



1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
Módulo Profesional:	M3133 Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria
Grupo:	1º FPB IA
Horas del Módulo:	N.º horas: 160 h (5 h/semana; 32 semanas)
Ud. Competencia asociadas	<p>UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</p> <p>UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.</p>
Normativa que regula el título	<p>- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.</p> <p>- Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de la Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.</p> <p>- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.</p> <p>- Orden, de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión, así como los currículos de 26 títulos.</p>
Profesor	<p>Especialidad: Procesos en la Industria Alimentaria</p> <p>Nombre: Rafael Sánchez Mohedano (Titular)</p> <p>María Dolores Lozano Baena (Sustituta)</p>

Tabla 1

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO.

Según el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo:

a) Identificar las materias primas y los productos auxiliares de la industria alimentaria, reconociendo los procesos donde intervienen para realizar las tareas básicas de recepción y preparación.

b) Manejar las máquinas y equipos correspondientes, interpretando las especificaciones del procedimiento que hay que aplicar para participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.

f) Interpretar las instrucciones incluidas en el plan de gestión ambiental para realizar operaciones de recogida, eliminación y tratamiento de residuos.

g) Interpretar manuales de uso de máquinas, equipos y útiles identificando la secuencia de operaciones para realizar su mantenimiento básico.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Según el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo:

a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.

b) Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.

f) Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo con los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.

g) Preparar mezclas y disoluciones rutinarias, realizando medidas de masas y volúmenes y los cálculos sencillos necesarios cumpliendo las normas de calidad.

s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

t) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

u) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

v) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

w) Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

x) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

y) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23
RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS // CRITERIOS DE EVALUACIÓN)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA1: Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.</p>	<p>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas y productos auxiliares. b) Se han reconocido las materias primas y sus características, relacionándolas con el proceso y producto final. c) Se han realizado las mediciones previas registrando los datos. d) Se han transportado y depositado las materias primas atendiendo a las instrucciones de trabajo. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>RA2: Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.</p>	<p>a) Se ha puesto a punto el material que se ha de utilizar en la preparación de las materias primas. b) Se ha seleccionado la materia prima que se necesita teniendo en cuenta el producto que se va a obtener. c) Se ha limpiado la materia prima eliminando las partes sobrantes. d) Se ha troceado, despiezado, molido o picado las materias primas y productos entrantes en los casos necesarios. e) Se ha controlado el ritmo del proceso evitando atascos o excesos en la entrada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>RA3: Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.</p>	<p>a) Se han seleccionado los útiles y materiales apropiados al trabajo de envasar y configurar. b) Se han identificado los principales tipos y modalidades de envasados de productos alimentarios. c) Se ha realizado la limpieza de los envases externos en las condiciones de higiene necesarias. d) Se han reconocido los materiales de embalaje. e) Se han regulado los equipos de la línea de envasado según las instrucciones recibidas. f) Se ha asociado el tipo de envasado, acondicionado y embalaje con el proceso de producción y el producto obtenido. g) Se ha comprobado los materiales de acondicionamiento asociados a la presentación final</p>



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

	<p>h) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de preparación de materiales y preparación de equipos.</p>
<p>RA4: Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.</p>	<p>a) Se han supervisado y puesto a punto las máquinas, equipos principales y auxiliares del proceso de envasado. b) Se ha realizado el control del llenado, cerrado y etiquetado automático de los envases de productos alimentarios. c) Se ha registrado en las hojas y partes de trabajo el recuento de consumibles y de los envases producidos d) Se ha reconocido el lugar donde debe alojarse los envases contados. e) Se ha establecido la forma y el lugar donde debe depositarse los sobrantes y desechos para su recuperación o eliminación. f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales aplicados a la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.</p>
<p>RA5: Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos según las instrucciones de trabajo.</p>	<p>a) Se ha comprobado la disposición correcta en las líneas o equipos de los materiales principales y auxiliares de embalaje. b) Se ha operado con las máquinas de embalaje, controlando su funcionamiento. c) Se han comprobado las operaciones finales de embalaje. d) Se ha identificado el lugar la forma donde depositar los residuos del embalaje para su recuperación. e) Se ha registrado el número de consumibles y paquetes o unidades producidas. f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de embalaje.</p>

Tabla 2



4.- RELACIÓN DE UNIDADES CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN.

