



**MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

NIVEL: SUPERIOR

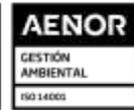
CURSO: 24/25

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIA



**CICLO FORMATIVO:
VITIVINICULTURA**

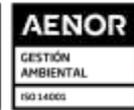
CURSO: 24/25



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

INDICE

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.
2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.
3. **OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*)
4. **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** (*Recoger en cada competencia sus iniciales*)
5. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*).
6. **RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN**
7. **DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS.** (*Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan*). **Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL..**
8. **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS** (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).
 - 8.1. *Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)*
 - 8.2. *Estrategias Metodológicas*
9. **MATERIALES DIDÁCTICOS.**
 - 9.1. **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**
10. **EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, RECUPERACIÓN Y HERRAMIENTAS**
 - 10.1. **Criterios de calificación** (*Especificar rúbricas de evaluación*).
 - 10.2. **Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación**
 - 10.3. **Herramientas**
 - 10.4. **Medidas de Recuperación**
11. **INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.**
12. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
13. **EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO Y RELACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO.

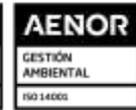
ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	2
Estudios Previos	CFGM Aceites de Oliva y Vinos , LICENCIATURA
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan de Igualdad de Género en Educación ● Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz ● Vivir y sentir el patrimonio

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	VITIVINICULTURA
Módulo Profesional:	GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Grupo:	SEGUNDO (2º)
Horas del Módulo:	Nº horas: 84 ANUALES (4 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
Normativa que regula el título	Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas. Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura.
Profesor	Especialidad: PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (00590116) Nombre: ANTONIO REJA SÁNCHEZ

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

1. a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

2. b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
3. c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
4. d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
5. e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
6. f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
7. g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
8. k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
9. l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
10. m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
11. n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener su espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES *(Recoger en cada competencia sus iniciales).*

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

l) Aplicar las Tecnologías de la información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Enumerarlos estableciendo un orden)
RA1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas. b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN-ISO 9001:2000, EFQM y otras). c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos. d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad. e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa. f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad. g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad. h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad. i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.
RA 2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad. b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control. c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	<ul style="list-style-type: none"> d) Se ha valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema. e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades. f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas. g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua. h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad. i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad.
<p>RA3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria. b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria. c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control. d) Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan. e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria. f) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración. g) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/o actualizarlos.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	<ul style="list-style-type: none"> i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas. j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.
RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros. b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos. d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente. e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos. f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas. g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos.
RA5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental. b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras. c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema. d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental. e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/o el mantenimiento de los certificados. f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental. g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.
--	-----------------------------------------------------------

6. RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	
2ª EVAL UACI ÓN	1	1	EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD APLICADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	8	
	1	2	IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD.	14	
	2	3	ELABORACIÓN DE REGISTROS DE CALIDAD	10	
	2	4	NO CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS , PREVENTIVAS Y MEJORA CONTINUA	12	
	3	5	LEGISLACIÓN AMBIENTAL	6	
	PRÁCTICAS:				
	1. Elaboración de formatos para procedimientos de un sistema de calidad				
	2. Elaboración de un mapa de procesos y ciclo PDCA.				
	3. Elaboración de registros de calidad correspondientes al sistema de autocontrol de una bodega.				
	4. Elaboración del procedimiento de no conformidades.				
5. Elaboración del procedimiento de acciones preventivas y correctivas.					
6. Supuesto práctico de resolución de no conformidades para la mejora del sistema					
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN EN EL INSTITUTO				34	
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA				16	
3ª EVAL UACI ÓN	3	6	CLASIFICACIÓN Y CONTROL DE LOS RESIDUOS, VERTIDOS Y EMISIONES GENERADAS	11	
	4	7	UTILIZACIÓN EFICIENTE DE LOS RECURSOS	12	
	5	8	SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	11	
	PRÁCTICAS:				
	1. Recopilar la normativa que tiene que cumplir una bodega referente a medioambiente				
	2. Realizar un diagrama de flujo identificando todos los posibles residuos generados en una bodega, indicar cómo se gestionarían correctamente.				
	3. Procedimientos y registros de bodega relacionados con medioambiente.				
4. Realizar una guía de buenas prácticas ambientales para reducir consumos.					
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN EN EL INSTITUTO				22	
Nº DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA				12	
TOTAL HORAS:				84	

7. DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO, CONTENIDO Y FORMACIÓN EN EMPRESAS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

RELACIÓN DE RA Y CE CON FORMACIÓN EN EL CENTRO Y EN EMPRESA

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V) 16/09/2024 al 04/10/2024 08/01/2025 al 05/02/2025	Centro Educativo en alternancia (L,M,X) 06/02/2025 al 29/05/2025	Empresa en alternancia (J,V) 06/02/2025 al 29/05/2025
RA1; CE: a, b, c, d, h, i		RA1; CE: b, e, g,
	RA2; CE: d, h,	RA2; CE: a, b, d, f
	RA3; CE: d, e, i, j	RA3; CE: a, b, c, f, g, h,
	RA4; CE: d, e	RA4; CE: a,b,c, f, g
	RA5; CE: a,b,d,f	RA5; CE: c, e, f, g

