

# Anexo III. Modelo de programación de proba libre de módulos profesionais

---

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15001033	CFEA Guísamo	Bergondo	2022-2023

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
AGRA	AGRARIA	CSPMR	Paisaxismo e medio rural	Superior	Libre

### Módulo profesional

Código MP	Nome	Horas
MP0696	Xestión de cultivos	209

### Profesorado responsable

Andrés Graña Gil y Adrián López Vizcaíno
--

# Índice

---

<b>1. Identificación da programación.....</b>	<b>1</b>
Centro educativo .....	1
Ciclo formativo .....	1
Módulo profesional .....	1
Profesorado responsable .....	1
<b>2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Primeira parte da proba.....</b>	<b>3</b>
<b>2.1.a</b> Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan.....	3
<b>2.1.b</b> Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado	3
<b>2.2 Segunda parte da proba.....</b>	<b>4</b>
<b>2.2.a</b> Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan.....	4
<b>2.2.b</b> Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado	4
<b>3. Mínimos exhibibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento.....</b>	<b>5</b>
<b>4.1 Primeira parte da proba.....</b>	<b>5</b>
<b>4.2 Segunda parte da proba.....</b>	<b>5</b>

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1 Primeira parte da proba

#### 2.1.a Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1. Programa e controla a rega e a fertilización, para o que analiza as características do solo e as necesidades hídricas e de nutrición dos cultivos.
RA2. Organiza e programa os labores e os coidados culturais, para o que analiza os tipos de cultivo e a intención produtiva.
RA3. Programa e supervisa os labores de aproveitamento e de colleita ou recolección, para o que analiza as condicións meteorolóxicas e o momento óptimo ou o grao de madureza.
RA4. Organiza a poscolleita, e describe as operacións requiridas segundo o tipo de produto e o seu destino.
RA5. Organiza os coidados culturais, a colleita e a poscolleita de produtos ecolóxicos, para o que analiza as técnicas e os métodos autorizados.

#### 2.1.b Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1. Supervisouse o estado fisiolóxico das plantas.
CA1.2. Calculáronse as necesidades de auga de rega.
CA1.3. Estableceuse o momento, a frecuencia e a dose de rega.
CA1.4. Realizouse a programación dos elementos de control de rega.
CA1.5. Calculáronse os parámetros que determinan a eficacia do sistema de rega.
CA1.6. Calculáronse os insumos necesarios para a fertilización.
CA1.7. Elixíuse o tipo e o momento de aplicación da fertilización de cobertura e foliar.
CA1.8. Calculáronse e preparáronse as disolucións nai en fertirrigación e hidroponía.
CA1.9. Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e a maquinaria para a distribución dos fertilizantes.
CA1.10. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de programación e control da rega e da fertilización.
CA1.11. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA2.1. Describíronse e clasificáronse os labores e as operacións de cultivo.
CA2.2. Estableceuse o calendario de labores e coidados culturais en función do cultivo, do ciclo vexetativo e das condicións do medio.
CA2.3. Seleccionouse con criterio técnico a maquinaria, os equipamentos e os apeiros.
CA2.4. Establecéronse as estratexias de mantemento do equilibrio sanitario do agrosistema.
CA2.5. Seleccionáronse e supervisáronse as operacións de control fitosanitario.
CA2.6. Determináronse e supervisáronse as intervencións sobre a parte aérea das plantas.
CA2.7. Manexáronse os sistemas de control ambiental nas instalacións de forzamento de cultivos.
CA2.8. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización e programación de labores e coidados culturais.

