



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIA ALIMENTARIA



CICLO FORMATIVO:
CFGB INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO: 24 / 25



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	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: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

El IES Emilio Canalejo Olmeda es un centro educativo en el que se imparten las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y ciclos formativos de diferentes grados (Básico, Medio y Superior), contando con cinco familias profesionales.

El centro se encuentra enclavado en la parte Norte de la localidad de Montilla. Una zona con un fuerte componente económico basado en la agricultura, especialmente la vid y el olivo, lo que da justificación a la existencia de algunos de los ciclos formativos que se imparten en él (tanto de manera directa como indirecta) y que atraen no solo a alumnado de la localidad sino de toda la campiña cordobesa y pueblos de alrededor. La presencia de industria y el desarrollo del sector servicios está cada vez más presente igualmente en la localidad.

Es un centro con trayectoria y largo recorrido que ha ido ampliando enseñanzas desde su año de fundación, en 1968, y que, desde el año 2014, cuenta con unas amplias y modernas instalaciones en la Avenida Del Trabajo que permiten desarrollar, si cabe mejor aún, la práctica docente y el desarrollo de la formación integral del alumnado (biblioteca, laboratorios, talleres, tanto para ciclos formativos como para otras enseñanzas de ESO y Bachillerato, aulas específicas para las materias/módulos que así lo requieren, con materiales y recursos apropiados para el desarrollo de la práctica docente, espacios y zonas de recreo, etc.

El centro, gracias a la labor constante, dinámica e innovadora del profesorado y del equipo directivo, así como a la colaboración estrecha con la asociación de padres y madres, empresas e instituciones, está en continuo proceso de cambio y mejora, no solo en lo que instalaciones o mejora de infraestructuras se refiere (espacio expositivo, agenda cultural de la biblioteca, carros de ordenadores portátiles para trabajar en el aula, espacios verdes y relacionados con la ecología, ...) sino especialmente a todo aquello que se relaciona con la práctica docente y la formación de nuestro alumnado (planes y programas que se desarrollan en el centro, metodología innovadora, atención a la diversidad, desarrollo y fortalecimiento del contacto con las empresas e instituciones, públicas o privadas, de la zona, orientación vocacional y profesional del alumnado para afrontar estudios superiores o salidas profesionales, ...).

La variedad de enseñanzas, no obstante, conlleva que el perfil del alumnado y profesorado que integra el centro sea muy diverso. En el centro hay matriculados aproximadamente cada año en torno a 900 estudiantes, de edades, expectativas e intereses distintos, en las distintas enseñanzas que más arriba se indicaba: Educación Secundaria Obligatoria -12 grupos-, Bachilleratos -con las modalidades de Ciencias y Tecnología, Humanidades y Ciencias Sociales y Artes Plásticas, Imagen y Sonido, con 6 grupos-, y 26 grupos en total de Formación Profesional – 4 de Grado Básico, 12 de Grado Medio y 10 de Grado Superior. Las familias profesionales con que cuenta el centro son: Transporte y Mantenimiento de Vehículos, Electricidad y Electrónica, Industrias Alimentarias, Administración y Gestión y Actividades Físicas y Deportivas.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

El claustro de profesorado oscila entre los 90 y 100 profesores, teniendo en cuenta aquellos que presentan jornada completa y quienes no. Sus especialidades son muy diversas para poder atender así a las diferentes enseñanzas y la formación del alumnado. Si algo caracteriza al claustro de profesorado del centro es su constante deseo de mejora en la práctica educativa y en la formación del alumnado. De ahí que en el centro se lleven a cabo distintos Planes y Programas, tal y como está recogido en el Plan de Centro, que vienen a contribuir y desarrollar la formación de nuestro alumnado e inciden en su formación integral desde las diferentes áreas/materias/módulos. Entre ellos, destaca el Programa de trabajo CIMA que se está trabajando desde el año pasado, con diferentes líneas de actuación como son: Promoción de hábitos de vida saludable; Educación ambiental para la sostenibilidad: STEAM; Arte, cultura y creatividad; Innovación social y educación para el desarrollo y Ed comunicación. En el centro todas las líneas de trabajo se relacionan para conseguir una serie de proyectos interdisciplinares que redunden en el desarrollo competencial del alumnado. Cada materia participa de una manera u otra desde su perspectiva y mostrando interés por todas las actividades que se proponen.