	RA: 1	CE: a,b
<p>1. NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD APLICADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (<u>Objetivo</u>: a,c,d,k,l,m,n; <u>Competencia</u>: a,b,c,d,e,g,l)</p>	Nº 4,45 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evolución histórica de la calidad 2. Concepto de calidad 3. Objetivos de la calidad. Calidad total 4. Herramientas básicas para la implantación de la calidad. 5. Ciclo de Deming y mejora continua 6. Análisis de las principales normas de gestión de la calidad <ol style="list-style-type: none"> a. Familia ISO 9000 b. Modelo EFQM (European Foundation for Quality Management) c. Otras (BRC, IFS, UNE EN ISO 22000) <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA: 2	CE: c, d, e, f, g, h, i
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD (<u>Objetivo:</u> a,b,c,d,e,f,g,k,l,m,n; <u>Competencia:</u> a,b,c,d,e,f,g)</p>	Nº	
	15,55 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Requisitos de un sistema de gestión de calidad. <ul style="list-style-type: none"> ○ Alcance del sistema ○ Organización ○ Mapa de procesos ○ Política de calidad ○ Recursos ● Fases de implantación de un sistema de gestión de la calidad. ● Medios de verificación de la implantación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Auditorías ○ No conformidades ○ Revisión por la dirección ● Revisión y actualización del sistema ● Análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de calidad <ul style="list-style-type: none"> ○ Revisión del sistema ○ Tipos de indicadores de calidad ○ Implantación y gestión de los indicadores ● Elaboración del soporte documental <ul style="list-style-type: none"> ○ Aspectos básicos ○ Cualidades de un soporte documental ○ Utilidades de un soporte documental ● Manual de calidad. ● Procedimientos de calidad. <p>3.1. Requisitos básicos de los procedimientos</p> <p>3.2. Generalidades de control de registros</p> <p>3.3. Aspectos que debe definir el procedimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Objetivos del sistema de gestión de calidad, implantación, y seguimiento. ● Comunicación interna y externa <ul style="list-style-type: none"> ○ Comunicación interna ○ Comunicación externa 		
<u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u>		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

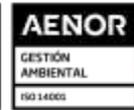
<p>No aplica</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de los principios que garantizan la protección ambiental. • Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental 		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	RA: 2	CE: a,b,c,d
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA ELABORACIÓN DE REGISTROS DE CALIDAD (<u>Objetivo:</u> a, b,c,d,e,f,g,k,l,m,; <u>Competencia:</u> a,b,c,d,f,g,l)</p>	Nº	
	8,88 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formatos y registros del sistema de gestión de la calidad. 2. Requisitos básicos y características generales de los procedimientos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Requisitos básicos de los procedimientos 2. Generalidades de control de registros 3. Aspectos que debe definir el procedimiento. 3. Diseño de los registros <ol style="list-style-type: none"> 1. Características que deben cumplir los registros de calidad 2. Control de los registros 3. Gestión de los registros 4. Problemas frecuentes de las organizaciones con la gestión de registros. <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de los principios que garantizan la protección ambiental. • Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA: 2	CE: e,f,g, h,i
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA NO CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS , PREVENTIVAS Y MEJORA CONTINUA (<u>Objetivo:</u> a, b,c,d,e,f,g,k,l,m; <u>Competencia:</u> a,b,c,d,f,g,l)</p>	Nº	
	11,12 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ol style="list-style-type: none"> No conformidades <ol style="list-style-type: none"> Definición y tipos de no conformidades Origen de las no conformidades Apertura y Registro de las no conformidades Procedimiento de no conformidades Acciones correctivas y preventivas <ol style="list-style-type: none"> ¿qué son y como emplearlas? Cómo y cuándo verificarlas Plan de acciones correctivos El plan de mejora continua Descripción del procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades. Utilización de Software y manejo de las TIC para el control de calidad. <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicación de los principios que garantiza la protección ambiental. Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA: 3	CE: e,h,i,j
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA LEGISLACIÓN MEDIOAMBIENTAL (<u>Objetivo</u>: b,c,d,k; <u>Competencia</u>: c,e,g,j)</p>	Nº	
	8 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introducción ● Instrumentos normativos europeos en materia de gestión de residuos. ● Principales hechos Europeos en gestión de residuos. ● Normativa de carácter general. ● Normativa estatal en temas de gestión de residuos. ● Ley IPPC sobre prevención y control integrado de contaminantes. ● Permisos y licencias <ul style="list-style-type: none"> ○ Evaluación de impacto ambiental ○ Autorización ambiental integrada ○ Calificación ambiental ● Parámetros y límites legales de los vertidos, residuos y emisiones. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vertidos ○ Residuos ○ Emisiones ● Economía circular. <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicación de los principios que garantiza la protección ambiental. 2. Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción. 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA: 2	CE: a,b,c, d,f,g
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA CLASIFICACIÓN Y CONTROL DE LOS RESIDUOS, VERTIDOS Y EMISIONES (<u>Objetivo</u>: b,c,d,k; <u>Competencia</u>: c,e,g,j)</p>	Nº	
	12 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Residuos generados en la industria alimentaria <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Residuos no peligrosos 1.2. Residuos de envases 1.3. Residuos peligrosos 1.4. Regla de las 3 R 2. Vertidos <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Tipos de vertidos directos e indirectos. 2.2. Caracterización de los vertidos en la industria alimentaria 2.3. Parámetros de control de los vertidos 3. Emisiones generadas en la industria alimentaria 4. Impacto ambiental de vertidos, residuos y emisiones 5. Técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Tratamiento de los vertidos 5.2. Tratamiento de los residuos 5.3. Tratamiento de las emisiones 6. Residuos generados en el sector vitivinícola e industrias derivadas. <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Caracterización de los residuos 6.2. Problemas derivados de la generación de residuos 6.3. Gestión de los residuos 6.4. Aprovechamiento actual de los residuos en el sector vitivinícola <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aplicación de los principios que garantizan la protección ambiental. ● Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción. 		



