



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

0.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	6
Estudios Previos	4 DE ELLOS PROVIENEN DE ESO, 1 ALUMNO ES REPETIDOR Y 1 ALUMNA SIN ESTUDIOS PREVIOS.
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	<i>Hay alumnos con necesidades Hay un repetidor No se trata de una Enseñanza Dual.</i>
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Plan de Igualdad de Género en Educación</i> • <i>Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz</i> • <i>Programa Aldea</i> • <i>Vivir y sentir el patrimonio</i> • <i>Programa STEAM: Investigación aeroespacial aplicada al aula</i>

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Módulo Profesional:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Grupo:	1º
Horas del Módulo:	N.º horas: 224 ANUALES (7 HORAS SEMANALES; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	<p>UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</p> <p>UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.</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>



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

	- 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.
Profesor	Especialidad: OPERACIONES Y EQUIPOS DE PROCESO Nombre: Mercedes Pilar Jiménez Rico y Rafael F. Sánchez Mohedano

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO (Enumerarlos estableciendo un orden numérico)

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.
- c) Aplicar las medidas higiénico-sanitarias, conociendo la normativa de seguridad alimentaria para intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios.
- d) Manejar las máquinas y equipos correspondientes, interpretando las especificaciones del procedimiento que hay que aplicar para intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado 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.
- i) Comprobar el estado de operatividad de los equipos e instalaciones auxiliares de laboratorio, para realizar el mantenimiento de primer nivel de los mismos.
- 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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23-24

- 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 (*Recoger en cada competencia sus iniciales*).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)//CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).

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.
- c-Intervenir en operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios, realizando operaciones automáticas y semiautomáticas rutinarias y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- 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.
- h-Realizar mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.
- 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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS LOE) (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA1 <i>Elabora</i> productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso.</p> <p>30%</p>	<p>a) Se han interpretado la documentación y las instrucciones de trabajo. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>b) Se han reconocido las operaciones de elaboración de productos alimentarios que hay que realizar. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>c) Se han utilizado correctamente los utensilios, equipos y sustancias. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>d) Se han añadido todos los ingredientes y sustancias que formen parte del producto elaborado. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>e) Se ha mantenido el ritmo el proceso, evitando posibles incidencias. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>f) Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos. UT3,4,5,6,7,8,9</p>
<p>RA2 Realiza operaciones básicas de <i>tratamientos finales de conservación y acabado</i> de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas.</p> <p>30%</p>	<p>a) Se han identificado los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado de productos alimenticios. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>b) Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos para el proceso. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>c) Se ha controlado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>d) Se han revisado los indicadores de los parámetros estándar y se han registrado los datos. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>e) Se han depositado los productos tratados en el lugar y de la forma adecuada para su posterior traslado. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>f) Se ha colaborado en la toma de muestras aplicando instrucciones detallando explicaciones. UT3,4,5,6,7,8,9</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

