



**MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

**FAMILIA PROFESIONAL:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**CICLO FORMATIVO:
1º GRADO BÁSICO
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

CURSO: 2024/2025



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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.

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



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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 Educomunicación. 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. 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.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

ANÁLISIS DEL ALUMNADO	
Número de alumnos	<i>5 alumnos (4 mujeres y 1 hombre)</i>
Estudios Previos	<i>Todos provienen de la ESO sin obtención de título</i>
Otros aspectos de interés (Alumnado NEAE, repetidores, etc.)	<i>Hay alumnado NEAE. Hay una alumna repetidora.</i>
VINCULACIÓN CON EL PLAN DE CENTRO	
Proyectos y Planes educativos del centro	<i>- Plan de Igualdad de Género en Educación. - Red Andaluza: Escuela Espacio de Paz. - Programa CIMA.</i>

2. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	Ciclo Formativo de Grado Básico Industrias Alimentarias
Módulo Profesional:	M3070 OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Grupo:	1º CFGB IA
Horas del Módulo:	N.º horas: 160 ANUALES (5 HORAS SEMANALES ; 32 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	<ul style="list-style-type: none"> - UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. - UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
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 (que modifica entre otros al Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica) - 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. (que modifica a Real Decreto 127/20214 y al Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de la Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.) - 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



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

	de 26 títulos. - 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.
Profesor	Especialidad: OPERAC. Y EQUIP. ELAB. PRODUCTOS ALIMENTARIOS Nombre: PILAR REIG MESA

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

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

- a) Identificar las materias primas y los productos auxiliares de la industria alimentaria, reconociendo los procesos donde intervienen para realizar las tareas básicas de recepción y preparación.
- b) Manejar las máquinas y equipos correspondientes, interpretando las especificaciones del procedimiento que hay que aplicar para participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.
- 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 básicas.
- 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.
- 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.

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

Así mismo, la formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.
- f) Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo con los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.
- g) Preparar mezclas y disoluciones rutinarias, realizando medidas de masas y volúmenes y los cálculos sencillos necesarios cumpliendo las normas de calidad.
- s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- t) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- u) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- v) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- w) Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- x) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- y) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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 <i>(Enumerarlos estableciendo un orden).</i>
RA1: Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas y productos auxiliares. b) Se han reconocido las materias primas y sus características, relacionándolas con el proceso y producto final. c) Se han realizado las mediciones previas registrando los datos. d) Se han transportado y depositado las



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

<p>RA4: Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.</p>	<p>materiales y preparación de equipos.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han supervisado y puesto a punto las máquinas, equipos principales y auxiliares del proceso de envasado. b) Se ha realizado el control del llenado, cerrado y etiquetado automático de los envases de productos alimentarios. c) Se ha registrado en las hojas y partes de trabajo el recuento de consumibles y de los envases producidos d) Se ha reconocido el lugar donde debe alojarse los envases contados. e) Se ha establecido la forma y el lugar donde debe depositarse los sobrantes y desechos para su recuperación o eliminación. f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales aplicaos a la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.
<p>RA5: Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos según las instrucciones de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha comprobado la disposición correcta en las líneas o equipos de los materiales principales y auxiliares de embalaje. b) Se ha operado con las máquinas de embalaje, controlando su funcionamiento. c) Se han comprobado las operaciones finales de embalaje. d) Se ha identificado el lugar la forma donde depositar los residuos del embalaje para su recuperación. e) Se ha registrado el número de consumibles y paquetes o unidades producidas. f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de embalaje.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	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	1. Control y recepción de materias primas.	1	Materias primas y materias primas auxiliares.	25 h
	1. Control y recepción de materias primas.	2	Recepción de materias primas y comprobaciones generales.	15 h
	1. Control y recepción de materias primas.	3	Conservación de materias primas y materias primas auxiliares.	10 h
	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	4	Operaciones básicas de preparación de materias primas I.	20 h
	<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p>Práctica 1: Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.</p> <p>Práctica 2: Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.)</p> <p>Práctica 3: Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.</p>			
2ª EVALUACIÓN	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	5	Operaciones básicas de preparación de materias primas II.	20 h
	3. Preparación de materiales.	6	Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria.	15 h
	3. Preparación de materiales.	7	Envasado y acondicionado de productos alimentarios.	20 h
<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad temática y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p>Práctica 4: Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.</p> <p>Práctica 5: Preparación de material de envasado y envasado de distintos alimentos.</p>				