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1. Control y recepción de materias primas.	1	Materias primas y materias primas auxiliares.	16 h
	1. Control y recepción de materias primas.	2	Recepción de materias primas y comprobaciones generales.	10 h
	1. Control y recepción de materias primas.	3	Conservación de materias primas y materias primas auxiliares.	10 h
	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	4	Operaciones básicas de preparación de materias primas I.	25 h
<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p>Práctica 1: Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.</p> <p>Práctica 2: Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.)</p> <p>Práctica 3: Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.</p>				
2ª EVALUACIÓN	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	5	Operaciones básicas de preparación de materias primas II.	20 h
	3. Preparación de materiales.	6	Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria.	15 h
	3. Preparación de materiales.	7	Envasado y acondicionado de productos alimentarios.	20 h
<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad temática y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p>Práctica 4: Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.</p> <p>Práctica 5: Preparación de material de envasado y envasado de distintos alimentos.</p>				
3ª EVALUACIÓN	4. Operaciones de envasado y acondicionado de productos alimentarios.	8	Operaciones de envasado y acondicionado y funcionamiento básico de la maquinaria.	24 h
	5. Operaciones de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.	9	Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria.	20



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas): Práctica 6: Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado. Práctica 7: Preparación de material de empaquetado y embalaje de diversos productos alimenticios.	
TOTAL HORAS	160 h

Tabla 3

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
1.- Materias Primas y Materias Primas Auxiliares (Objetivos: a, v, w, x,y, z; Competencias: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	9%	b
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Materias primas. Clasificación. Variedades y especificaciones en función del producto que se va a obtener. Productos auxiliares principales utilizados en la industria alimentaria. Aditivos y medios estabilizadores. Condimentos y especias. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE1. Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: La recepción de mercancías.</p>			

Tabla 4

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
2.- Recepción de materias primas y comprobaciones generales. (Objetivos: a, t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	6%	a, c
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. Medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. Apreciación sensorial básica de materias primas. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control. Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE2. Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.)</p>			



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:
La recepción de mercancías.

Tabla 5

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
3.- Conservación de materias primas y materias auxiliares (Objetivo a,t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	7%	d, e
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Conservación de materias primas y materiales auxiliares. Cámaras de conservación y depósito de materias primas. Sustancias conservantes. Otras medidas de conservación.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE3. Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: Preparación de materias primas y auxiliares. Operaciones de envasado y acondicionamiento. Retirada de residuos. La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

Tabla 6

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
4.- Operaciones básicas de preparación de materias primas I (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z ; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	2	16%	b, c, d
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Operaciones básicas de preparación de materias primas. Descripción. Métodos de selección y clasificación de materias primas. Calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece y descongelación entre otras.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE4. Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: La recepción de mercancías. Preparación de materias primas y auxiliares. Retirada de residuos. La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

Tabla 7

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
5.- Operaciones básicas de preparación de materias primas II (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	2	12%	a, e, f
<u>Contenidos desarrollados</u>			



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Operaciones y equipos específicos. Resultados.
Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
Maquinaria y equipos específicos: puesta a punto y manejo.
Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

Prácticas de Seguimiento y Evaluación:

PSE5. Preparación de material de envasado y envasado de distintos alimentos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- La recepción de mercancías.
- Preparación de materias primas y auxiliares.
- Modalidades y tipos de envasado.
- Operaciones de envasado y acondicionamiento.
- Retirada de residuos.
- La detección de los defectos relacionados con el proceso.