	<p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. UT3,4,5,6,7,8,9</p>
<p>RA3 Realiza <u>operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares</u> de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se han identificado los servicios auxiliares que tiene la industria alimentaria, relacionándolos con el proceso productivo. UT10,11</p> <p>b) Se ha reconocido la señalización, los colores y los trazados de las conducciones de los servicios auxiliares. UT10,11</p> <p>c) Se ha actuado sobre los mandos y los aparatos reguladores en operaciones sencillas y rutinarias de la producción. UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>d) Se ha ayudado en la puesta a punto y mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares. UT10,11</p> <p>e) Se han adoptado medidas de seguridad personal de protección ambiental. UT10,11</p>
<p>RA4 Adopta las <u>normas de seguridad alimentaria</u> en las operaciones de preparación de materias primas y productos auxiliares, reconociendo los factores de riesgo y las medidas y equipos para prevenirlos.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se han caracterizado las normas básicas de higiene alimentaria. UT2</p> <p>b) Se han seleccionado las medidas de higiene necesarias en la recepción de materias primas. UT1UT2 UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>c) Se han adoptado las medidas de higiene estipuladas en las operaciones de transporte, descanso y ubicación de las mercancías. UT1UT2</p> <p>d) Se han seleccionado las medidas de higiene personal en el proceso de tratamiento de materias primas y auxiliares. UT2 UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>e) Se han seguido los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos. UT1UT2 UT3,4,5,6,7,8,9</p> <p>f) Se ha realizado la recogida y control de residuos adoptando las medidas higiénicas estipuladas. UT3,4,5,6,7,8,9</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24
4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	PONDERACIÓN EN LA CALIFICACIÓN (%)
1ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UD1	IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10 h	5
		UD2	NORMAS Y PRÁCTICAS HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10 h	5
		UD3	INDUSTRIA DE ELABORACION DE BEBIDAS.	32 h	15
		UD4	INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS.	32 h	15
	PRÁCTICAS. <u>UD1,2,3:</u> PSE1. Vendimia: Medidas de Higiene en la Recepción, transporte y ubicación de materias primas, y en la gestión de residuos. PSE2. Elaboración de vino. PSE3. Elaboración de cerveza. <u>UD4:</u> PSE4. Elaboración de jabón con aceite usado. PSE5. Elaboración de aceite de oliva. PSE6. Elaboración de aceituna de mesa. PSE7. Elaboración de galletas con aceite de oliva.				
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 2	UD5	INDUSTRIA TRANSFORMADORA FRUTA Y HORTALIZAS.	24 h	10
		UD6	INDUSTRIA CÁRNICA.	24 h	10
		UD7	INDUSTRIA DE CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS.	24 h	10
		UD8	INDUSTRIA LÁCTEA Y OVOPRODUCTOS.	24 h	10
	PRÁCTICAS <u>UD5:</u> PSE8. Elaboración de conservas vegetales PSE9. Elaboración de mermeladas. <u>UD6:</u> PSE10. Elaboración de productos cárnicos no tratados térmicamente. PSE11. Elaboración de embutidos. PSE12 Elaboración de productos cárnicos tratados térmicamente. <u>UD7:</u> PSE13. Elaboración productos panadería. PSE14. Elaboración de productos de bollería. <u>UD8:</u> PSE15. Elaboración productos lácteos (queso, yogur, mantequilla)				
3ª	BLOQUE 3	UD9	INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADO.	16 h	8
		UD10	SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. INSTALACIONES TÉRMICAS. MANDOS, CONTROL Y MANTENIMIENTO BÁSICO	14 h	6



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

	UD11	SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. INSTALACIONES NO TÉRMICAS. MANDOS, CONTROL Y MANTENIMIENTO BÁSICO	14 h	6
PRÁCTICAS <u>UD9:</u> PSE16. Elaboración conservas pescado.				
TOTALHORAS:			224	100 %

En el siguiente cuadro aparece el reparto de Unidades Didácticas que va a impartir cada profesor, teniendo en cuenta, además, las horas semanales que imparte cada uno/a.

<i>Profesor</i>	<i>Horas semanales</i>	<i>RA</i>	<i>UNIDAD DIDÁCTICA</i>
<i>Rafael F. Sánchez Mohedano</i>	3	RA3, RA4	UD1, UD2, UD3, UD4, UD5, UD6, UD7, UD8, UD9, UD10, UD11
<i>Mercedes P. Jiménez Rico</i>	4	RA1, RA2	UD3, UD4, UD5, UD6, UD7, UD8, UD9

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.

BLOQUE 1

UD1. Importancia de la higiene en la industria alimentaria

Contenidos desarrollados

- Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación. Contaminación física, química y biológica. Causas y tipos de contaminación de los alimentos.
- Agentes biológicos. Características y tipos.
- Principales microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
- Riesgos físicos, químicos y biológicos que pueden existir en el proceso de elaboración de alimentos.

UD2. Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Contenidos desarrollados

- Normativa sobre la manipulación de alimentos.
- Medidas de higiene personal.
- Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Guías de buenas prácticas de higiene.

UD3. Industria de elaboración de bebidas

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

UD4. Industria de aceites y grasas

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

BLOQUE 2

UD5. Industria transformadoras fruta y hortalizas.