Además de este Programa, se desarrollan otros como Transformación Digital Educativa, Bibliotecas escolares, Escuela espacio de Paz, Plan de igualdad de género, Erasmus Plus, Bienestar emocional, diferentes proyectos de Investiga y descubre, , ...

La biblioteca de centro es también un elemento vertebrador que aglutina todas las tendencias del CIMA y otros planes y proyectos como espacio de referencia, siendo un foco de difusión cultural y desarrollo de actividades educativas que afectan no solo al alumnado del centro de las diferentes enseñanzas sino a toda la comunidad educativa y, si cabe, a la localidad, puesto que se han desarrollado actividades intercentros y de colaboración con otras entidades, así como la consecución y reconocimiento de la labor llevada a cabo con premios en distintos concursos en los que se ha participado.

El alumnado del centro es un alumnado heterogéneo, como ya se ha dicho antes, con edades e intereses distintos y de nivel socioeconómico y cultural medio. En enseñanzas postobligatorias como Formación Profesional contamos con que gran parte del alumnado procede de los pueblos de alrededor, lo cual da posibilidad al centro y a las diferentes familias profesionales, con establecer redes de colaboración con empresas e instituciones de otras localidades. En otras enseñanzas, como Bachillerato, y en concreto en la modalidad de Artes plásticas, Imagen y Sonido, son también de diferentes localidades vecinas los alumnos que en él están matriculados.

La diversidad de intereses del alumnado, así como la heterogeneidad en cuanto a sus capacidades y destrezas es una realidad, por tanto, en nuestro centro. Desde el departamento de Orientación, tal y como está recogido en el Plan de centro, se dan pautas y se llevan a cabo actuaciones con los equipos educativos de los diferentes cursos y etapas para que el proceso de enseñanza y aprendizaje sea lo más adecuado y personalizado posible teniendo en cuenta las peculiaridades de cada alumno y sus necesidades, llevando a cabo programas de refuerzo, adaptaciones curriculares o programas específicos, entre otros, cuando procede.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

A ello contribuyen los diferentes miembros que forman dicho departamento como las profesoras de Pedagogía Terapéutica o Audición y Lenguaje y todo el equipo educativo del alumnado, encabezado por su tutor/a. Además, hay que tener en cuenta otras figuras que se han incorporado al centro en los últimos años como el Enfermero escolar o la Educadora social, que vienen a incidir en otros aspectos del ámbito personal y emocional del alumnado, muy importantes e íntimamente vinculados igualmente con su mejor rendimiento académico.

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	5 ALUMNOS (1 HOMBRE Y 4 MUJERES).
Estudios Previos	Los cinco alumnos provienen de la E.S.O
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	No hay alumnos repetidores, pero si tenemos alumnos que presentan ciertas dificultades para el proceso de aprendizaje; uno de ellos es TDAH, otro presenta TEL y otro alumno tiene capacidad intelectual limite.
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<ul style="list-style-type: none"> - Programa CYMA. - Escuela espacio de Paz. - Erasmus Plus. - Plan de igualdad de género. - Bienestar emocional.

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGB EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
Módulo Profesional:	3134. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.
Grupo:	1º CURSO
Horas del Módulo:	Nº horas: 224 HORAS ANUALES (7 HORAS/ SEMANA ; 34 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	<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. • Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	<p>curso enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía • 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. • Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas. • Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
Profesor:	<p>Especialidad: Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (590214).</p> <p>Nombre: Miguel Ángel Roldán Cruz.</p>

3. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO:

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

- 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.
- 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.
- Aplicar las medidas higiénico-sanitarias, conociendo la normativa de seguridad alimentaria para intervenir en las operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

- 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.
- 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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

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

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.
- c) Intervenir en operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios, realizando operaciones automáticas y semiautomáticas rutinarias y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- d) Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo con los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.
- e) Realizar mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.
- j) Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

- k) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional
- l) 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

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN :