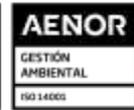
MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA: 4	CE: a,b,c,d, e,f,g
- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: UTILIZACIÓN EFICIENTE DE LOS RECURSOS (<u>Objetivo:</u> b,c,d,k; <u>Competencia:</u> a,b,c,e,g,j)	Nº 20 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuantificación de los consumos de agua, energía y generación de gases. • Ventajas ambientales de la reducción de consumos • Ventajas ambientales de la reutilización de los recursos. • Reconocimiento de los recursos menos perjudiciales para el ambiente. Iniciativas de la industria alimentaria • Medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos • Identificación de malas prácticas • Equipos que minimizan la generación de residuos • Iniciativa para proponer acciones de mejora <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de los principios que garantizan la protección ambiental. • Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción. 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

	RA 5	CE: a,b,c,d, e,f,g
<p>- NOMBRE DE LA UNIDAD/TEMA: SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (<u>Objetivo:</u> k,n; <u>Competencia:</u> a,c,g,j)</p>	Nº	
	20 %	
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Principales sistemas de gestión ambiental Iso 14000 EMAS. Reglamento comunitario de Ecogestión y Ecoauditoría. Requisitos exigidos por las normas Requisitos ISO 14001 Requisitos EMAS Comunicación interna y externa en los sistemas de gestión ambiental. La comunicación en la ISO 14001 La comunicación en EMAS: Declaración ambiental Soporte documental del sistema La documentación en ISO 14001 La documentación en EMAS Obtención de certificados ambientales Certificado ISO 14001 Certificado EMAS No conformidades y acciones correctivas. Mejora de los sistemas de gestión ambiental <p><u>Destrezas a trabajar (prácticas)</u></p> <p>No aplica</p> <p><u>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicación de los principios que garantiza la protección ambiental. Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción. Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental 		



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

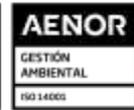
ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

El Grado Superior de Vitivinicultura, tiene aprobado un proyecto de renovación con modificación, para que pueda ser impartido en régimen dual.

Las actividades formativas a realizar en las diferentes empresas que soportan el proyecto se lista debajo:

ACTIVIDAD Nº 1	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Controlar el estado de madurez de la uva y programar y recepcionar la vendimia que entra en bodega	Corregir las desviaciones que se pueden producir en el proceso de recepción, análisis y descarga de uva	2	f
	Cumplimentar registros de recepción de uva	2	a,b,c
	Rellenar registros de materias primas	2	a,b,c
	Gestión de documentación y aplicación de medidas y normativa en materia de seguridad, calidad alimentaria y protección ambiental	1	b
	Gestión de documentación y aplicación de medidas y normativa en materia de seguridad, calidad alimentaria y protección ambiental	2	a,b,c

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Nº 2 Controlar los tratamientos mecánicos de la vendimia, obteniendo mostos, según especificaciones establecidas, para que incida en la calidad del vino	Cumplimentar registros de encubado y correcciones de mosto y vendimia	2	a,b
Nº 3 Conducir la fermentación alcohólica controlando los parámetros para su óptimo desarrollo, identificado problemas que pudieran surgir y valorando el uso de LSA, como posible solución	Cumplimentar registros de control y correcciones en etapa fermentativa	2	a,b



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ACTIVIDAD Nº 7	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Desarrollar y controlar la fermentación maloláctica en vinos	Anotar los posibles riesgos y controlar los factores que afecten al desarrollo de la fermentación maloláctica (aireación, temperatura, acidez, concentración de dióxido de azufre, ...)	2	a,b
	Controlar las posibles desviaciones que se puedan producir en el proceso de fermentación maloláctica	2	f

ACTIVIDAD Nº 17	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Cumplimentar los documentos de acompañamiento de los productos	Caso de incidencias en el transporte explicar el procedimiento realizado	2	f
	Conocer y rellenar los documentos de acompañamiento de productos para exportación	2	a

ACTIVIDAD Nº 18	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos	Conocer y aplicar el plan de limpieza y desinfección: conociendo los productos usados y sus fichas; cumplimentando registros; realizando los controles oportunos; anotando incidencias	2	a,b
	Elaborar fichas de BPM	2	a,b
	Conocer y valorar el plan de formación de l empresa	2	a,b

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Nº 20 Identificar enfermedades de los vinos	Se anotan posibles causas, valorando el nivel de higiene y el grado de cumplimiento de buenas prácticas agrícolas y enológicas	2	a,b,c,d
Nº 24 Analizar el consumo durante un periodo de tiempo establecido	Anotar periódicamente en documentos unificados	2/4	a/e
	Obtener los niveles máximos y mínimos	4	e
Nº 25 Realizar fichas de almacén	Realizar durante un mes las fichas de almacén por el sistema PMP	2	b