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

UD6. Industria cárnica.

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

UD7. Industria de cereales, harinas y derivados.

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

UD8. Industria láctea y ovoproductos.

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

BLOQUE 3

UD9. Industria transformadora de pescado.

Contenidos desarrollados

- Operaciones básicas de elaboración.
- Tratamientos finales de conservación y acabado.
- Equipos, maquinaria y utillaje.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales

UD10. Servicios auxiliares en la industria alimentaria. Instalaciones térmicas. Mandos, control y mantenimiento básico

Contenidos desarrollados

- Elementos de regulación y equipos de sistemas auxiliares térmicos.
- Producción de calor e instalaciones de producción de calor.
- Transmisión de calor, las calderas o generadores de vapor.
- Procesos de generación de agua caliente y vapor, y distribución de circuitos.
- Intercambiadores de calor y sus tipos.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

- Instalaciones de producción y mantenimiento de frío, sus fundamentos, los elementos básicos: evaporador, compresor, condensador, válvula de expansión, torres de enfriamiento.

UD11. Servicios auxiliares en la industria alimentaria. Instalaciones no térmicas. Mandos, control y mantenimiento básico

Contenidos desarrollados

- Elementos de regulación y los equipos de sistemas auxiliares no térmicos.
- Sistema de producción de aire, las características del aire y de los gases en la industria alimentaria.
- Instalaciones de producción y acondicionamiento de aire y gases, la producción y conducción de aire comprimido, los compresores y el proceso de acondicionamiento de aire.
- Instalaciones de producción y distribución de electricidad.
- Descripción elemental y las actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos.
- Acondicionamiento de agua, su distribución, su bombeo, sus conducciones y accesorios.

OG = Objetivos Generales. **RA**= Resultados de aprendizaje. **CP** = Competencias Profesionales
En las columnas **CP**, **OG** y **RA**, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.
Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los resultados de aprendizaje.
La **determinación de unidades de trabajo** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional en el Real Decreto y Orden que lo regulan.
La **asociación de unidades de trabajo con resultados de aprendizaje**, en función de las características del mismo y tras valorar su peso formativo.
Al completar las columnas se debería hacer con los números o iniciales.

MÓDULO PROFESIONAL:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS			
UNIDADES DIDACTICAS (UD)	OG	RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CP
UD1	c	RA4	b, c y e	v, w
UD2	c	RA4	a, b, c, d y e	v, w
UD3	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

UD4	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w
UD5	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w
UD6	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w
UD7	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w
UD8	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f	a, b, c, f, h, v, w
UD9	a, b, c, d, f, g, i	RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d y e	a, b, c, f, h, v, w
UD10	x	RA3	a, b, d y e	c, f
UD11	x	RA3	a, b, d y e	c, f