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1 <i>Elabora</i> productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han interpretado la documentación y las instrucciones de trabajo. b) Se han reconocido las operaciones de elaboración de productos alimentarios que hay que realizar. c) Se han utilizado correctamente los utensilios, equipos y sustancias. d) Se han añadido todos los ingredientes y sustancias que formen parte del producto elaborado. e) Se ha mantenido el ritmo el proceso, evitando posibles incidencias. f) Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos.
RA2 Realiza operaciones básicas de <i>tratamientos finales de conservación y acabado</i> de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado de productos alimenticios. b) Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos para el proceso. c) Se ha controlado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones. d) Se han revisado los indicadores de los parámetros estándar y se han registrado los datos. e) Se han depositado los productos tratados en el lugar y de la forma adecuada para su posterior traslado. f) Se ha colaborado en la toma de muestras aplicando instrucciones detallando explicaciones. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

<p>RA3 Realiza <i>operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares</i> de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento.</p>	<p>a) Se han identificado los servicios auxiliares que tiene la industria alimentaria, relacionándolos con el proceso productivo. b) Se ha reconocido la señalización, los colores y los trazados de las conducciones de los servicios auxiliares. c) Se ha actuado sobre los mandos y los aparatos reguladores en operaciones sencillas y rutinarias de la producción. d) Se ha ayudado en la puesta a punto y mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares. e) Se han adoptado medidas de seguridad personal y de protección ambiental.</p>
<p>RA4 Adopta las <i>normas de seguridad alimentaria</i> 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>a) Se han caracterizado las normas básicas de higiene alimentaria. b) Se han seleccionado las medidas de higiene necesarias en la recepción de materias primas. c) Se han adoptado las medidas de higiene estipuladas en las operaciones de transporte, descanso y ubicación de las mercancías. d) Se han seleccionado las medidas de higiene personal en el proceso de tratamiento de materias primas y auxiliares. e) Se han seguido los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos. f) Se ha realizado la recogida y control de residuos adoptando las medidas higiénicas estipuladas.</p>



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN		U.D. 1	¿ QUÉ CONTAMINA NUESTROS ALIMENTOS ?	27
		U.D.2	NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	25
		U.D.3	PRINCIPALES INDUSTRIAS DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.	29
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO: 81 HORAS			
	N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA: 0 HORAS			
2ª EVALUACIÓN		U.D.4	OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	31
		U.D.5	EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTILLAJE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	20
		U.D.6	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	10
		U.D.7	TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.	20
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO: 81 HORAS			
N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA: 10 HORAS				
3ª EVALUACIÓN		U.D.8	MANIPULACIÓN DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES.	10
	N.º DE HORAS DE PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO: 10 HORAS			
N.º DE HORAS DE FORMACIÓN DUAL EN EMPRESA: 42 HORAS				
			TOTAL HORAS:	224



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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.

	RA	CE
1.¿ QUÉ CONTAMINA NUESTROS ALIMENTOS ?	4	a, b
Objetivos :c . Competencias: v, w	25%	
<p>Contenidos</p> <ol style="list-style-type: none"> Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación. Contaminación física, química y biológica. Causas y tipos de contaminación de los alimentos. Los agentes biológicos. Características y tipos. Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos. <p>Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.</p>		

	RA	CE
2. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	4	a, b,
Objetivos :c . Competencias: v, w	25%	
<p>Contenidos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Normas básicas de higiene alimentaria. 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. <p>Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.</p>		



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	RA	CE
3.PRINCIPALES INDUSTRIAS DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. Objetivos : a, b, c, d, f, g, i . Competencias: a, b, c, f, h, v, w	1	b,a
	25%	
Contenidos: 1.Principales industrias de procesamiento y elaboración de alimentos. Industrias cárnicas, Industrias transformadoras de pescados. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas, Industrias lácteas y ovoproductos, Industrias de cereales, harinas y derivados, Industrias para aceites y grasas, Industrias de azúcar chocolate y confitería, Industrias para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas. Industrias para productos diversos Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.		

	RA	CE
4. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Objetivos : a, b, c, d, f, g, i . Competencias: a, b, c, f, h, v, w	1	d,e,f,
	25%	
Contenidos: Operaciones básicas de elaboración de productos alimenticios. Tratamientos por acción del calor, secado, desaireado, irradiación, alta presión, tratamientos por acción del frio, manipulación del contenido de agua, filtrado, liofilización, adicción de sustancias químicas, salazón, ahumado, fermentación y maduración, técnicas de extrusión, embutido, reducción del tamaño de sólidos, prensado, tamizado, picado, concentración, emulsificación, gelificación, Técnicas de separación. Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.		



