

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
 - 4.3 Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
 - 6.1 Procedimiento de evaluación
 - 6.2 Criterios de calificación
7. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
8. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
9. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
10. Plan de contingencia

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Nivel: Ciclo Formativo de Grado Medio (1^{er} curso)

Duración del módulo: 160 horas

RD u ORDEN: ORDEN de 1 de abril de 2011, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios para la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA del 05/05/2011)

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

1. Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
2. Verificar y clasificar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
3. Reconocer y medir los parámetros de calidad de los productos, relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
4. Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.

3.- CAPACIDADES TERMINALES / RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. *Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.*

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las principales materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria.
- b) Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen animal.
- c) Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen animal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen animal.
- e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen animal.
- f) Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima de origen animal sobre la salud de los consumidores.

- g) Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen animal y se han relacionado con su aptitud de uso.
- h) Se han identificado las posibles medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.

2. Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las principales materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria.
- b) Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen vegetal.
- c) Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen vegetal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen vegetal.
- e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen vegetal.
- f) Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima vegetal sobre la salud de los consumidores.
- g) Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen vegetal y se ha relacionado con su aptitud de uso.
- h) Se han identificado las posibles medidas correctivas que deben ser aplicadas cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.

3. Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado los principales grupos que componen los aditivos (colorantes, antioxidantes y conservantes, entre otros) en función de su actividad.
- b) Se ha reconocido la nomenclatura específica para la codificación de los aditivos alimentarios (números E).

- c) Se han explicado las funciones que cumplen los aditivos y coadyuvantes sobre los alimentos.
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos y coadyuvantes.
- e) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.
- f) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.
- g) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación de los aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.
- h) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de la utilización de los aditivos en la industria alimentaria.

4. Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los parámetros y límites legales que debe cumplir el agua para ser considerada apta para el consumo humano.
- b) Se han descrito los tratamientos para la potabilización del agua.
- c) Se han caracterizado otros tratamientos de acondicionamiento del agua para ser utilizada como materia prima.
- d) Se han descrito los fundamentos de la depuración de aguas residuales y las operaciones de tratamiento.
- e) Se ha valorado la aptitud del agua congelada y en forma de vapor en determinados procesos tecnológicos.
- f) Se ha identificado la legislación y la normativa vigente que regula el control de aguas residuales de las industrias agroalimentarias.
- g) Se han caracterizado y realizado los controles básicos para determinar la calidad del agua.
- h) Se han relacionado las propiedades del agua, utilizada como materia prima, con las características del producto final.
- i) Se ha valorado el uso racional del agua.

5. Reconoce la composición nutricional de los productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos de nutrición y alimentación y su relación con la salud.
- b) Se han caracterizado los nutrientes de las principales materias primas de origen vegetal y animal.
- c) Se ha reconocido el papel fisiológico de los alimentos.
- d) Se ha identificado la legislación y normativa vigente para el etiquetado nutricional de los productos alimenticios.
- e) Se han descrito las modificaciones de los nutrientes en el procesado de los alimentos.
- f) Se ha determinado el valor nutritivo y energético de productos alimentarios, utilizando tablas de composición de los alimentos.
- g) Se han identificado los grupos, pirámides o ruedas de alimentos.
- h) Se ha valorado la variación de los requerimientos energéticos y nutricionales de los consumidores en función de la edad y estado de salud.
- i) Se ha reconocido la existencia de particularidades alimenticias de ciertos colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y otros) y los requerimientos específicos que exige su fabricación industrial.
- j) Se ha identificado la información que debe figurar en el etiquetado de los productos dirigidos a los colectivos especiales.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

4.1.- CONTENIDOS.

UF0141_14: CARACTERIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Horas asignadas: 70.