CA2.9. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA1.1. Descríbóronse as técnicas de aproveitamento de forraxes e pradarias.
CA1.2. Determinouse o momento óptimo para o aproveitamento de forraxes e pradarias.
CA1.3. Descríbóronse os métodos para determinar o estado de madureza de grans e froitos.
CA1.4. Manexáronse os instrumentos para determinar o estado de madureza.
CA1.5. Descríbóronse as operacións de colleita ou recolección.
CA1.6. Determinouse o momento óptimo de colleita ou recolección.
CA1.7. Valoráronse as condicións meteorolóxicas máis favorables para o aproveitamento e a colleita ou recolección.
CA1.8. Seleccionáronse os restos da colleita para o seu aproveitamento ou eliminación.
CA1.9. Seleccionouse e regulouse a maquinaria, os equipamentos e os apeiros para o aproveitamento e a colleita ou recolección.
CA1.10. Calculáronse os insumos necesarios para as operacións de aproveitamento e colleita ou recolección.
CA1.11. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de programación e organización de labores de aproveitamento e colleita ou recolección.
CA1.12. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA2.1. Descríbóronse as condicións de carga e transporte.
CA2.2. Seleccionouse a maquinaria, os equipamentos e os apeiros para a carga e o transporte.
CA2.3. Descríbóronse as operacións previas ao envasamento, ao almacenamento e á conservación.
CA2.4. Seleccionáronse os envases e as embalaxes.
CA2.5. Descríbóronse os métodos de almacenamento e conservación de produtos agrícolas.
CA2.6. Seleccionouse o método, os equipamentos e as instalacións de almacenamento e de conservación, segundo o tipo de produto.
CA2.7. Valorouse a conveniencia de venda ou almacenamento dun produto concreto.
CA2.8. Calculáronse os insumos necesarios para as operacións de poscolleita de produtos agrícolas.
CA2.9. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización da poscolleita.
CA2.10. Descríbiuse o proceso de control de calidade dos produtos agrícolas.
CA2.11. Cubriuse a documentación básica de control.
CA2.12. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA1.1. Determinouse a idoneidade da auga para rega.
CA1.2. Valorouse o uso da rega para cubrir as necesidades do cultivo e manter ou mellorar a fertilidade do solo.
CA1.3. Determináronse as cubertas inertes e vivas que melloran o aproveitamento de auga e nutrientes.
CA1.4. Elixíuse o tipo e o momento de aplicación do fertilizante para mellorar as características físicas, químicas e biolóxicas do solo.
CA1.5. Seleccionouse o labor que reduza a erosión, e que manteña e mellore a fertilidade e a estrutura do solo.
CA1.6. Valorouse a necesidade de controlar pragas e enfermidades.
CA1.7. Determinouse o momento óptimo de madureza e o tamaño para a colleita ou recolección.
CA1.8. Valorouse o aproveitamento dos restos vexetais.
CA1.9. Seleccionouse e regulouse a maquinaria, os apeiros, os equipamentos e as ferramentas para os coidados culturais e para a colleita

ou recolección.
CA1.10. Describíronse os tratamentos de poscolleita autorizados.
CA1.11. Controlouse o proceso de certificación ecolóxica.
CA1.12. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización dos coidados culturais, a colleita e a poscolleita de produtos ecolóxicos.
CA1.13. Aplicouse a normativa ambiental, de produción ecolóxica, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.

## 2.2 Segunda parte da proba

### 2.2.a Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1. Programa e control da rega e a fertilización, para o que analiza as características do solo e as necesidades hídricas e de nutrición dos cultivos.
RA2. Organiza e programa os labores e os coidados culturais, para o que analiza os tipos de cultivo e a intención produtiva.
RA3. Programa e supervisa os labores de aproveitamento e de colleita ou recolección, para o que analiza as condicións meteorolóxicas e o momento óptimo ou o grao de madureza.
RA4. Organiza a poscolleita, e describe as operacións requiridas segundo o tipo de produto e o seu destino.
RA5. Organiza os coidados culturais, a colleita e a poscolleita de produtos ecolóxicos, para o que analiza as técnicas e os métodos autorizados.