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	RA	CE
5. EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTILLAJE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Objetivos : a, b, c, d, f, g, i . Competencias: a, b, c, f, h, v, w Contenidos: 1. Equipos para tratamientos térmicos. 2. Tratamientos de secado, de conservación por calor y de conservación por frío. 3. Utensilios básicos en la industria alimentaria. Manejo. Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.	1	c
	25%	

	RA	CE
6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Objetivos : a, b, c, d, f, g, i . Competencias: a, b, c, f, h, v, w Contenidos: 1. Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a la elaboración de productos alimenticios Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.	2	g
	25%	

	RA	CE
7. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN. Objetivos : a, b, c, d, f, g, i . Competencias: a, b, c, f, h, v, w Contenidos: 1. Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos. 2. Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos. 3. Sistemas elementales de control y registro de datos. 4. Anomalía y correcciones. Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.	2	a,b,c,d,e ,f
	25%	



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	RA	CE
8.MANIPULACIÓN DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES. Objetivos: x . Competencias: c, f	3	a,b,c,d,e
	25%	
Contenidos: 1. Elementos de regulación. Equipos de sistemas auxiliares. 2. Producción de aire. Aire y gases en la industria alimentaria. 3. Instalaciones de producción y acondicionamiento de aire y gases. Producción y conducción de aire comprimido. Compresores. Acondicionamiento de aire. 4. Producción de calor. Instalaciones de producción de calor. 5. Fundamentos de transmisión de calor. Calderas o generadores de vapor. 6. Generación de agua caliente y vapor. Distribución de circuitos. 7. Intercambiadores de calor. Tipos 8. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío. Fundamentos. Elementos básicos. Evaporador, Compresor, condensador, Válvula de expansión. Torres de enfriamiento. 9. Instalaciones de producción y distribución de electricidad. 10. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos. 11. Acondicionamiento de agua. Distribución de agua. Bombeo. Conducciones. Accesorios. Práctica de taller: - Práctica relacionada con los contenidos de la Unidad.		

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

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo (L-M-X)	Empresa en alternancia (J-VI)
R.A. 4(C.E a,b) R.A 1 (C.E.b,a)	R.A 1 (C.E.c,d,e,f) R.A.2 (C.E.a,b,c,d,e,f,g) R.A.3 (C.E.a,b,c,d,e)	R.A 4. (c,d,e,f)

Esta temporalización se ajustará, en todo caso, a las Instrucciones dadas por la Dirección General de Formación Profesional y Educación permanente. Así mismo, la organización del tiempo, debe plantearse desde el principio de flexibilidad, por lo que la distribución de las unidades de trabajo asignadas a cada trimestre podrá variar.

La estancia del alumno/a en la empresa será de un total de 17 horas de las 128 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 03 de abril de 2025, hasta día 30 de Mayo de 2025. En la tabla siguiente se indica la temporalización.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

Formación inicial	Del 16/09/2024 al 20/12/2024	L-M-MI-J-VI
Formación Alternancia empresas	Del 03/04/2025 al 30/05/2025	J-VI
Formación en el I.E.S	Del 08/01/2025 al 02/04/2025	L-M-MI-J-VI

El alumnado estará en la empresa las mismas horas que en el centro educativo, en el horario establecido con la empresa.

Según establece el Real Decreto 659/2023, todo alumno o alumna que se incorpore a la fase de formación en empresa u organismo equiparado deberá tener cumplidos los 16 años y haber superado la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y la prevención de riesgos laborales.

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	R.A.	C.E
A.F.1. Conocer y aplicar las normas de seguridad alimentaria durante la preparación de los distintos productos	<p>1.1. Conocer las normas de seguridad alimentaria correspondientes al producto a fabricar, así como las de conservación de las materias auxiliares utilizadas en el proceso.</p> <p>1.2 Participar en las operaciones de limpieza y desinfección de Instalaciones, equipos y útiles</p> <p>1.3 Conocer los procedimientos de limpieza y desinfección y registros descritos en el plan establecido por la empresa.</p> <p>1.4 Realiza operaciones de recogida eliminación de residuos conforme a su naturaleza</p> <p>1.5 Aplicar las medidas de protección individual, de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente durante las tareas de limpieza y desinfección.</p>	R.A.4	C.E.: C,d,e,f



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	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.