6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

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

- El desarrollo metodológico del curso será, en líneas generales, como a continuación se indica:
 - Planteamiento del contexto e ideas previas propias del alumnado, búsqueda de información relacionada con el tema en internet (conceptos, noticias, investigación, repercusión en el entorno del centro, empresas del sector...).
 - Se iniciará la exposición de cada UD con un esquema de los contenidos a tratar, que se desarrollará bien en la pizarra o bien con la ayuda de los ordenadores. A continuación, se realizará varias preguntas en relación a estos contenidos, para saber que conocimientos tienen los alumnos/as del tema y tener un punto de partida para iniciar la explicación de la materia. Durante la explicación de las distintas unidades, se utilizará ejemplos relacionados con el entorno de los alumnos/as para que, de esta forma, se sientan implicados e intervengan aportando ideas y dando su opinión, para conseguir poco a poco, un grupo de trabajo homogéneo y participativo, con una estructura abierta al diálogo, que me permita conocer de cada uno, sus intereses, motivaciones, necesidades y expectativas, fomentando también, la relación entre ellos mismos. La estrategia metodológica que se utilizará, será una combinación de exposiciones teóricas, seguidas de la realización de actividades individuales por parte de los alumnos/as, como puede ser, la resolución actividades, de aplicación inmediata y de distinto grado de dificultad, de forma que el alumno/a lleve a la práctica lo explicado para una mejor comprensión de estos contenidos y conceptos, generalmente nuevos y difícil de asimilar por parte de ellos. Estas actividades serán corregidas posteriormente en clase. Se les propondrá la resolución de casos prácticos asociados a las distintas UD.
 - Desarrollo de ejercicios y actividades, en ocasiones individualmente y en otras en pequeños grupos heterogéneos en niveles y en género. Actividades de reflexión-desarrollo de contenidos, recuperación, motivación...
 - Se realizarán trabajos en sala de elaboración, tanto individuales como en grupo, de aquellas UD que se presten a ello, partiendo cuando sea necesario de un guion que el profesor/a del módulo les entregará; también se les facilitará la bibliografía y las direcciones de Internet necesarias para la realización de los mismos. Con ello se intenta propiciar, la iniciativa del alumno/a y el propio autoaprendizaje, desarrollando capacidades de análisis, búsqueda y manejo de información para conectar el aula con el mundo real: empresas, profesionales, organismos públicos...
 - Se pretende con ello poner en práctica los conocimientos adquiridos. Para ello se crearán grupos donde los alumnos de mayor nivel ayuden a los que tienen más dificultad, trabajando y favoreciendo así el respeto y coordinación hacia y con los demás.
 - Con esto se trabajará mucho el aspecto social del alumnado, haciendo que forme parte de un equipo con objetivos e ideas comunes.

OTRAS CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

- El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará de manera flexible, con un plan personalizado de formación que tendrá como objetivo lograr la implicación activa del alumno y de la alumna en el proceso de aprendizaje.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

- Enfoque curricular práctico, integrador e integrado, contextualizado.
- Propuesta de adquisición de aprendizaje mediante el desarrollo de competencias y habilidades, a través de “tareas” para cuya resolución nos basamos en recursos de diversa índole. Aprendizaje autónomo y colaborativo guiado. Desarrollado en clase y en la sala de elaboración.
- Plataforma virtual de aprendizaje (herramienta) y recursos didácticos multimedia, tales como simuladores del ministerio de educación EDUCALAB, relacionados con el módulo
- Cambio en el rol
 - del docente: no tanto transmisor como dinamizador y facilitador.
 - del alumnado en el acceso al aprendizaje: estático / dinámico y colaborativo.
- Evaluación ponderada del aprendizaje, acorde a la propuesta metodológica, y acorde a la evaluación por competencias profesionales, personales y sociales.
- Por las características generales del alumnado que curse estas enseñanzas, los aspectos metodológicos están destinados a establecer condiciones para favorecer los procedimientos de enseñanza-aprendizaje, tales como:
 - Plantear actividades que despierten el interés del alumnado. Que faciliten la participación activa del alumnado en la construcción de sus aprendizajes. Fundamental desarrollar la motivación, la iniciativa y la responsabilidad en el desarrollo personal y profesional.
 - Procurar que la evaluación forme parte de todas las actividades de manera habitual, evitando en lo posible pruebas o exámenes al finalizar los periodos lectivos.
 - Propiciar en los planteamientos de las actividades de clase que sean las técnicas y procedimientos los que den sentido y sustento a los conocimientos de corte más teórico. Realización de prácticas de formación que faciliten la transferencia de los aprendizajes.
 - Fijar procedimientos para la coordinación entre el profesorado de los diversos módulos profesionales (incluidos los asociados a bloques comunes de la E.S.O.) para determinar actividades que favorezcan la interrelación entre competencias profesionales del currículum y competencias básicas.
- La metodología utilizada para la impartición de los módulos profesionales será adaptada a las características del alumnado. Los contenidos tendrán un carácter motivador y un sentido práctico, buscando siempre el aprendizaje significativo. Se favorecerá la autonomía y el trabajo en equipo y el profesorado deberá ajustar las actividades de manera que éstas sean motivadoras para los alumnos, que sean realizables por ellos y que creen una situación de logro de los resultados previstos. Se preverán, asimismo, actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.
- La planificación de la actividad docente debe buscar un enfoque globalizador que permita abordar los conocimientos de los módulos profesionales de los bloques, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título que se curse.
- El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará de manera flexible, con un plan personalizado de formación que tendrá como objetivo lograr la implicación activa del alumno y de la alumna en el proceso de aprendizaje.