Tabla 8

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
	6.- Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria. (Objetivos: f, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	3	9%
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades. Envases de vidrio y cerámica: frascos, botellas y garrafas. Envases de papel y cartón. Propiedades. Briks, cartones y papel. Envases de materiales plásticos y complejos. Naturaleza y Propiedades. Bolsas, bandejas, envases flexibles esterilizados, termoformados. Otros envases. Limpieza de envases. Materiales de acondicionamiento. Envolturas diversas. Productos y materiales de acompañamiento y presentación. Recubrimiento y películas comestibles. Materiales de embalaje. Papeles cartones y plásticos. Flejes cintas y cuerdas. Bandejas y ortos soportes de embalaje. Gomas y colas. Aditivos, grapas y sellos. Otros materiales de embalaje.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE6. Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: Modalidades y tipos de envasado. Operaciones de envasado y acondicionamiento. Operaciones de embalaje. Retirada de residuos. La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

Tabla 9

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
	7.- Envasado y acondicionado de productos alimentarios (Objetivos: t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	3	11%
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.</p>			



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Características y propiedades de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. Envasado aséptico, Envasado con aire, Envasado al vacío, Envasado con atmósfera modificada, Envasado activo.
Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
Requisitos legales de acondicionamiento de productos.

Prácticas de Seguimiento y Evaluación:

PSE7. Preparación de material de empaquetado y embalaje de diversos productos alimenticios.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- Modalidades y tipos de envasado.
- Operaciones de envasado y acondicionamiento.
- Operaciones de embalaje.
- Retirada de residuos.
- La detección de los defectos relacionados con el proceso.

Tabla 10

3º EVALUACIÓN	RA		CE
8.- Operaciones de envasado y acondicionamiento y funcionamiento básico de la maquinaria. (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	4	18%	a, b, c, d, e, f
<u>Contenidos desarrollados</u> Operaciones de envasado y acondicionamiento. Formación del envase” in situ”. Manipulación y preparación de envases. Procedimiento de llenado y dosificación. Tipos o sistemas de cerrado. Procedimientos de acondicionamiento e identificación. Operaciones de envasado, regulación y manejo. Envasado en atmósfera modificada. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. Equipos auxiliares. Mantenimiento elemental puesta a punto. Máquinas manuales de envasado y acondicionamiento. Tipos de cerradura. Máquinas automáticas de envasado y acondicionamiento. Líneas automatizadas integrales. Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de envasado y acondicionamiento de productos alimentarios. Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: Modalidades y tipos de envasado.			

Tabla 11

3º EVALUACIÓN	RA		CE
9.- Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	5	12%	a, b, c, d, e, f
<u>Contenidos desarrollados</u> Manipulación y preparación de materiales de embalaje. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. Rotulación e identificación de lotes.			



Paletización y movimiento de palets.
Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
Anotaciones y registros de consumos y producción.
Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
Mantenimiento elemental y puesta a punto.
Máquinas manuales de embalaje. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.
Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de empaquetado y embalado de productos alimentarios.

Prácticas de Seguimiento y Evaluación:

PSE9. Anotaciones y registros de consumos y producción en las prácticas realizadas durante el curso.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

Operaciones de embalaje.

Retirada de residuos.

La detección de los defectos relacionados con el proceso.

Tabla 12

6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.

6.2.- Estrategias Metodológicas

La metodología didáctica es el **conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado**, de manera consciente y reflexiva, con la finalidad de **posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos planteados**. Hace referencia al papel que juegan el alumnado y profesorado, a la utilización de medios y recursos, a los tipos de actividades, a la organización de los tiempos y espacios, a los agrupamientos y a la secuenciación y tipo de tareas.

En relación a lo expuesto, existen varios aspectos que condicionan la metodología empleada, entre los que destacan los siguientes:

- Las **características y necesidades/limitaciones del alumnado**, destacando que la FP Básica es una respuesta formativa para colectivos con **necesidades específicas** por circunstancias personales, de edad o de historial académico.

- Las **características del centro**, en cuanto a las **instalaciones y materiales** de los que dispone, que facilitará en mayor o menor medida el desarrollo de actividades prácticas.

