

MÓDULO PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA- 1º CURSO

RA1.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han identificado las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria.	12%
b) Se han reconocido las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria.	12%
c) Se han reconocido los órdenes de fabricación como punto de partida de la planificación de la producción.	12%
d) Se han descrito las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones.	14%
e) Se han identificado y secuenciado las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo.	12%
f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.	12%
g) Se han identificado los riesgos e incertidumbres asociados al proceso productivo.	14%
h) Se han representado gráficamente las actividades del programa de producción relacionándolas con las técnicas de programación.	12%
	100%

RA2.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha analizado la organización de los recursos humanos en la industria alimentaria.	14%
b) Se han identificado los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria.	14%
c) Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas.	14%
d) Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación.	14%

e) Se han establecido actividades de dinámica de grupos para el correcto desarrollo de las relaciones interpersonales.	15%
f) Se han identificado las actitudes proactivas y reactivas en el equipo de trabajo y las técnicas de diálogo como estrategias de resolución de conflictos.	14%
g) Se han determinado técnicas de supervisión de tareas individuales.	15%
	100%

RA3.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han identificado los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción.	16%
b) Se han analizado y aplicado los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos.	16%
c) Se han descrito los métodos directos e indirectos de medición en las actividades de equipos y personas.	16%
d) Se han establecido las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras).	18%
e) Se han analizado las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas.	16%
f) Se han determinado medidas correctoras para el control del proceso.	18%
	100%

RA4.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito los componentes que intervienen en el coste final del producto.	16%
b) Se han analizado los métodos de cálculo de costes directos e indirectos, fijos y variables.	16%
c) Se han aplicado los métodos de cálculo de costes del producto a nivel de planta y de producto final.	18%
d) Se han caracterizado los costes intangibles y valorado la repercusión en el cumplimiento de los objetivos de producción.	16%
e) Se han analizado las posibles diferencias entre los costes previstos y	16%

los obtenidos identificando las desviaciones y sus causas más probables.	
f) Se han determinado las acciones correctoras.	18%
	100%