaluaciones para ello se habrán tenido que alcanzar las competencias evaluadas y haber sido calificadas con una puntuación de al menos un 5.

Queda a expensas del profesor la decisión de realizar un examen de recuperación antes o después de la evaluación, para dar oportunidad de alcanzar las competencias que no tienen continuidad en la evaluación continua.

El alumnado que no haya superado alguna parte de las evaluaciones parciales deberá presentarse a una prueba de evaluación en la convocatoria ordinaria. Esta prueba podrá ser un examen, presentación de trabajos, desarrollo de prácticas, en función del bloque que quede por superar.

**c) Evaluación extraordinaria**

El alumno que suspenda parte o la totalidad del módulo en la convocatoria ordinaria deberá examinarse de esa parte en la convocatoria extraordinaria.

### **1.5 Evaluación del módulo de FCTs**

Según la ORDEN 12/2022, de 9 de marzo, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regula el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT) de los ciclos formativos de grado medio y superior, Formación Profesional Básica, Programas Formativos de Cualificación Básica, Cursos de Especialización y Bloque de Formación Práctica (BFP) de las Enseñanzas de Régimen Especial, en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana, la evaluación del módulo de FCTs en los ciclos de Grado medio viene regulada en el artículo 26, que indica lo siguiente:

*“Artículo 26” Evaluación del módulo de FCT.*

*La evaluación del módulo de FCT debe asegurar que el alumnado ha adquirido un grado de competencias suficientes en situaciones reales de trabajo.*

*La calificación del módulo de FCT se formulará en términos de APTO/NO APTO.*

*En relación con el punto anterior, para la evaluación de FCT se dispone únicamente de las convocatorias y matrículas establecidas en la normativa vigente correspondiente a cada enseñanza (Ver Anexo IV, calendario escolar).*

*Siendo necesaria la matrícula en el curso académico correspondiente.*

*La evaluación final del módulo de FCT será realizada por el tutor o tutora y el equipo educativo de cada alumno o alumna. Esta evaluación se fundamentará en los logros adquiridos por el alumnado, teniendo en cuenta el programa formativo y las competencias adquiridas al finalizar el periodo de FCT.*

*El profesorado encargado de la tutorización del alumnado (Tutora FCTs), hará un informe de consecución de competencias adquiridas por el alumnado, pudiendo incluir la valoración personal del instructor o instructora.*