- El **carácter propio del módulo de Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria**. Aunque se aborden contenidos que no se han tratado en la anterior etapa educativa del alumnado, este módulo admite numerosas **actividades prácticas en el taller** que pueden resultar **motivadoras y atractivas** para el alumnado.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Dentro de estas consideraciones generales se incluirán actividades que promuevan la lectura, la **educación en valores** y el **uso responsable de las TICs**.

La metodología ha de tener **carácter globalizador** y **se adaptará a las necesidades del alumnado**, favoreciendo la adquisición progresiva de competencias.

Por tanto, dadas las características del alumnado de FP Básica, la metodología tratará de dar un **carácter motivador** y un **sentido práctico** a los contenidos, fomentando **técnicas activas de aprendizaje**, la **autonomía** y el **trabajo en equipo**, con el objeto de estimular los procesos de construcción de **aprendizaje significativo**. Además, la metodología debe favorecer el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal. Todo ello basado en estrategias de **resolución de problemas** y en **“aprender haciendo”**, utilizando de manera habitual las **tecnologías de la información y de la comunicación**. Por último, es importante que las actividades programadas sean **realizables por el alumnado** y creen una **situación de logro** de los resultados previstos. Asimismo, se preverán actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.

En base al perfil de este alumnado, **la base de la metodología didáctica será el establecimiento de un clima de confianza, respeto y unión entre el alumnado y la profesora, y la creación de un afán de crecimiento y superación personal**.

Los contenidos serán expuestos teniendo en cuenta **las ideas previas del grupo**, identificándolas mediante la evaluación inicial y a través de actividades iniciales, y se utilizarán técnicas que propicien la **participación activa** del alumnado y el **trabajo cooperativo** en las actividades de desarrollo y demás actividades (corrección de ejercicios o elaboración del material de forma coordinada con la profesora y los compañeros/as).

Se realizarán **supuestos prácticos y prácticas en el taller**, que permitan al grupo **“aprender haciendo”** y que creen situaciones de aprendizajes sugerentes y significativas, y **exposiciones orales** y propondremos **debates** que animen al alumnado a la reflexión, análisis y discusión y que potencie su fluidez verbal en la defensa de ideas, valorando la discrepancia y el diálogo como una vía positiva para la comprensión de los contenidos del programa.

Se atenderán los **distintos ritmos de aprendizajes del grupo de clase**, apoyándonos en actividades de refuerzo, de ampliación y de trabajo autónomo, y **se trabajará en equipo con el resto del profesorado** que imparta clases en los diferentes módulos del ciclo, para que el alumnado tenga una visión de conjunto del mismo.

Se realizarán **actividades extraescolares** que permitan al alumnado conocer y aprender *in situ* las aplicaciones profesionales de los contenidos impartidos.

Por último, se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de webs ilustrativas, repaso mediante juegos interactivos, uso de internet, uso de procesador de texto, hojas de cálculo y presentaciones, etc.).

Instrumentos de evaluación

La evaluación se trata de un proceso continuo, formativo e integrador, orientado a seguir la evolución



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

de los procesos de aprendizaje del alumnado. Los instrumentos de evaluación son aquellas herramientas que nos van a permitir **valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizajes** y, por tanto, de los criterios de evaluación asociados a cada uno de ellos.

Se realizarán **una sesión de evaluación inicial** (para indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado y será de carácter cualitativo), **tres sesiones de evaluación parcial** (se harán constar las calificaciones del alumnado) y **dos sesiones de evaluación final** (31 de mayo y 22 de junio).

Para evaluar **los conocimientos** teóricos se emplearán test de conocimientos que incluyen: pruebas escritas (con preguntas cortas, preguntas de desarrollo, preguntas tipo test, *visus*, preguntas de verdadero/falso, etc.), exposiciones y pruebas orales y/o actividades de clase.