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

3ª EVALUACIÓN	4. Operaciones de envasado y acondicionado de productos alimentarios.	8	Operaciones de envasado y acondicionado y funcionamiento básico de la maquinaria.	20 h
	5. Operaciones de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.	9	Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria.	15 h
<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p>Práctica 6: Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado.</p> <p>Práctica 7: Preparación de material de empaquetado y embalaje de diversos productos alimenticios.</p>				
TOTAL DE HORAS:				160 h

La entrada en vigor de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional han marcado la implantación de la Formación Profesional Dual en todos los grados de los ciclos formativos, incluido el ciclo formativo de grado básico. Así, en cumplimiento de la normativa, el alumnado mayor de 16 años iniciará su formación dual en la empresa en este primer curso de grado básico.

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.

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 1.- Materias Primas y Materias Primas Auxiliares (Objetivos: a, v, w, x, y, z; Competencias: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	4 %	b



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

Contenidos desarrollados

Materias primas. Clasificación.
Variedades y especificaciones en función del producto que se va a obtener.
Productos auxiliares principales utilizados en la industria alimentaria.
Aditivos y medios estabilizadores. Condimentos y especias.
Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 2.- Recepción de materias primas y comprobaciones generales. (Objetivos: a, t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	8 %	a, c

Contenidos desarrollados

Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. Medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. Apreciación sensorial básica de materias primas.
Uillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control.
Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.).

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 3.- Conservación de materias primas y materias auxiliares (Objetivo a,t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	8 %	d, e



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

Contenidos desarrollados

Conservación de materias primas y materiales auxiliares. Cámaras de conservación y depósito de materias primas. Sustancias conservantes. Otras medidas de conservación.

Destrezas a trabajar (prácticas):

Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 4.- Operaciones básicas de preparación de materias primas I (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z ; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	2	10 %	b, c, d

Contenidos desarrollados

Operaciones básicas de preparación de materias primas. Descripción. Métodos de selección y clasificación de materias primas.

Calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece y descongelación entre otras.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 5.- Operaciones básicas de preparación de materias primas II (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	2	10 %	a, e, f

Contenidos desarrollados

Operaciones y equipos específicos. Resultados.

Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.

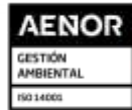
Maquinaria y equipos específicos: puesta a punto y manejo.

Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Preparación de materias primas de distintos alimentos.

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 6.- Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria. (Objetivos: f, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	3	10 %	a, c, d, f



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

Contenidos desarrollados

Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades. Envases de vidrio y cerámica: frascos, botellas y garrafas. Envases de papel y cartón. Propiedades. Briks, cartones y papel. Envases de materiales plásticos y complejos. Naturaleza y Propiedades. Bolsas, bandejas, envases flexibles esterilizados, termoformados. Otros envases.

Limpieza de envases.

Materiales de acondicionamiento. Envolturas diversas. Productos y materiales de acompañamiento y presentación. Recubrimiento y películas comestibles.

Materiales de embalaje. Papeles cartones y plásticos. Flejes cintas y cuerdas. Bandejas y ortos soportes de embalaje. Gomas y colas. Aditivos, grapas y sellos. Otros materiales de embalaje.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado.

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 7.- Envasado y acondicionado de productos alimentarios (Objetivos: t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	3	10 %	b, e, g, h

Contenidos desarrollados

Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.

Características y propiedades de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. Envasado aséptico, Envasado con aire, Envasado al vacío, Envasado con atmósfera modificada, Envasado activo.

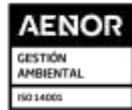
Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.