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

de los productos terminados de las empresas			
Nº 26 Crear ficheros de proveedores	Definir los datos de nuestros proveedores que son necesarios para nuestras actividad	2	a,b,d
	Utilizar base de datos y crear un fichero con los proveedores actuales	2	a,b,d

ACTIVIDAD Nº 27	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Aplicar los criterios para la selección de proveedores	Buscar proveedores adecuados a la actividad de la empresa	2	a,b,d
	Determinar los criterios de selección en cada caso	2	a,b,d
	Aplicar métodos para seleccionar las opciones más adecuadas en función de las necesidades de cada empresa	1	a,b,d
	Utilizar aplicaciones adecuadas para la búsqueda de proveedores, redes sociales. Utilizar aplicaciones para la selección de los adecuados, excel, ...	1	g

ACTIVIDAD Nº 28	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Utilizar las redes sociales para buscar, comunicar y promoción con posibles clientes	Elegir las redes sociales más interesantes para nuestra empresa	1	g
	Mantener las rede actualizadas con nuestros productos	1	g

ACTIVIDAD Nº 29	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Detectar posibles enturbiamientos en vinos y controlar la aplicación de tratamientos físico químicos de clarificación	Valorar las consecuencias de los enturbiamientos y establecer las medidas preventivas	2	f
	Identificar y corregir las posibles desviaciones que se pueden producir durante el proceso de clarificación de vinos	2	f

ACTIVIDAD Nº 30	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
-----------------	----------------------	----	----



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

Controlar la aplicación de tratamientos de filtración para la estabilidad de los vinos	Controlar el rendimiento en el proceso de filtración, de forma que se ajuste a lo requerido dentro del proceso productivo, subsanando anomalías, en caso de desviaciones, evitando que se produzca el colmatado de los filtros	2	f
	Identificar y corregir las posibles desviaciones que se puedan producir durante el proceso de filtración de vinos	2	f

ACTIVIDAD Nº 31	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Conducir la estabilización tartárica y coloidal de los vinos	Controlar las características de la zona de trabajo (limpieza, seguridad, residuos, entre otros), mediante la aplicación de programas de limpieza y desinfección	2	b
	Identificar y corregir las posibles desviaciones que se puedan producir durante los procesos de estabilización de vinos	2	f

ACTIVIDAD Nº 37	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Elabora y revisa documentos de calidad para garantizar el cumplimiento de la norma implantada	Elabora procedimientos de calidad	1/2	b,g/b,d
	Revisa procedimientos de acuerdo a los distintos procesos de la empresa	1/2	b,g/b,d
	Modifica procedimientos de calidad	1/2	b,g/b,d

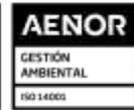


MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ACTIVIDAD Nº 38	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Establecer un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) a lo largo del proceso productivo en la industria alimentaria para mantener la salubridad de los alimentos, de acuerdo con el plan productivo de la empresa	Evaluar la gravedad y el riesgo de cada peligro (probabilidad y consecuencia)	1/2	b,e/a
	Realizar el seguimiento y control de los puntos críticos determinados	2	a,d
	Registrar los valores obtenidos en el seguimiento de los puntos críticos establecidos en la empresa	2	a,d
	Adoptar medidas o proponer medidas correctivas	2	a,d,f
	Cumplimentar los registros	2	a,d

ACTIVIDAD Nº 39	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Realizar el seguimiento de los prerrequisitos de higiene y del plan de trazabilidad	Realizar el control del agua potable rellenando correctamente los registros	2	a,d
	Realizar el seguimiento del plan de control de plagas registrando correctamente dicha revisión	2	a,d
	Realizar seguimiento del plan de trazabilidad	2	a,d
	Rellena registros de entrada, envasado, producción, garantizando la trazabilidad	1/2	e/a,d
	Realiza seguimiento del plan de formación	2	a,d

ACTIVIDAD Nº 40	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Comprobar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega en instalaciones vitivinícolas, según los requisitos de producción y el plan de mantenimiento de la empresa	Comprobar el funcionamiento de las máquinas y equipos (de destilación, concentración, vacío, generadores de aire y otros)	2	a,b,d
	Establecer y realizar la limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria para procesar productos derivados de la uva y el vino	2	a,b,d
	Realizar verificación o calibración de los equipos	2	a,b,d
	Registrar las incidencias y no conformidades	1/2	g/a,b,d
	Identificar correctamente los productos no conformes	2	f
	Adoptar medidas correctiva	2	f



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ACTIVIDAD Nº 41	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Control y seguimiento de los procesos de elaboración del mosto, crianza	Comprobar la limpieza de los depósitos de fermentación después de su utilización	2	a,b
	Comprobar las condiciones de temperatura y humedad de los locales de elaboración y crianza	2	a,b
	Controlar los parámetros del tratamiento térmico de la bebida, aplicado a cada tipo de bebida	2	a,b
	Efectuar la filtración de la bebida comprobando durante el proceso las condiciones (presión y caudal, entre otros)	2	a,b
	Aplicar las medidas correctoras, corrigiendo las posibles desviaciones	1 / 2	b/f