La evaluación de las **habilidades, destrezas y actitudes** se realizará a través de la observación directa, trabajos individuales o en grupo, actividades de clase, actividades de gamificación diseñadas para consolidar y verificar los contenidos y realizando prácticas en el taller. Para su evaluación se establecerán rúbricas que permitan determinar:

- El grado de entendimiento de los procesos de las actividades (interpretación correcta de las instrucciones dadas, capacidad para recopilar y analizar una determinada información).
- El grado de manejo de materiales y equipos propuestos en las actividades (utilización de técnicas y procesos de forma adecuada, con orden y limpieza, y siguiendo las normas de higiene y seguridad en el laboratorio; respeto y responsabilidad con los materiales del taller, laboratorio y aula).
- El grado de compromiso y desarrollo de los objetivos de las sesiones prácticas (participación e interés en clase, dedicación, trabajo en equipo, iniciativa para la organización, planificación y realización de una actividad, respeto al profesorado y a los compañeros, así como a su trabajo y opiniones).
- El grado de realización de las tareas programadas (resolución correcta de las actividades propuestas, presentación de trabajos, supuestos, actividades, informes, etc. con puntualidad, corrección y limpieza).

Aclaraciones

Generales aplicables a todas las evaluaciones con independencia de sus contenidos:

- En la realización de una prueba específica por escrito, aquel alumno/a que sea sorprendido con tenencia de ayuda extraordinaria (chuletas, notas escritas en mano, en mesa, charla con compañero/a, copia del examen de otro compañero/a...), no superará ese trimestre, independientemente de las notas que tenga en otras pruebas y tendrá que superarlo en la convocatoria ordinaria fijada por el Centro.
- En el caso de producirse la falta de asistencia a una prueba o actividad evaluable, solo se repetirá en una fecha acordada en caso de estar justificada.
- En el caso de que se produjera un absentismo total del alumnado, sin justificación razonable, a una o varias sesiones, los contenidos y actividades, se considerarán impartidos.

Adecuación a los Planes y Proyectos del Plan de Centro.

La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Webs: siguiendo las directrices propuestas por la Administración Educativa de esta Comunidad, con el fin de mejorar la competencia lectora y fomentar el hábito y el gusto por la lectura, elaboraremos un plan de lectura para que sea aplicado en el módulo y en el curso en general y sobre el que se puedan ir incorporando mejoras. Hay que tener en cuenta que la lectura y otros procesos intelectuales asociados a ella, desarrollan las competencias necesarias para la adquisición de aprendizajes.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Los objetivos, en coordinación con el Plan de Lectura del Centro, serán:

- Fomentar hábitos de lectura en el alumnado.
- Desarrollar el gusto por la lectura.
- Utilizar los libros como elementos lúdicos.
- Ampliar el campo de intereses culturales.
- Ampliar los temas de lectura y utilizar los libros de consulta para los trabajos.

Las lecturas que se van a trabajar son diversas, fundamentalmente artículos de actualidad relacionados con el oficio, extractos de libros, noticias, etc.

Se trabajará este aspecto 1 hora semanalmente, además de cuando lo requieran los contenidos que se estén desarrollando, siendo cumplimentada con trabajo en casa.

La metodología será participativa, alternándose la lectura en voz alta, el resumen escrito del texto, la exposición oral del mismo, el debate, etc.

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: MF0543_1: Preparación de materias primas

Autora: María García Hurtado

Editorial: IC Editorial

Edición: Primera

ISBN: 978-84-15792-86-4

Título: MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios

Autor: Manuel Rodríguez Peula

Editorial: IC Editorial

Edición: Primera

ISBN: 978-84-15848-94-3

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Apuntes proporcionados por la profesora de la materia.
- Páginas webs relacionadas con las operaciones auxiliares en la industria alimentaria, vídeos de Youtube, simuladores de Formación Profesional/Industrias Alimentarias de Educalab (<http://educalab.es/recursos/historico/formacion-profesional/simuladores/industrias-alimentarias>), etc.
- Plataformas para la creación de actividades de gamificación: kahoot, Educaplay, etc.
- Recursos TIC y material audiovisual: ordenadores con acceso a Internet (para profesora y alumnos/as), cañón proyector con pantalla, sistema de carpetas en red para el archivo de trabajos,
- Taller para la realización de prácticas según recursos disponibles en el centro.
- Plataforma Google Classroom como medio para estar en contacto con el alumnado, suministrar tareas, subir contenido didáctico, etc.