Los **instrumentos de evaluación** serán variados para permitir que la información obtenida sobre la marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje sea completa. Los clasificamos en tres grupos:

- **Pruebas objetivas:**
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - . Contesta correctamente a lo que se le pregunta.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

- Actividades y Trabajos:
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
 - . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
 - . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
 - . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
 - . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
 - . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.
- Pruebas en sala de elaboración:
- Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
Actúa de forma correcta según las tareas a realizar. Respeta el ritmo de trabajo y el trabajo de los demás.
- Observación directa:
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno.

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 mejora 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.

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.

Del profesor:

Pizarra y tiza o rotuladores velleda (según el aula donde se esté).

Proyector para videos y powerpoint.

Fotocopias de cada UT necesario para el desarrollo de la unidad didáctica.

Taller o sala de elaboración para realizar prácticas según recursos disponibles del centro.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1º CFGBA CURSO: 23-24

Dotación de sala de elaboración:

- 2 mesas de trabajo de acero inoxidable
- 1 frigorífico con congelador
- 2 fuegos de gas
- 3 mesas auxiliares
- Armario
- Estantería
- Equipos y utensilios de cocina
- Utensilios de limpieza.

Del alumno/a:

Videos de industrias alimentarias – FABRICANDO DE TVE1
Apuntes del profesor. Teoría.
Carpeta de actividades.
Folios y bolígrafos.
Ordenadores con conexión a internet.
Simuladores educalab – web del ministerio de educación.

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Colaboración Externa:

De forma complementaria, se contará con la colaboración de personal externo para el desarrollo de ciertos contenidos relacionados con la Unidad de Trabajo.

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.

8.1. Criterios de calificación (*Especificar rúbricas de evaluación*).

Para la evaluación de las unidades de trabajo se realizarán:

- Pruebas evaluativas escritas
- Actividades de clase y repaso, 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.

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 4.

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 los recogidos en la tabla del punto 4. A continuación aparecen los instrumentos de evaluación, relacionados con los aspectos teóricos y prácticos de los Resultados de Aprendizajes y sus correspondientes Criterios de Evaluación:



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1º CFGBA CURSO: 23-24

1. **TEORÍA.** Los contenidos teóricos correspondientes a los RA desarrollados en cada unidad de trabajo serán evaluados mediante pruebas escritas 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.
- Durante la realización de las pruebas prácticas en sala de elaboración se evaluarán los contenidos que se incluyen en la unidad de trabajo.
- Realización de trabajos cuando fuere necesario.

2. **PRÁCTICA.** Los contenidos prácticos correspondientes a los RA, se evaluarán mediante las prácticas realizadas en sala de elaboración, y las prácticas realizadas en las Actividades Extraescolares. 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

En definitiva, se estará evaluando el grado de consecución del Resultado o Resultados de Aprendizaje que correspondan a la Práctica en cuestión, y quedará registrado mediante rúbricas.

AUTONOMIA-OBJETIVOS PERSONALES. Para la evaluación global de la adquisición de los Resultados de Aprendizaje, en cuanto a aquellos aspectos actitudinales que conllevan, en cada unidad de trabajo desarrollada, se valorará:

- Interés en los conocimientos, mostrando una actitud proactiva, participativa y colaborativa.
- Respeto por los compañeros, profesorado y por el trabajo de los compañeros.
- Trabajo en equipo.
- Grado de involucración en las tareas planteadas para la consecución de los objetivos de la formación.
- Respeto y responsabilidad con los materiales de sala elaboración, laboratorio y aula.

Estas valoraciones quedarán registradas en el Cuaderno de Evaluación de la profesora.

Estos criterios serán evaluados durante todo el curso, tanto en el desarrollo de actividades prácticas en sala de elaboración como durante la exposición y actividades de las sesiones teóricas planificadas, así como en las Actividades Extraescolares y complementarias.