8.2. Estrategias Metodológicas

Se utilizarán diferentes metodologías encaminadas a la obtención de las competencias asociadas a el módulo, por parte del alumnado.

En primer lugar, **los principios de actuación metodológica** serán:

- Adaptación al alumnado partiendo de un conocimiento previo del grupo.
- Consideración de los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes.
- Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, por medio de controles de comprensión y actividades de clase.
- Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.
- Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizaje competenciales.
- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
- Creación de un clima de confianza que fomente la participación activa del grupo en el contexto educativo del aula.
- Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
- Enseñanza/aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado.
- Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación.
- Empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
- Utilización de la TACs como recurso educativo docente y como medio de búsqueda de información y actualización de conocimientos.

Estrategias metodológicas:

Las diferentes estrategias metodológicas que se utilizarán a lo largo del módulo son:

- Enseñanza directiva: En el entrenamiento de habilidades y destrezas se muestra el procedimiento se realiza una práctica guiada y, después, una práctica autónoma.
- Simulación: Uso de simuladores para entrenar y logra que, cuando se dé la situación real, se sepa actuar adecuadamente.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

- Investigación grupal: Búsqueda de información en grupo, en la que lo más importante es la interacción del alumnado y la construcción colaborativa del conocimiento.
- Formación de conceptos: Generación de conceptos a partir de la contraposición de datos entorno a una problemática.
- Sinéctico: Proceso creativo de solución de problemas y/o de creación de productos novedosos basándose en analogías: unir dos cosas aparentemente distintas.
- Deductivo: Partiendo de categorías y conceptos generales el alumnado debe identificar y caracterizar los ejemplos concretos que se le suministran.
- Expositivo: El profesorado suministra mucha información, organizada y explicada. Es adecuado cuando son temas amplios y complejos.

Técnicas e innovación metodológica:

Para el diseño de las tareas y las actividades que las componen, así como para el desarrollo metodológico en general de este Módulo Profesional, se utilizarán metodologías innovadoras en función de la competencia a alcanzar y de la dinámica del grupo en el propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

En todo caso, utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas innovadoras:

- Andragogía: utilizaremos técnicas y métodos encaminados a la enseñanza dirigida a personas adultas que es claramente diferente a la metodología en etapas más tempranas. De esta forma aprovecharemos el aprendizaje particular e individual de cada alumno/a y lo centraremos en actividades simuladas próximas a situaciones reales.
- Orientación al cambio: el diseño de tareas y actividades, y del propio proceso de enseñanza aprendizaje lo haremos buscando la interacción grupal, el aprendizaje significativo y contextual,
- la construcción colectiva del conocimiento, la orientación práctica y la puesta en valor de lo aprendido.
- Webinars: utilizaremos la colaboración de expertos del sector que harán pequeñas intervenciones de duración máxima de 15 minutos en las que ofrecerán una visión actual del tema a tratar.
- Utilización de las TACs: utilizaremos en nuestro entorno educativo lo que se denomina Tecnologías del Aprendizaje y del Conocimiento(TAC) fundamentalmente apps y recursos móviles (M-learning).
- Gamificación: facilitar la adquisición de hábitos, potenciando la motivación, la concentración y el esfuerzo, diseñando actividades basadas en las mecánicas de juegos y consecución de logros.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

Instrumentos de Evaluación:

Para poder realizar la evaluación utilizaremos los diferentes Instrumentos de Evaluación y que son:

- Pruebas teóricas.
- Trabajos individuales con exposición o sin exposición.
- Trabajos grupales con exposición o sin exposición.
- Resúmenes y cuestionarios.
- Prácticas de taller.

Las pruebas serán tipo prueba escrita sobre los contenidos teóricos de la unidad. Los trabajos, en función de la técnica, procedimiento o contenidos soporte sobre los que versen serán de investigación, desarrollo, concreción y fijación de conceptos y técnicas, y de exposición. Los resúmenes y cuestionarios estarán relacionados con los contenidos de la Unidad.

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

No existe un libro específico para este módulo, de manera que el material didáctico será elaborado por el profesor.

A los alumnos se le facilitará, a través de la plataforma Classroom, las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerles disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario como por ejemplo: Videos explicativos.