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, RECUPERACIÓN.

8.1. Criterios de calificación

Para la evaluación de las unidades de trabajo se realizarán:

- Pruebas evaluativas escritas o a través de cuestionarios on-line.
- Actividades de clase, realizadas en aula o en sala de elaboración
- Pruebas prácticas evaluativas tanto en sala de elaboración, como en el desarrollo de Actividades Extraescolares, registrando los grados de consecución de los correspondientes Resultados de Aprendizajes, mediante rúbricas.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Se llevarán a cabo Evaluaciones trimestrales; La calificación de **cada Evaluación** será la suma ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA que se abordan en las Unidades de Trabajo, según tabla de porcentajes del punto 8.2 (tabla 14).

Cada Resultado de Aprendizaje será considerado adquirido cuando el alumno/a haya obtenido en el mismo, una calificación de 5.

La superación de cada Evaluación será la media ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los RA abordados en ese Trimestre, y corresponderá con una puntuación mínima de 5 puntos.

La calificación final del módulo será la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA.

Los **criterios de calificación** serán las ponderaciones que aparecen en la tabla 14 del punto 8.2.

Para poder realizar la calificación, se asociará un **instrumento de evaluación** a cada uno de los criterios de evaluación correspondientes a los Resultados de Aprendizaje del módulo que se programa. A continuación, aparecen los **instrumentos de evaluación**, relacionados con los aspectos teóricos y prácticos:

- 1. TEORÍA.** Los contenidos teóricos correspondientes a los RA desarrollados en cada unidad de trabajo serán evaluados mediante actividades y/o pruebas escritas, que se realizarán al finalizar una unidad de trabajo o un bloque temático.

Para ello se realizarán:

- Exámenes con preguntas tipo test, preguntas cortas y/o cuestiones matemáticas, pruebas *visu* (con los propios ojos). Se corregirán con la correspondiente plantilla (solucionario).
- Actividades de distinta naturaleza (investigaciones, comentarios de texto, supuestos prácticos...).
- Realización de trabajos cuando fuere necesario. Podrán ser escritos (con su correspondiente rúbrica dependiendo del tipo de trabajo) u orales. En el caso de realizarse trabajos de carácter oral, se evaluarán con la siguiente rúbrica:

ITEM	MUY BIEN (4)	BIEN (3)	REGULAR (2)	INSUFICIENTE (1)
Contenido	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema
Expresión	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

	gran claridad todo el tiempo	hablando con claridad la mayoría del tiempo		
Formato	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato
Expresión corporal y contacto visual	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso
Tiempo	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-
Bibliografía	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad

2. **PRÁCTICA.** Los criterios de evaluación que permiten al alumnado “saber hacer” se evaluarán mediante prácticas realizadas en sala de elaboración y las prácticas realizadas en las actividades extraescolares, a través de rúbricas. Se valorará, por tanto, de forma global:

- Grado de entendimiento de los procesos de las actividades.
- Grado de manejo de utensilios y equipos propuestos en las actividades.
- Grado de realización de las tareas programadas.
- Orden y limpieza

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado, y cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (4 puntos), BIEN (3 puntos), REGULAR (2 puntos), INSUFICIENTE (1 punto). La puntuación máxima dependerá del número de ítems que contemple la rúbrica, y puede expresarse con la siguiente fórmula:

$$\boxed{\text{Número de ítems} \times 4 \text{ puntos}}$$



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Por ejemplo, si nos fijamos en la rúbrica que recoge esta programación para la evaluación de exposiciones orales, podemos observar que contiene 6 ítems. Así, la puntuación máxima que se puede alcanzar es de $6 \text{ ítems} \times 4 \text{ puntos} = 24 \text{ puntos}$. En base a este método de puntuación, se harán las ponderaciones correspondientes para ofrecer al alumnado una nota sobre 10.