ACTIVIDAD Nº 42	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Control de línea de envasado de vino	Control de la orden de producción	1 / 2	e/a,b,d
	Comprueba la disponibilidad de materias primas	2	a,b,d
	Comprueba la disponibilidad de material envasado	2	a,b,d
	Selección de envases y control de stock	2	a,b,d
	Comprueba la correcta ejecución y el cumplimiento de las normas de higiene por parte del personal, rellenando el registro correspondiente	2	a,b,d
	Comprueba el correcto funcionamiento de la maquinaria antes de la fabricación	2	a,b,d
	Controla los puntos críticos de la fabricación	2	a,b,d
	Registra los datos oportunos en el registro de producción (lote, cantidad, ...)	2	a,b,d

ACTIVIDAD Nº 43	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Control del etiquetado del producto	Comprueba que el lote es correcto	2	a,b
	Comprueba que la etiqueta se ha ubicado correctamente	2	a,b
	Anota los resultados en el registro correspondiente	2	a,b



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ACTIVIDAD Nº 44	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Controlar el almacenamiento del producto terminado, realizando las fichas de almacén y los cálculos correspondientes para calcular el stock	Rellena registros de stock de almacén	2	a
	Verifica las buenas condiciones higiénico sanitarias de los almacenes y productos almacenados	2	b
	Realiza fichas de almacén por el sistema PMP	2	b

ACTIVIDAD Nº 45	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Organizar y gestionar la expedición	Comprobar la expedición, supervisando los lotes, la protección de los mismos, el registro de salida y la documentación que le acompaña	2	a,b

ACTIVIDAD Nº 46	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Cumplimentación de la documentación y registro obligatorio en bodega, así como la declaración de cosecha y manteniendo la documentación según normas establecidas en el sector vitivinícola	Rellenar registros de acuerdo a los distintos procedimientos	2	a,b
	Usar medios informáticos o de otro tipo para el tratamiento de la información obtenida	2	a,b
	Comprobar que los registros están correctamente cumplimentados	2	a,b
	Archivar los registros de manera adecuada, durante el tiempo oportuno	2	a,b
	Se anotan los libros de registro que se cumplimentan en la bodega (señalando la forma de llevarlos)	2	a,b



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ACTIVIDAD Nº 47	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Gestión de la eliminación de residuos en la industria alimentaria	Categorizar los residuos en base a su peligrosidad	3	b,c,f
	Comprobar que los residuos son almacenados correctamente hasta su eliminación	4	f,g
	Identificar los sitios de almacenamiento de subproductos o residuos generados	4	f,g
	Reciclar los residuos de acuerdo a su naturaleza	3/4	b,c,f/f,g
	Gestionar la eliminación de residuos de acuerdo a la normativa aplicable	3	c,f,h
	Realizar controles antes de la eliminación de un residuo es necesario (ej. disoluciones de laboratorio)	3/5	b,c,f,g,h/ a,b,d
	Cumplimentar y registrar la documentación requerida para la gestión de residuos	5	a,b,d

ACTIVIDAD Nº 48	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Utilización eficiente de los recursos	Reciclar los diferentes tipos de consumos	4	c,d,e,f,g
	Controlar los consumos de los diferentes recursos (luz, agua, papel, ...)	4	c,d,e,f,g
	Reutilizar residuos cuando sea posible	4	c,d,e,f,g
	Identificar los procesos con mayores consumos y ayudar a su reducción	4	c,d,e,f,g

ACTIVIDAD Nº 49	DESGLOSE DE LA TAREA	RA	CE
Registrar y gestionar documentación y registros relacionados con medio ambiente	Reconoce los procedimientos derivados de la implantación del sistema medioambiental	5	a,b,c
	Cumplimentar registros de consumos, residuos, indicadores... relacionados con el medio ambiente	5	a,b,c
	Anotar las desviaciones y no conformidades	5	a,b,c
	Asociarle acciones correctivas	5	a,b,c



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

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

8.1. 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.

Se incluirán actividades de lectura relacionadas con las temáticas tratadas en cada unidad, para ello se leerán artículos científicos, noticias, innovaciones en el sector. etc.

8.2. Estrategias Metodológicas

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, para el desarrollo de este módulo voy a utilizar las siguientes estrategias metodológicas:

- **Aprendizaje significativo** adaptando al conocimiento previo y la motivación del grupo.
- **Enseñanza activa y constructivista** mediante trabajo individual y en grupo.
- **Aprender de forma cooperativa** fomentando la participación de todo el grupo, utilizando técnicas de aprendizaje cooperativo
- **Desarrollo de habilidades TIC.** Se potenciará el desarrollo de habilidades TIC desarrollando la actividad docente con la máxima implicación de los recursos web disponibles, manejo de office, programas informáticos....
- **Enfoque competencial** aplicando el aprendizaje a situaciones concretas de la actividad laboral.
- **Individualización.** Se potencia la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos, de acuerdo con las características de cada alumno para fomentar la autonomía personal y la iniciativa.
- **Socialización.** Se trata de fomentar la valoración del trabajo en equipo a través de actividades en grupo donde se realicen un reparto de funciones y responsabilidades.
- **Creatividad.** Se pretende potenciar los recursos personales de ingenio, indagación e invención de soluciones a los problemas propuestos.
- **Metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje, que son inclusivas y atienden a la diversidad de alumnado. En el marco de la programación destaco las siguientes: aprendizaje basado en proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales, gamificación, aula invertida, utilización de recursos, herramientas y artefactos digitales. (classroom, correo electrónico...), aprendizaje basado en problemas (rutinas de pensamiento).