9.1 Otros recursos y materiales:

- Ordenador y proyector.
 - Ordenadores para el alumnado
 - Pizarra.
 - Internet.
- Aula taller / bodega.

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

En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rija la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Siguiendo lo indicado en 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 forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la evaluación inicial tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

contenidos de las enseñanzas que va a cursar. Los resultados que de ella se deriven se concretarán según el consenso del equipo educativo.

Por otro lado, en el Art. 1 de la citada Orden, se indica que “la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.”

Por último, en el apartado b del Art. 5, se indica que “Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.”

Teniendo en cuenta todo lo anterior, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 11.1), continua (art. 2.1) y criterial (art. 2.4).

- **Inicial:** Se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.
- **Continua:** Pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.
- **Criterial:** A lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructura y organizan las enseñanzas.

10.1 Criterios de calificación:

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, así como lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, han servido de base para establecer los criterios de calificación y evaluación del módulo.

En su Artículo 2, de las Orden de 29 de septiembre nombra las bases de la evaluación del alumnado:

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

Teniendo en cuenta que el CFGB de Industria Alimentaria pertenece a la oferta formativa de Grado D, y según lo establecido en Artículo 18. Aspectos comunes sobre evaluación y calificación. del Real Decreto 659/2023:

- Como se indica en el punto 8 de este artículo “La calificación de los módulos profesionales y, en su caso, del proyecto estará en función de la consecución de los resultados de aprendizaje”. La calificación integrará la valoración del centro y de la empresa, y será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación. Por tanto, para superar el módulo deben superarse todos los RA con una calificación igual o superior a 5.
- La calificación de los módulos profesionales se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior. Cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre que la nota del módulo sea superior a 5, excepto cuando la nota alcanzada no llegue a 5.
- Para superar el módulo, el alumnado debe obtener una evaluación positiva del mismo. Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. y siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5, en caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida, es decir si calificación global obtenida 4.8, la nota en evaluación es un 4 ya que no alcanza el 5.

Para obtener la calificación de la evaluación final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Al tratarse de un elemento curricular que concreta y desarrolla las competencias definidas en cada Resultado de Aprendizaje, el conjunto de Criterios de Evaluación se configura cómo el eje desarrollador de la programación y será a partir de él cómo realizaremos la planificación de nuestro proceso de enseñanza- aprendizaje. Cada criterio tendrá asociado un instrumento de evaluación.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

Evaluación de la actividad formativa en la empresa:

Dado el carácter Dual del Ciclo Formativo en el que se incluye el Módulo Profesional, debemos evaluar tanto los conocimientos teórico-prácticos adquiridos por el alumnado en el centro, como los adquiridos con las actividades formativas realizadas en las empresas durante el periodo en alternancia. El tutor laboral realizará una valoración cualitativa de cada alumno a su cargo, y para cada una de las actividades propuestas y recogidas en el Convenio de Colaboración, y se las comunicará al tutor docente en la sesión de valoración.

Las actividades serán valoradas en base a los siguientes items:

POCO; REGULAR; ADECUADO; BUENO y EXCELENTE

Dado que las actividades en la empresa abarcan todos los módulos profesionales implicados en el curso, el tutor docente trasladará al resto del profesorado la calificación obtenida por cada uno de los alumnos en sus módulos correspondientes. Se considerará superada la Fase Dual en la Empresa cuando la calificación obtenida sea como mínimo de 5 en cada uno de los criterios de evaluación trabajados en la empresa.

La calificación del módulo la obtendremos como media ponderada, según la ponderación establecida para cada Resultado de Aprendizaje, de las calificaciones que él alumno ha obtenido en cada uno de los R.A del módulo.

La calificación mínima para considerarse superado el módulo profesional es de 5.