### 2.2b Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1. Supervisouse o estado fisiolóxico das plantas.
CA1.2. Calculáronse as necesidades de auga de rega.
CA1.3. Estableceuse o momento, a frecuencia e a dose de rega.
CA1.4. Realizouse a programación dos elementos de control de rega.
CA1.5. Calculáronse os parámetros que determinan a eficacia do sistema de rega.
CA1.6. Calculáronse os insumos necesarios para a fertilización.
CA1.7. Elixíuse o tipo e o momento de aplicación da fertilización de cobertura e foliar.
CA1.8. Calculáronse e preparáronse as disolucións nai en fertirrigación e hidroponía.
CA1.9. Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e a maquinaria para a distribución dos fertilizantes.
CA1.10. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de programación e control da rega e da fertilización.
CA1.11. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA2.1. Describíronse e clasificáronse os labores e as operacións de cultivo.
CA2.2. Estableceuse o calendario de labores e coidados culturais en función do cultivo, do ciclo vexetativo e das condicións do medio.
CA2.3. Seleccionouse con criterio técnico a maquinaria, os equipamentos e os apeiros.
CA2.4. Establecéronse as estratexias de mantemento do equilibrio sanitario do agrosistema.
CA2.5. Seleccionáronse e supervisáronse as operacións de control fitosanitario.

CA2.6. Determináronse e supervisáronse as intervencións sobre a parte aérea das plantas.
CA2.7. Manexáronse os sistemas de control ambiental nas instalacións de forzamento de cultivos.
CA2.8. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización e programación de labores e coidados culturais.
CA2.9. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA1.1. Descríbironse as técnicas de aproveitamento de forraxes e pradarias.
CA1.2. Determinouse o momento óptimo para o aproveitamento de forraxes e pradarias.
CA1.3. Descríbironse os métodos para determinar o estado de madureza de grans e froitos.
CA1.4. Manexáronse os instrumentos para determinar o estado de madureza.
CA1.5. Descríbironse as operacións de colleita ou recolección.
CA1.6. Determinouse o momento óptimo de colleita ou recolección.
CA1.7. Valoráronse as condicións meteorolóxicas máis favorables para o aproveitamento e a colleita ou recolección.
CA1.8. Seleccionáronse os restos da colleita para o seu aproveitamento ou eliminación.
CA1.9. Seleccionouse e regulouse a maquinaria, os equipamentos e os apeiros para o aproveitamento e a colleita ou recolección.
CA1.10. Calculáronse os insumos necesarios para as operacións de aproveitamento e colleita ou recolección.
CA1.11. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de programación e organización de labores de aproveitamento e colleita ou recolección.
CA1.12. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA2.1. Descríbironse as condicións de carga e transporte.
CA2.2. Seleccionouse a maquinaria, os equipamentos e os apeiros para a carga e o transporte.
CA2.3. Descríbironse as operacións previas ao envasamento, ao almacenamento e á conservación.
CA2.4. Seleccionáronse os envases e as embalaxes.
CA2.5. Descríbironse os métodos de almacenamento e conservación de produtos agrícolas.
CA2.6. Seleccionouse o método, os equipamentos e as instalacións de almacenamento e de conservación, segundo o tipo de produto.
CA2.7. Valorouse a conveniencia de venda ou almacenamento dun produto concreto.
CA2.8. Calculáronse os insumos necesarios para as operacións de poscolleita de produtos agrícolas.
CA2.9. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización da poscolleita.
CA2.10. Descríbiuse o proceso de control de calidade dos produtos agrícolas.
CA2.11. Cubriuse a documentación básica de control.
CA2.12. Aplicouse a normativa ambiental, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
CA1.1. Determinouse a idoneidade da auga para rega.
CA1.2. Valorouse o uso da rega para cubrir as necesidades do cultivo e manter ou mellorar a fertilidade do solo.
CA1.3. Determináronse as cubertas inertes e vivas que melloran o aproveitamento de auga e nutrientes.
CA1.4. Elixíuse o tipo e o momento de aplicación do fertilizante para mellorar as características físicas, químicas e biolóxicas do solo.
CA1.5. Seleccionouse o labor que reduza a erosión, e que manteña e mellore a fertilidade e a estrutura do solo.