Todos estos principios, considerados en su conjunto, implican la utilización de una metodología flexible que pueda adaptarse a los distintos alumnos, así como a los recursos y medios disponibles.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

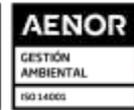
Las metodologías utilizadas para activar los procesos cognitivos serán

- Método deductivo-expositivo, para las explicaciones de contenidos
- Método analógico, o demostrativo, para realizar ejemplificaciones
- Método investigativo guiado, para realizar pequeñas investigaciones

Esta metodología pone el énfasis en la resolución de problemas, en el descubrimiento de nuevos aprendizajes, en el establecimiento de nuevas relaciones e interconexiones entre los contenidos, etc. tareas que promuevan procesos de construcción de conocimiento realmente significativos y motivadores para el alumnado.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se potenciará una metodología investigadora, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- Contextualización de los aprendizajes. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de supuestos prácticos.
- Se favorecerá el trabajo en grupo realizando actividades en las que todos se sientan implicados, así como exposiciones de los estudios realizados para comunicar la información obtenida, y fomentando el uso de las nuevas tecnologías.
- Clases teóricas. Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El profesor hará una exposición de la Unidad desarrollando todos los contenidos de carácter teórico en el aula de teoría, acompañándose de los recursos didácticos y medios audiovisuales disponibles: presentaciones, fotografías, videos, etc. . Las unidades explicadas quedarán subidas a classroom para que el alumnado las tenga disponibles y pueda de esta forma consultarlos y estudiarlo.
- El profesor utilizará la estrategia adecuada para hacer que los periodos de exposición teórica sean participativos, por lo que creará debates sobre lo que se está exponiendo.
- Los alumnos deberán estudiar la unidad de los apuntes y material complementario que se les proporcione. Este estudio deberán realizarlo los alumnos en tiempo fuera del horario escolar.
- Para explicar las prácticas, se utilizará el método demostrativo. El profesor explicará las prácticas que los alumnos deben realizar en laboratorio y las llevará a cabo, para que los alumnos vean cómo se realizan y los pasos que deben de seguir. En caso de no poder asistir al laboratorio por situaciones excepcionales, se trabajará con vídeos que muestren los procesos y se plantearan supuestos prácticos y prácticas teóricas
- El profesor velará porque los alumnos utilicen las herramientas y material adecuado para el desarrollo de cada práctica, haciendo hincapié en que el trabajo se realice en las mejores condiciones de seguridad e higiene posibles.
- Será **requisito indispensable** asistir al laboratorio con **bata**. El alumnado deberá extremar la limpieza y realizar la desinfección de cada herramienta usada.
- El profesor estará atento a todos los requerimientos de los alumnos, para ayudar a resolver las dudas técnicas y los problemas de convivencia que puedan ir surgiendo. Observará y tomará nota para hacer un seguimiento del alumnado en el cuaderno del profesor.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

- El profesor/a ayudará a clarificar las dudas que se produzcan y se asegurará que el alumno “sabe lo que hace” y “por qué lo hace”.
- El profesor utilizará los medios oportunos para comprobar si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje del módulo.
- Al final de cada práctica, el alumno deberá realizar una memoria con los datos obtenidos en soporte digital sobre lo realizado. Todas las prácticas realizadas en un trimestre deben ser entregadas al profesor para su evaluación. Los puntos que debe recoger el trabajo serán entregados al alumnado por el profesor.
- El profesor ayudará en todo momento al desarrollo del trabajo en grupo (COOPERACIÓN). Cada cierto tiempo propiciará un debate con los alumnos para analizar el funcionamiento del curso y sacará conclusiones para incluir mejoras de funcionamiento en futuras revisiones de la programación.

Durante la estancia dual en la empresa, y para favorecer un aprendizaje autónomo del alumno, se contará con una serie de actividades prácticas, el profesor acaba siendo un mero guía y supervisor de las mismas, aprovechando las oportunidades que el alumnado tendrá de poner en marcha todo lo aprendido. En definitiva, considerar al alumnado como responsable, autónomo, comprometido con su aprendizaje, crítico y que valora el esfuerzo personal en la consecución de unos logros, en este caso la superación del módulo.

Este planteamiento será flexible y se irá adaptando según la evolución del alumnado en la empresa y las valoraciones aportadas por el tutor laboral, implica por tanto que el alumnado debe tener:

- Un aprendizaje autónomo.
- Adaptarse al funcionamiento de dos tipos de organizaciones. (Centro y en la empresa)
- Aprender en diferentes espacios y tiempos.

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

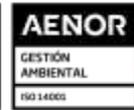
El profesor subirá a Classroom las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerlas disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario.

RECURSOS DIDÁCTICOS

- Ordenador y proyector.
- Pizarra.
- Internet
- Plataforma classroom

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

- **Título:** “Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria”
Autor: Rafael F. Sánchez Mohedano
Editorial: Ed. Síntesis
Edición: 2015



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

ISBN: 978-84-907715-8-7

<https://www.aenor.com/>

<https://www.iso.org/>

<https://www.enac.es/>

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

- Consulta de publicaciones y videos en Internet.
- Revistas especializadas en el sector.
- Unidades Didácticas y apuntes elaborados por el profesorado. El profesor subirá a Classroom las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerlas disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario
- Norma ISO 9001:2015
- Norma ISO 14001
- Protocolo BRC
- Protocolo IFS
- Normativa medioambiental.
- Artículos sobre reciclaje.