Requisitos legales de acondicionado de productos.

Destrezas a trabajar (prácticas)

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

3ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 8.- Operaciones de envasado y acondicionado y funcionamiento básico de la maquinaria. (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	4	20 %	a, b, c, d, e, f



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

Contenidos desarrollados

Operaciones de envasado y acondicionado. Formación del envase” in situ”.
Manipulación y preparación de envases. Procedimiento de llenado y dosificación. Tipos o sistemas de cerrado.
Procedimientos de acondicionado e identificación. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
Envasado en atmosfera modificada.
Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. Equipos auxiliares. Mantenimiento elemental puesta a punto.
Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerradura. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
Líneas automatizadas integrales.
Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de envasado y acondicionado de productos alimentarios.

Destrezas a trabajar (prácticas)

Envasado de productos.
Manejo de equipos de navasado.

3ª EVALUACIÓN	RA		CE
UNIDAD 9.- Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	5	20 %	a, b, c, d, e, f

Contenidos desarrollados

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

Destrezas a trabajar (prácticas)

Identificación de lotes.
Embalado de producto.
Anotaciones y registros de consumos y producción en las prácticas realizadas durante el curso.

Las prácticas pueden ir modificándose y adaptándose según el desarrollo del módulo y las necesidades de formación detectadas.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

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

Según la nueva normativa, ya citada, el alumnado mayor de 16 años comenzará su fase dual en empresa en este primer curso del ciclo formativo de grado básico.

La estancia del alumnado en la empresa se realizará los jueves y viernes desde el día 3/04/24 al 30/05/25 con un total de 6 horas diarias durante 14 días.

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.

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (indicar días)	Empresa en alternancia (indicar días)
16/09/2024 – 02/04/2025	L-M-X	J-V
		Desde 3/04/2025 al 30/05/2025
		RA3 (a,b,c,d,e,f,g)

El alumnado menor de 16 años seguirá su formación en el centro educativo y realizará actividades correspondientes al RA que se está trabajando en la empresa.

ACTIVIDAD DEL MÓDULO A REALIZAR EN LA EMPRESA

ACTIVIDAD Nº	DESGLOSE DE LA TAREA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	DE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Preparación del envasado, acondicionado y embalado correcto según el producto alimentario. Regulación de los equipos asociados	Identificar y seleccionar materiales de envasado	RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.		a)
	Identificar los distintos tipos de envasado			b)
	Limpiar los envases			c)
	Identificar los materiales de embalaje			d)
	Seguir las instrucciones en la línea de envasado y regular los equipos			e)
	Seleccionar, según el producto, su acondicionado, envasado y embalado			f)
	Seleccionar distintos materiales de envasado según el producto.			g)
	Cumplir con las normas de seguridad-higiene, PRL y ambientales.			h)



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

- Las **características y necesidades/limitaciones del alumnado**, destacando que el ciclo formativo de grado básico es una respuesta formativa para colectivos con **necesidades específicas** por circunstancias personales, de edad o de historial académico.
- Las **características del centro**, en cuanto a las **instalaciones y materiales** de los que dispone, que facilitará en mayor o menor medida el desarrollo de actividades prácticas.
- El **carácter propio del módulo de Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria**. Por un lado, debe abordarse contenidos de carácter específico a partir de unos conocimientos básicos que, en general, no han sido asimilados en su anterior etapa educativa por el alumnado del ciclo formativo de grado básico. Por otra parte, este módulo admite actividades más prácticas de almacén que se pueden realizar en las instalaciones del centro y que pueden resultar **motivadoras y atractivas** para el alumnado.

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

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

Es necesario **reconocer al alumnado como agente de su propio aprendizaje**. Para ello es imprescindible la implementación de propuestas pedagógicas que, partiendo de los centros de interés de los alumnos y alumnas, les permitan construir el conocimiento con autonomía y creatividad desde sus propios aprendizajes y experiencias.