Cuando la naturaleza de la actividad práctica no se preste a la evaluación mediante rúbricas se empleará otro instrumento de evaluación, concretamente la **lista de cotejo**. En este caso se trata de un instrumento de puntuación dicotómica, donde cada ítem acepta solo dos alternativas (sí/no, logrado/no logrado, presente/ausente).

La nota final de módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA1} \cdot 13\% + \text{RA2} \cdot 28\% + \text{RA3} \cdot 24\% + \text{RA4} \cdot 20\% + \text{RA5} \cdot 15\%$$

Registro de las calificaciones.

El registro de las calificaciones, y de todo el proceso de Evaluación, se llevará a cabo mediante Hojas de Cálculo Excel, y será individualizado para cada alumno/a.

8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

(Ponderación de los RA en las distintas UT en que se abordan) relacionados con la temporalización de las unidades de trabajo

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	b	9%	UT1	1ªEv
RA1	a, c	6%	UT2	1ªEv
RA1	d, e	7%	UT3	1ªEv
RA2	b, c, d	16%	UT4	1ªEv
RA2	a, e, f	12%	UT5	2ªEv
RA3	a, c, d, f	9%	UT6	2ªEv
RA3	b, e, g, h	11%	UT7	2ªEv
RA4	a, b, c, d, e, f	18%	UT8	3ªEv
RA5	a, b, c, d, e, f	12%	UT9	3ªEv
		100%		

Tabla 14

Ponderación de los Resultados de Aprendizajes globales

Resultado de Aprendizaje	Ponderación
RA1	22%
RA2	28%
RA3	20%



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

RA4	18%
RA5	12%
	100%

Tabla 15

La **calificación** reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje, es decir, reflejará el grado de consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo.

La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades y prácticas, comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

Para justificar las faltas, se procederá a actuar conforme establece el centro:

- Plazo máximo de 3 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

Medidas de Recuperación y Programa de refuerzo.

Se realizará un programa de refuerzo y recuperación después de cada evaluación, coincidiendo con los tres trimestres lectivos. Se desarrollarán actividades y prácticas de refuerzo y recuperación, relacionadas con los Resultados de Aprendizajes que no hayan sido adquiridos. Finalmente, se realizará una prueba específica o examen, con actividades y/o cuestiones teóricas y realización de prácticas en la sala de elaboración de las mismas características y alcance que las realizadas en la evaluación.

Sólo se pondrá una nueva fecha para las pruebas en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

En caso de haber alumnos repetidores, se elaborará un plan de refuerzo y seguimiento individualizado.

En cuanto al procedimiento para subir nota, los alumnos/as que, habiendo superado la materia, deseen modificar su nota media final, podrán hacerlo mediante una prueba objetiva al final del curso, de toda la materia del módulo.

En los casos en los que, llegado el momento de la **1ª evaluación final**, el alumno/a no haya superado la evaluación del módulo, recibirá un **programa de refuerzo para la recuperación de los aprendizajes no adquiridos** entre las semanas 32 y 35 del curso académico. Durante este periodo, se trabajará con el alumnado actividades de refuerzo y se realizarán diferentes pruebas de recuperación.

En caso de no asistir el alumnado a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable.



9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Indicadores enseñanza: Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas.

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. **Tiene que ser superior al 85%.**
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. **Tiene que ser superior al 90%.**
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. **Tiene que ser superior al 90%.**
- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. **Tiene que ser superior al 70%.**

Indicadores de la práctica docente: Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 3 veces por trimestre. **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre. Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).

10.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La atención a la diversidad del alumnado en el Departamento se realizará atendiendo a lo establecido en el apartado 2.03.06. Atención a la diversidad del Plan de Centro.

- DETECCIÓN

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

- ACTUACIONES

La Formación Profesional Básica es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB IA CURSO: 22/23

Por tanto, se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

- EVALUACIÓN

El seguimiento y evaluación de las posibles medidas de atención a la diversidad tomadas será continua, procediendo a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

11.- EVALUACIÓN DEL ALUMNADO Y DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.



MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB IA CURSO: 22/23

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.