10. EVALUACIÓN: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, HERRAMIENTAS Y RECUPERACIÓN

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

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

En su Artículo 2, esta Orden nombra las bases de la evaluación del alumnado:

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.

Por ejemplo:

- Nota obtenida: 6.5, nota en evaluación: 7.
- Calificación global obtenida 4.8, nota en evaluación: 4 ya que no alcanza el 5.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades didácticas presentadas.

La nota final se obtendrá una vez evaluados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo.

Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades de trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su peso correspondiente.

La valoración y/o nota de cada unidad didáctica es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno/a, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
- Observación del alumno con el fin de valorar el grado de cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.

Entre las **técnicas de calificación** utilizadas en el módulo podemos destacar:

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de Actividades, tareas, supuestos prácticos y trabajos realizados por el alumnado.
- Pruebas prácticas.
- Valoración de la actividad dual en la empresa. A través del cuaderno de seguimiento, actividades enviadas por el profesor y la nota del tutor laboral

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos.

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación las cuales aportamos al final de la programación.
- Valoración de la actividad dual en la empresa.
- Listas de cotejo

La nota informativa de cada trimestre se obtendrá de la puntuación obtenida por el alumnado en los criterios de evaluación impartidos y evaluados en el trimestre mediante los siguientes instrumentos:



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS. Se evaluarán mediante Pruebas objetivas.

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas tipo test, de desarrollo, de relacionar....
- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación que estarán indicados en la prueba.
- Se considera que el criterio está superado si la nota ponderada del criterio es mayor o igual a 5.00.
- Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento "Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas", según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.
- En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación final según se disponga.
- Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.
- En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla, se indicarán N.E. (No Evaluado).

2- TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer).:

Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos;

- Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y actividades de desarrollo).
- Observación directa y sistemática de la evolución del alumnado, de la capacidad de resolución de problemas....

Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:

- Aplicación de las nociones explicadas anteriormente en clase a la actividad propuesta.
- Empleo de un orden lógico a la hora de realizar las distintas actividades propuestas por el profesor.
- Tiempo empleado en la realización de las tareas encomendadas.
- Utilización correcta de los equipos y documentación técnica.
- Vocabulario técnico usado por el alumno.

3.- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA.

- Dentro de cada RA, se han asignado unos criterios de evaluación que se verán en la empresa y que han sido definidos en un apartado anterior de la presente programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes RA y de las Unidades didácticas. La nota de estos criterios se calculará de la siguiente forma:



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

- Valoración asignada por el tutor laboral al alumno/a.
- Cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumnado a Classroom.
- Actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumnado realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente. Una vez tenemos esta nota se ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.
- En caso de actividades propuestas en dual que no se vean en la empresa por algún motivo, el profesor podrá mandar alguna actividad para conseguir la adquisición de estos criterios de evaluación y evaluará dichos criterios con esta herramienta.

La nota final de módulo se obtendrá una vez evaluados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo, y se calcula multiplicando la nota obtenida en cada Resultado de aprendizaje por la ponderación establecida en esta programación de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA}_1 * 20\% + \text{RA}_2 * 20\% + \text{RA}_3 * 20\% + \text{RA}_4 * 20\% + \text{RA}_5 * 20\%$$

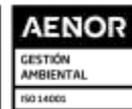
La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluadas hasta el momento de la evaluación.

En el caso de los CE evaluados con la actividad dual, no se consideran hasta el tercer trimestre cuando tengamos disponible la nota de la empresa.

Para que un alumno supere el módulo, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Tener un 5 o más en el módulo, calculándose según lo indicado anteriormente de la ponderación de los RA y CE establecidos en el módulo.
- Entregar las actividades evaluables y supuestos prácticos en la fecha fijada. La nota que tendrán los trabajos entregados fuera de la fecha establecida tendrá una penalización en la nota salvo que la demora sea por una causa suficientemente justificada.
- No deberá utilizar ningún material adicional para cualquier prueba de evaluación más el que estrictamente indique el profesor. La utilización de apuntes o anotaciones de cualquier índole durante las pruebas de evaluación supondrá la no superación de la prueba o evaluación en curso.

En todo caso, para superar el módulo profesional, deben haberse superado TODOS los Resultados de Aprendizaje contenidos en el mismo.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

10.2.

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
RA1	a, b,	4,45 %	UD 1	2ª Eval.
RA1	c, d, e, f, g, h, i	15,55 %	UD 2	2ª Eval.
RA2	a, b,c,d	8,88 %	UD 3	2º Eval.
RA2	e, f, g, h, i	11,12%	UD 4	2ª Eval.
RA3	e, h, i, j	8 %	UD 5	2ª Eval.
RA3	a, b, c, d, f, g,	12%	UD 6	3ª Eval.
RA4	a, b, c, d, e, f, g	20 %	UD 7	3ª Eval.
RA5	a, b, c, d, e, f, g	20 %	UD 8	3ª Eval.