Por tanto, dadas las características del alumnado de los ciclos formativos de grado básico, la metodología tratará de dar un **carácter motivador** y un **sentido práctico** a los contenidos, fomentando **técnicas activas de aprendizaje**, la **autonomía** y el **trabajo en equipo**, con el objeto de estimular los procesos de



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

construcción de **aprendizaje significativo**. Además, la metodología debe favorecer el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal. Todo ello basado en estrategias de **resolución de problemas** y en “**aprender haciendo**”, utilizando de manera habitual las **tecnologías de la información y de la comunicación**. Por último, es importante que las actividades programadas sean **realizables por el alumnado** y creen una **situación de logro** de los resultados previstos. Asimismo, se preverán actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.

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

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

Se realizarán role –play de almacén (técnica de simulación de roles) y actividades prácticas en las instalaciones, que permitan al grupo “**aprender haciendo**” y que creen situaciones de aprendizajes sugerentes y significativas, y **exposiciones orales** y propondremos **debates** que animen al alumnado a la reflexión, análisis y discusión y que potencie su fluidez verbal en la defensa de ideas, valorando la discrepancia y el diálogo como una vía positiva para la comprensión de los contenidos del programa.

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

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

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

9. MATERIALES DIDÁCTICOS.

Título: MF0543_1: Preparación de materias primas

Autora: Laura Castaño Aguirre

Editorial: Editorial CEP, Edición: enero 2015

ISBN: 978-84-681-5634-7

Título: MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

Autor: Manuel Rodríguez Peula

Editorial: IC Editorial Edición: Primera

ISBN: 978-84-15848-94-3

9.1. OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

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

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

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

La evaluación se trata de un proceso continuo, formativo e integrador, orientado a seguir la evolución de los procesos de aprendizaje del alumnado.

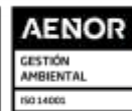
La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios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

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.

- Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

del desarrollo de las distintas unidades trabajo, prácticas y realización de estancia en empresa atendiendo a los criterios de evaluación con su peso correspondiente.

- 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 superar todos los RA, 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.
- El tutor laboral valorará como «superado» o «no superado» cada resultado de aprendizaje y realizará una valoración cualitativa de la estancia del alumno o alumna y sus competencias profesionales y para la empleabilidad. El o la docente, el formador formadora, o la persona experta responsable de cada módulo profesional ajustará su evaluación, y posterior calificación, en función del informe de la formación en empresa.
- Calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos y evaluadas hasta el momento de la evaluación.
- La nota final 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.
 - La valoración y/o nota de cada RA 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 cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.
 - Comprobar la destreza, conocimiento de procedimientos y desarrollo de los mismos mediante pruebas prácticas.
 - Realización de la estancia en la empresa

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. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación final según se disponga.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NIVEL: 1º CFGB	CURSO: 24/25
--	-----------------------	---------------------

En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico o justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla, se indicarán N.E. (No Evaluado).

En caso de falta de asistencia a una prueba o actividad evaluable (por ejemplo, una práctica de laboratorio), solo se repetirá en una fecha acordada en caso de estar justificada y de ser posible en cuanto a la posibilidad temporal con respecto a la organización del módulo.

En el caso de que se produjera un absentismo total del alumnado, sin justificación razonable, a una o varias sesiones, los contenidos y actividades, se considerarán impartidos.

10.2. Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evalua ción
RA1	b	4 %	UT1	1ªEv
RA1	a, c	8 %	UT2	1ªEv
RA1	d, e	8 %	UT3	1ªEv
RA2	b, c, d	10 %	UT4	1ªEv
RA2	a, e, f	10 %	UT5	2ªEv
RA3	a, c, d, f	10 %	UT6	2ªEv
RA3	b, e, g, h	10 %	UT7	2ªEv
RA4	a, b, c, d, e, f	20 %	UT8	3ªEv
RA5	a, b, c, d, e, f	20 %	UT9	3ªEv
		100%		

Resultado de Aprendizaje	Ponderación
RA1	20 %
RA2	20 %
RA3	20 %
RA4	20 %
RA5	20 %
Total	100 %