CA1.6. Valorouse a necesidade de controlar pragas e enfermidades.

CA1.7. Determinouse o momento óptimo de madureza e o tamaño para a colleita ou recolección.

CA1.8. Valorouse o aproveitamento dos restos vexetais.

CA1.9. Selecionouse e regulouse a maquinaria, os apeiros, os equipamentos e as ferramentas para os coidados culturais e para a colleita ou recolección.

CA1.10. Describíronse os tratamentos de poscolleita autorizados.

CA1.11. Controlouse o proceso de certificación ecolóxica.

CA1.12. Coordináronse e organizáronse os recursos humanos e materiais nos procesos de organización dos coidados culturais, a colleita e a poscolleita de produtos ecolóxicos.

CA1.13. Aplícouse a normativa ambiental, de produción ecolóxica, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.

### 3. Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Galego:

- Do total das preguntas do examen teórico ter un 50% de respostas correctas despois de descontar unha correcta por cada 3 erróneas. As preguntas non contestadas non descuentan.
- Resolver adecuadamente as prácticas propostas avaliadas a partires das táboas de observación correspondentes.
- Para obter o apto no módulo será necesario ter aprobadas tanto a parte teórica como a parte práctica da avaliación.
- Para poder realizar a parte práctica é obrigatorio ter aprobada a parte teórica.

Castellano:

- Del total de las preguntas del examen teórico tener un 50% de respuestas correctas después de descontar una correcta por cada 3 erróneas. Las preguntas no contestadas no descuentan.
- Resolver adecuadamente las prácticas propuestas evaluadas a partir de las tablas de observación correspondientes.
- Para obtener el apto en el módulo será necesario tener aprobadas tanto la parte teórica como la parte práctica de la evaluación.
- Para poder realizar la parte práctica es obligatorio tener aprobada la parte teórica.

### 4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento

#### 4.1 Primeira parte da proba

Galego:

Realización da proba teórica:

- Proba escrita de preguntas tipo test con 4 ítems e/ou preguntas a desenvolver. No examen tipo test por cada 3 erros descontarase unha resposta acertada. As preguntas non contestadas non descuentan.
- Para realización de dita proba teórica é necesario traer un bolígrafo. Non se permiten outros dispositivos ou elementos non indicados; como móbiles ou reloxos intelixentes.

Castellano:

Realización de la prueba teórica:

- Prueba escrita de preguntas tipo test con 4 ítems y/o preguntas a desarrollar. En el examen tipo test por cada 3 errores se descontará una respuesta acertada. Las preguntas no contestadas no descuentan.
- Para la realización de dicha prueba teórica es necesario traer un bolígrafo. No se permiten otros dispositivos o elementos no indicados; como móbiles o relojes inteligentes.

## 4.2 Segunda parte da proba

Galego:

Realización de probas prácticas:

As probas prácticas consistirán na resolución na aula de problemas e de casos prácticos ademais da realización no exterior de podas de diferentes cultivos e vexetacións existentes no centro.

Ferramentas a empregar (Aportada polo alumno):

Para participar nas probas prácticas será requisito indispensable asistir con EPI's (calzado de seguridade, luvas de traballo, gafas protectoras) e será necesario traer navalla de enxertar, tixeira de poda dunha man, cizalla de poda e serrucho de poda.

Castellano:

Realización de pruebas prácticas:

Las pruebas prácticas consistirán en la resolución en el aula de problemas y de casos prácticos además de la realización en el exterior de podas de diferentes cultivos y vegetaciones existentes en el centro.

Herramientas a utilizar (Aportada por el alumno):

Para participar en las pruebas prácticas será requisito indispensable asistir con EPI's (calzado de seguridad, guantes de trabajo, gafas protectoras) y será necesario traer navaja de injertar, tijera de poda de una mano, cizalla de poda y serrucho de poda.