10.3. Instrumentos

10.4. Medidas de Recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación, y una final con el total de los contenidos en el periodo de recuperación durante el mes de junio.

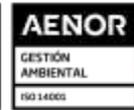
Los alumnos que tengan criterios no superados podrán recuperarlos o al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas que pueden consistir en trabajo, una prueba teórica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos teóricos) o una prueba práctica (en el caso de que no haya superado criterios de evaluación asociados a contenidos prácticos) o bien combinación de varias actividades en función de los criterios que no ha conseguido superar.

La fecha de las distintas pruebas y actividades de recuperación serán puestas por el profesor al final de cada evaluación, durante el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera, y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio.

El alumnado que no hubiera superado el módulo, tendrá que presentarse a pruebas finales para ser evaluados. Estas pruebas consistirán en pruebas teóricas, prácticas o en trabajos individuales, en función de los criterios a evaluar.

Para superar el módulo, el total de la nota alcanzada tras multiplicar cada RESULTADO DE APRENDIZAJE por su ponderación debe ser igual o superior a 5. En caso contrario no se considera aprobado el módulo.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

El Proceso final de la Evaluación

El alumno/a que no supere la evaluación ordinaria, participará en un proceso de evaluación final, a realizar en el mes de junio, que constará de una o más de las siguientes partes en función de los criterios de evaluación no alcanzados.

- Prueba objetiva de los contenidos teóricos del curso.
- Pruebas prácticas de algunas de las prácticas realizadas a lo largo del curso.
- Trabajo individual.

En el caso, de un período excepcional para las recuperaciones se tendrá en cuenta:

- Para las recuperaciones se seguirá el mismo procedimiento que se ha establecido anteriormente y solo se adaptará a las modificaciones que se realicen. Se realizarán exámenes individuales para que cada alumno obtenga un examen personalizado que permita aplicar medidas de atención a la diversidad y recuperar sólo los criterios de evaluación suspensos.
- Los criterios de calificación son conforme a la programación del módulo.
- Los criterios de evaluación son conforme al currículo y a la programación

11. INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

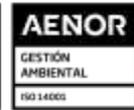
Indicadores enseñanza:

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. Para CFGS: 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 utiliza la aplicación classroom para trabajar los temas, subir las actividades y realizar las correcciones. Utilizamos presentaciones en



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

el aula en power point, genially y canva, utilización de ordenador para redactar las prácticas, hojas de cálculo realizadas por el alumnado...

- **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, gamificación, uso de otros espacios, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se utiliza gamificación para repasar las unidades mediante kahoot, visual thinking,..

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

12.1. DETECCIÓN.

No aplica.

12.2. ACTUACIONES.

La mejor estrategia para la integración del alumnado con necesidades educativas de apoyo o con determinados problemas de aprendizaje, es implicarlos en las mismas tareas que al resto del grupo, con distintos métodos de apoyo y exigencias. El tratamiento debe ofrecer la posibilidad de retomar un contenido no asimilado en un momento posterior de trabajo, con lo cual evitamos ejercicios repetitivos que suelen incidir negativamente en el nivel de motivación.

Las actividades prácticas son todas susceptibles de trabajarse desde distintos niveles, ofreciendo en cada ocasión una posibilidad de desarrollo en función del nivel de partida.

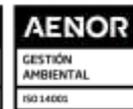
La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Teniendo en cuenta el tipo de adaptaciones curriculares que se pueden llevar a cabo en los Ciclos Formativos y el perfil de alumnado con necesidades de apoyo educativo que lo cursa. Se pueden diferenciar dos tipos de tratamiento:

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Las actividades de ampliación propuestas por el profesorado permiten una mayor profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo

- **Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales**



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

Este tipo de alumnado se abordará mediante la integración, implicándolos en las mismas tareas que al resto del grupo. Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarles más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas.
- Intensificar la comunicación con la familia.

En el caso de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

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.

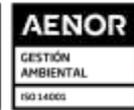
En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las medidas propuestas

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

Para evaluar la programación se tendrá en cuenta el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para alcanzar un rendimiento óptimo de este proceso, se tendrá que realizar una valoración del profesorado, realizando una modificación de la programación si fuese necesario.

Para evaluar la programación se establecerán tres niveles de control:

- La evaluación del profesor de su propia intervención. Esto es posible mediante el análisis crítico de los resultados de las distintas pruebas realizadas por los alumnos en el curso de su proceso de aprendizaje. Con los datos así obtenidos, el profesor cuestionará la temporalización, fases, profundidad de contenidos, adecuación de las realizaciones prácticas, de los medios empleados y de cualquier otro factor determinante, por él dispuesto, que sea susceptible de mejora. El profesor también recogerá la opinión de los alumnos.
- La evaluación interna del Dpto. con la participación de todos los profesores que imparten clases en el Ciclo. Se coordinarán actuaciones a tenor de los resultados; se ponderarán el ritmo de cumplimiento de la programación en varios momentos del curso, proponiendo medidas correctoras si fuera menester.



MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: SUPERIOR	CURSO: 24/25
----------------------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------

- Por último, el contraste entre los objetivos alcanzados en sus distintos grados, en comparación con el referente productivo proporcionarán al equipo docente ideas útiles para la modificación del proceso educativo.

Este proceso se realizará de forma continua a lo largo de todo el curso y mediante las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.