La calificación informativa trimestral corresponderá a la ponderación de los criterios de evaluación y RA impartidos en ese trimestre.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

La nota final será la suma de las calificaciones ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores, que podríamos sintetizar así:

$$\text{Nota final} = (\text{RA1} * 20\%) + (\text{RA2} * 20\%) + (\text{RA3} * 20\%) + (\text{RA4} * 20\%) + (\text{RA5} * 20\%)$$

10.3. Instrumentos

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

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

- **Pruebas objetivas de cada unidad.** Pruebas escritas y/u orales. Las escritas podrán constar de preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta, resolución de ejercicios prácticos, preguntas de desarrollo, preguntas de relacionar o realización de esquemas.
- **Actividades y Trabajos.** Realización de las actividades propuestas por la profesora en cada unidad. Trabajos de investigación. Exposiciones.
- **Prácticas de recepción y almacenaje.** Consistirán en la aplicación práctica de lo explicado en clase, como por ejemplo realizar la recepción de materia prima, organización de los almacenes, realizar inventarios etc.
- **Observación directa.** Será el instrumento para valorar el seguimiento del alumnado durante el desarrollo de las actividades.

10.4. Medidas de Recuperación

La **evaluación continua** ofrecerá una perspectiva a lo largo del tiempo en cuanto al desarrollo de las competencias y la adquisición de conocimientos básicos por parte de nuestro alumnado. Esto nos permitirá no sólo emitir una calificación, sino orientar un proceso verdaderamente formativo.

Por ello, dado que el alumnado recibe continuamente una **alimentación del desarrollo de su proceso de aprendizaje**, a lo largo de cada evaluación podremos ir **reforzando** aquellos **contenidos asociados a los resultados de aprendizaje no superados**.

Los **criterios de evaluación** podrán ir recuperándose a lo largo de la misma evaluación o de las siguientes siempre que sea posible.

En caso de que dichos criterios **no puedan evaluarse de la forma mencionada** después de cada evaluación, se propondrá al alumnado actividades **de refuerzo de los criterios no superados y se planteará una prueba específica o examen**, con actividades y/o cuestiones teóricas prácticas de las mismas características que las realizadas en la evaluación. Además, será obligatoria la entrega de los ejercicios o trabajos pendientes de cada evaluación para su recuperación.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

Los alumnos/as que no puedan ser evaluados durante el trimestre, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten a la recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Solo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

En los casos en los que, llegado el momento de la **1ª evaluación final**, el alumno/a no haya superado la **evaluación del módulo**, recibirá un **programa de refuerzo para la recuperación de los aprendizajes no adquiridos en el mes de junio**. Durante este periodo, se trabajará con el alumnado actividades de refuerzo y se realizarán diferentes pruebas de recuperación. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas.

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%.**

Indicadores de la práctica docente:

Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente.

- **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*). **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. **Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).**



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

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

12.1. DETECCIÓN.

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado.

En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Se tomarán 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.

Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora. Además, 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.

El Ciclo Formativo en Grado Básico es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc. Además, en el grupo hay una alumna con dificultad de aprendizaje por capacidad intelectual límite, otra alumna con TEL (trastorno específico del lenguaje mixto), y un alumno con TDAH.

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

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades.



MATERIA: OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 24/25

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

Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de forma continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades.
- Agrupación de este alumnado alumnos ayudantes que le puedan facilitar estas tareas.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.

En el caso de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específicas 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.

Trimestralmente y a través del Departamento, se realizará una evaluación de los diferentes aspectos de la programación para su posible revisión y reformulación de los planteamientos iniciales, procediendo a introducir los ajustes necesarios para su adecuación al contexto específico.

El objetivo principal de la evaluación es la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje y se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

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

Al tratarse de un centro en el que se encuentra implantado un sistema de calidad, hay establecidos unos controles que permiten al profesorado realizar cambios en la metodología y la programación cuando se detectan desviaciones en cuanto al cumplimiento de determinados porcentajes.