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
4	a,b	25%	UD.1.¿ QUÉ CONTAMINA NUESTROS ALIMENTOS ?	1ª
4	a,b	25%	U.D.2.NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	1ª
1	b,a	25%	U.D.3. PRINCIPALES INDUSTRIAS DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.	1ª
1	d,e,f,	25%	U.D.4.OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	2ª
1	c	25%	U.D.5.EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTILLAJE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	2ª



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

2	g	25%	U.D.6.PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	2ª
2	a,b,c,d,e,f	25%	U.D.7.TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.	2ª
3	a,b,c,d,e	25%	U.D.8.MANIPULACIÓN DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES.	3ª

10.3 Instrumentos:

Para poder realizar la evaluación utilizaremos los diferentes Instrumentos de Evaluación y que son:

- Pruebas teóricas.
- Trabajos individuales con exposición o sin exposición.
- Trabajos grupales con exposición o sin exposición.
- Resúmenes y cuestionarios.
- Prácticas de taller.

Las pruebas serán tipo prueba escrita sobre los contenidos teóricos de la unidad. Los trabajos, en función de la técnica, procedimiento o contenidos soporte sobre los que versen serán de investigación, desarrollo, concreción y fijación de conceptos y técnicas, y de exposición. Los resúmenes y cuestionarios estarán relacionados con los contenidos de la Unidad.

Los retos profesionales será actividades con un enfoque más práctico, en las que el alumno tendrá que utilizar lo aprendido en la Unidad, para resolverlas.

Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica.

Cada rúbrica contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

10.4 Medidas de Recuperación:

Se propondrá un plan de trabajo personalizado, a desarrollar dentro del tiempo establecido a tal efecto por el centro, durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

Este plan de recuperación se aplicará a aquellos alumnos que no hayan superado el módulo, con la finalidad de recuperación de los resultados de aprendizaje que incluirá pruebas y actividades equivalentes a las desarrolladas durante el curso.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

El sistema de recuperaciones a aplicar será el siguiente:

- **De las pruebas escritas.** El alumno/a contará con la posibilidad de presentarse a una nueva prueba, antes de la finalización de cada trimestre. Para considerarse apto, en este módulo, la nota final ha de superar la calificación de cinco puntos.
- **De las actividades y los trabajos individuales.** En el caso de que alguna actividad o algún trabajo y/o proyecto, de los propuestos a lo largo del curso, no superen la nota de cinco, el alumno/a podrá repetirlo dentro de los plazos de tiempo que se determinen. Igualmente la nota final de la actividad o el trabajo o proyecto ha de superar la valoración de cinco puntos.
- **De las prácticas de taller:** En la siguiente práctica el alumno/a realizará actividades correspondientes a la práctica no desarrollada.

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. Tiene que ser superior al 60 % (en grado medio)

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



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

presentaciones en 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.

Detección del alumnado con indicios de NEAE en el marco de las evaluaciones iniciales. Esta evaluación inicial será el punto de referencia del Equipo Docente para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y adecuación a las características y conocimientos del alumnado, de forma que como consecuencia de la misma se adoptarán las medidas pertinentes de apoyo, refuerzo y recuperación o de adaptación, sirviendo como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular.

Detección en las evaluaciones trimestrales. Las evaluaciones trimestrales tienen un carácter formativo y orientativo del proceso educativo del alumnado. En esta línea, al analizar sus progresos y resultados académicos en los distintos ámbitos, áreas y materias con respecto a los objetivos y competencias, también se pueden apreciar indicios que pueden llevar a la decisión de tomar medidas para atender al alumnado NEAE.

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.



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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**

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 explicarle 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 educativa 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.

13. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado "observaciones" de cada unidad.

Por otro lado, el alumnado realizará una encuesta al finalizar el trimestre para poder realizar una valoración de la estructura, metodología y de la práctica docente:



MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	1-10
Organización de los contenidos dentro del módulo	
Duración de la unidad	
Estructura de contenidos teóricos	
Metodología en contenidos teóricos	
Estructura de contenidos prácticos	
Metodología en contenidos prácticos	
Utilización adecuada de recursos	
Adecuación de los criterios de evaluación a los contenidos	
Adecuación de los criterios de evaluación a los instrumentos de evaluación	
Preparación de las clases	
Dominio de la materia	
Comunicación	

Además, al final de cada trimestre el departamento elaborará un informe en el que se reflejarán los siguientes aspectos por cada uno de los módulos profesionales:

- Cumplimiento del programa previsto.
- Posibles motivos del incumplimiento del programa, en su caso.
- Porcentaje de alumnos suspensos.
- Posibles motivos de la ratio de suspensos, si es significativo.
- Modificaciones y mejoras propuestas en la programación, en su caso.