RÚBRICAS ESPECÍFICAS



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1º CFGBA CURSO: 23-24

RÚBRICA CORRECCIÓN TRABAJOS Y SUPUESTOS PRÁCTICOS					
TRABAJO	EXCELENTE 10	MUY BUENO 9-8	BUENO 7-6	REGULAR 5-4	DEBE MEJORAR 3-2-1
CONTENIDO 70%	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo con la suficiente información, consultando o insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas. Ideas claras	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto, el tema. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El alumno no explica bien, ni interpreta el tema, No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo. No reflexiona. No entrega el trabajo. Contenidos insuficientes
EXPRESIÓN 20%	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. Utilizar un vocabulario técnico.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. Utiliza algunas veces vocabulario técnico	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. Apenas usa vocabulario técnico.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. No expresa con claridad el contenido y no usa vocabulario técnico	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.
PRESENTACIÓN 10 %	Respetar márgenes, se percibe limpieza, enumera las páginas, incluye una portada, identifica su nombre.	Se percibe cierto desorden, aunque suele cuidar márgenes y limpieza. Le faltan algunos detalles de presentación	No cuida los márgenes, pero se percibe limpieza. Le faltan varios detalles de presentación.	No cuida los márgenes y existe desorden, aunque se puede observar cierta limpieza, le faltan detalles básicos en la presentación	No entrega o no respeta los márgenes. No cuida la limpieza ni la presentación.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

RÚBRICAS DE EVALUACIÓN: La baremación de estas rúbricas son el resultado de las anotaciones frecuentes en las sesiones desarrolladas durante el primer trimestre, en el cuaderno en papel de la profesora.

	MUY BIEN 4	BIEN 3	REGULAR 2	MAL 1
Destreza y autonomía	Realiza de forma correcta el montaje del material. Tiene un manejo avanzado y es capaz de resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabaja de forma constante durante la práctica aprovechando los tiempos "muertos"	Realiza de forma correcta, el montaje del material necesario, pero necesita algo de ayuda. Tiene un buen manejo y en la medida de lo posible intenta resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabaja de forma constantes durante la práctica.	Realiza el montaje necesitando asesoramiento en todo momento. Tiene un manejo básico limitándose a seguir el guion ante cualquier problema recurre al profesor o copia lo que hacen los otros. Trabaja de forma discontinua	Maneja de forma incorrecta los utensilios de limpieza no siendo capaz de montar los equipos. No tiene buen manejo del material y de los equipos. Se dedica a copiar continuamente lo que hacen los compañeros. No trabaja durante la práctica
Preparación de productos y equipos	Realiza de forma correcta la preparación de los productos y equipos	Realiza de forma correcta, pero ayudado en algunas ocasiones la preparación de los productos y equipos	Realiza de forma correcta la preparación de los productos y equipos, necesitando asesoramiento	Realiza de forma incorrecta la preparación de los productos y equipos
Seguridad en la sala de procesos	Aplica las medidas de seguridad e higiene, utilizando los EPIS (bata, guantes.... adecuados. Acude con la bata correcta	Aplica las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa adecuada para la actividad, pero en alguna ocasión hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica	Aplica casi todas las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa inadecuada para la actividad, utiliza el resto de los EPIS durante la práctica	No Aplica las medidas de seguridad e higiene Viste ropa inadecuada para la actividad en alguna ocasión puntual hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica
Gestión de residuos	Gestiona los residuos de forma correcta sin la ayuda del profesor	Gestiona los residuos de forma correcta con ayuda	Gestiona los residuos de forma incorrecta	No gestiona los residuos
Orden y limpieza	Muestra perfecto orden durante el desarrollo de la práctica, cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, acata las instrucciones del profesor	Muestra orden durante la práctica, sin embargo, se observa descuido en el uso de herramientas, utensilios y material de trabajo, sin embargo, acata las instrucciones del profesor	Muestra un poco de desorden durante la práctica, muestra cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, y acata las instrucciones del profesor	Muestra mucho desorden durante la práctica, se observa descuido en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, descata las instrucciones del profesor
Documentación y resultados	Prepara un procedimiento de la práctica donde incluye todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. Realiza los cálculos correctamente y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la practica donde incluye casi todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. los cálculos tienen algún error poco importante y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la práctica, pero le falta algún apartado de los indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara con algún error y sin vocabulario técnico. Hay algún error en los cálculos y la conclusión no es del todo correcta. La presentación tiene algunos fallos.	Prepara un procedimiento de la practica incluye menos del 50 % de los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma confusa. Los cálculos son erróneos y la conclusión también



