

2ºPA- PRODUCCION DE CARNE Y OTROS PRODUCTOS GANADEROS

Resultado Aprendizaje	Criterios de evaluación:	% del RA	Fecha ejecución	Dual o Presencial	Calificación (0-10)	Calificación ponderada
1. Realiza las operaciones de recepción y expedición de animales interpretando las normas y protocolos establecidos, garantizando la sanidad y bienestar animal. (17%)	a) Se ha descrito nociones básicas sobre comportamiento animal.	11%			0	0
	b) Se ha definido el sistema de manejo según la raza, edad, sexo y estado productivo animal.	11%			0	0
	c) Se ha comprobado la documentación que acompaña la recepción y expedición de los animales y el estado sanitario de los mismos.	11%			0	0
	d) Se han establecido procesos de carga, descarga y transporte de animales.	11%			0	0
	e) Se han definido los sistemas de aislamiento y cuarentena para los animales que llegan a la explotación.	11%			0	0
	f) Se han comprobado las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias de los alojamientos e instalaciones.	12%			0	0
	g) Se han definido los criterios de agrupamiento de animales, según la especie, raza, edad, sexo y destino	11%			0	0
	h) Se han descrito las prácticas zootécnicas para la adecuación a la producción.	11%			0	0
	i) Se ha aplicado la normativa de bienestar y sanidad animal en las operaciones de recepción y expedición de animales.	11%			0	0
Calificación RA1					0	0
6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y las medidas y equipos para prevenirlos. (15%)	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.	15%				0
	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.	20%				0
	c) Se ha identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas y equipos de trabajo empleados.	15%				0
	d) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.	20%				0
	e) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.	15%				0
	f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones realizadas.	15%				0
Calificación RA2					0	0
2. Realiza las operaciones de alimentación del ganado, utilizando los medios y métodos apropiados para la especie, fase productiva y sistema de explotación. (17%)	a) Se ha valorado la influencia de la alimentación en el estado sanitario del ganado y en la calidad de las producciones.	11%			0	0
	b) Se han establecido las necesidades de aprovisionamiento	11%			0	0
	c) Se ha realizado el acondicionamiento previo de los alimentos	11%			0	0
	d) Se han mezclado los alimentos para la elaboración de raciones conforme al sistema de explotación y a la técnica de producción.	12%			0	0
	e) Se han suministrado y distribuido las raciones.	11%			0	0
	f) Se ha descrito el funcionamiento de las máquinas utilizadas en la preparación, mezcla y distribución de alimentos.	11%			0	0
	g) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.	11%			0	0
	h) Se han registrado los datos necesarios para el control de la alimentación.	11%			0	0
	i) Se ha aplicado la normativa de bienestar animal y de seguridad alimentaria.	11%			0	0
Calificación RA3					0	0

2ºPA- PRODUCCION DE CARNE Y OTROS PRODUCTOS GANADEROS

La recuperación de aprendizajes no adquiridos durante el estado de alarma en HLC:

- RA2: Maneja el tractor y equipos de tracción interpretando la funcionalidad y utilización del mismo. CE: f y e
- RA3: Realiza el mantenimiento básico del tractor y equipos de tracción interpretando los protocolos y fichas de mantenimiento CE: c, d, e, f, g
- RA4: Realiza operaciones de soldadura y de mecanizado básico justificando los materiales y métodos empleados CE: d, e, f

Supondrá un 10% del total del módulo, correspondiendo el 90% restante a los resultados de aprendizaje propios del Módulo de Producción de Carne y Otros Productos Ganaderos

- **Pruebas escritas objetivas (50%):** Se realizarán varias pruebas con preguntas tipo test y preguntas cortas de desarrollo. La calificación se obtendrá aritméticamente entre todas las pruebas que se hayan realizado para obtener la calificación de dicha evaluación. Evaluará los criterios de evaluación desarrollados durante esta fase presencial. Podrá realizarse una recuperación para esta 1ª evaluación para los alumnos que no alcancen el 5 en esta parte.
- **Pruebas prácticas objetivas de aplicación de los contenidos conceptuales (40%):** Se realizará una prueba para cada unidad de trabajo. La calificación se obtendrá aritméticamente entre todas las pruebas prácticas que se hayan realizado para obtener la calificación de la evaluación correspondiente. Evaluará los criterios de evaluación desarrollados durante esta fase presencial.
- **Participación de los alumnos (trabajos, informes) (10%):** la valoración de los mismos se fundamenta en la calidad del trabajo, en la entrega en la fecha determinada y en su presentación. Se tendrá en cuenta la participación en clase, capacidad para plantear preguntas relevantes.