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

RÚBRICA SOBRE ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON EL "SABER ESTAR" (INTEGRADAS EN LOS RA Y CE DEL MÓDULO)				
ESPECIFICACIÓN	SIEMPRE	NORMALMENTE	A VECES	NUNCA
Mantener una actitud asertiva, empática Y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.				
Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.				
Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.				
Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.				
Habituarse al ritmo de trabajo de la organización.				
Identificar el proceso productivo de la organización.				
OBSERVACIONES: La baremación de estas rúbricas son el resultado de las anotaciones frecuentes en las sesiones desarrolladas durante el primer trimestre.				
OTRAS CONSIDERACIONES SOBRE EL SABER ESTAR:				



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

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

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA4	b, c y e		U1	1ª Ev.
RA4	a, b, c, d y e		U2	1ª Ev.
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U3	1ª Ev.
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U4	1ª Ev.
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U5	2ª Ev
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U6	2ª Ev
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U7	2ª Ev
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d, e y f		U8	2ª Ev
RA1 RA2 RA3 RA4	a, b, c, d y f a, b, c, d, e, f y g c b, d y e		U9	3ª Ev
RA3	a, b, d y e		U10	3ª Ev
RA3	a, b, d y e		U11	3ª Ev

8.3- Medidas de Recuperación

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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1º CFGBA CURSO: 23-24

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.

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.

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 60 %.

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*).

- **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.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

a.- DETECCIÓN.

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas y del alumnado.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc. En concreto el alumnado con Necesidades Educativas de Apoyo Educativas (NEAE) de la clase es:

- NAH.- discapacidad intelectual leve. Medidas de atención a la diversidad: ACI significativa en matemáticas y ACI no significativa en resto de ámbitos.
- DEL.- dificultad de aprendizaje límite. Medidas de atención a la diversidad: ACI significativa en matemáticas y ACI no significativa en resto de ámbitos.
- CMGO.- discapacidad intelectual leve. Medidas de atención a la diversidad: ACI significativa en matemáticas y ACI no significativa en resto de ámbitos.
- JOR.- TDAH. Medidas de atención a la diversidad: ACI significativa en matemáticas y ACI no significativa en resto de ámbitos.
- PUU.- discapacidad intelectual leve. Medidas de atención a la diversidad: ACI significativa en matemáticas y ACI no significativa en resto de ámbitos.

b.- ACTUACIONES.

- Adaptación de contenidos si fuera necesario.
- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades de inicio, desarrollo y finalización.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.
- Asignación de alumno ayudante.
- Ubicación en el aula. El alumnado con necesidades educativas especiales debe tener un lugar adecuado a sus características y necesidades.

Los alumnos con TDAH deben ubicarse:

- Próximo al escritorio de sus profesores.
- Alejarle de puertas, ventanas o paredes muy cargadas de estímulos porque pueden servir como distractores.
- Ubicarlo en un espacio en donde la supervisión sea más fácil.
- Rodearlo de compañeros con buenas habilidades atencionales, no necesariamente de alto rendimiento.
- Preferir el trabajo individual o en grupos pequeños de dos o tres miembros, en grupos mayores pueden terminar dispersándose.

c.- EVALUACIÓN.

La evaluación será igual que el resto de los compañeros, usando los mismos criterios y objetivos.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIM NIVEL: 1ºCFGBA CURSO: 23-24

El seguimiento y evaluación de las medidas de atención a la diversidad 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.

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.