Caracterización de materias primas de origen animal:

- *Clasificación de las principales materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria. Carnes, pescados, huevos, leche.*
- *Características físicas, químicas, organolépticas y sanitarias de las materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria.*
- *Relación de las características de las materias primas de origen animal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.*

- *Función tecnológica de las materias primas de origen animal.*
- *Condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen animal (temperatura, humedad, vida útil).*
- *Valoración de la repercusión sobre la salud de los consumidores de los posibles defectos higiénico-sanitarios que pudiese presentar la materia prima de origen animal.*
- *Identificación de las medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima de origen animal no cumpla con las especificaciones establecidas.*

Caracterización de materias primas de origen vegetal:

- *Clasificación de las principales materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria. Frutas, verduras, cereales, legumbres.*
- *Características físicas, químicas, organolépticas y sanitarias de las materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria.*
- *Relación de las características de las materias primas de origen vegetal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.*
- *Función tecnológica de las materias primas de origen vegetal.*
- *Valoración de la repercusión sobre la salud de los consumidores de los posibles defectos higiénico-sanitarios que pudiese presentar la materia prima de origen vegetal.*
- *Condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen vegetal (temperatura, humedad, vida útil, etc.)*
- *Identificación de las posibles medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima de origen vegetal no cumpla con las especificaciones establecidas.*

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

Unidad 2. Las hortalizas y las frutas.

Unidad 3. Las legumbres y los frutos secos

Unidad 4. Los cereales.

Unidad 5. La carne.

Unidad 6. Los pescados y mariscos.

Unidad 7. Los huevos.

Unidad 8. La leche y los productos lácteos.

UF0141_24: ADITIVOS Y COADYUVANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Horas asignadas: 30.

Descripción de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares utilizados en la industria alimentaria:

- *Clasificación de los principales grupos que componen los aditivos en función de su actividad. Colorantes, antioxidantes, conservantes.*
- *Funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares sobre los alimentos.*
- *Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares. Medidas de protección ambiental.*
- *Condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.*
- *Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.*
- *Indicación de los aditivos en el etiquetado. Normativa.*
- *Legislación y normativa vigente que regula la utilización de aditivos y coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares en la industria alimentaria.*

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

Unidad 9. Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.

UF0141_34: EL AGUA COMO MATERIA PRIMA Y EFLUENTE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Horas asignadas: 30.

Caracterización del agua utilizada como materia prima y como efluente en la industria alimentaria:

- *Tipos de agua: clasificación y características básicas.*
- *Parámetros y límites legales que debe cumplir el agua para ser considerada como apta para el consumo humano.*
- *Tratamientos para la potabilización del agua.*
- *Depuración de aguas residuales. Tratamientos primarios, secundarios, terciarios y específicos.*
- *Operaciones y control de depuradoras.*
- *Relación de las propiedades del agua utilizada como materia prima con las características del producto final.*
- *Relación de los tratamientos primarios, secundarios y terciarios con la calidad precisa del agua de vertido.*

- *Legislación y normativa vigente sobre las aguas de vertido de las industrias agroalimentarias.*
- *El agua como recurso natural limitado: uso racional.*

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

Unidad 10. El agua.

UF0141_44: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.

Horas asignadas: 30.

Reconocimiento de los componentes nutricionales de los alimentos:

- *Nutrición y alimentación. Influencia en la salud humana y animal.*
- *Nutrientes de las materias primas de origen animal y origen vegetal.*
- *Papel biológico de los alimentos. Función plástica, energética y de regulación.*
- *Legislación y normativa vigente para el etiquetado nutricional de los alimentos.*
- *Modificación química de los nutrientes durante el procesado de los alimentos.*
- *Valor nutricional y energético de los alimentos. Tablas de composición nutricional.*
- *Grupos, pirámides o ruedas de los alimentos.*
- *Requerimientos nutricionales y energéticos de los consumidores según la edad y estado de salud.*
- *Colectivos especiales. Características y particularidades alimenticias.*
- *Requerimientos específicos en la fabricación industrial de productos alimenticios destinados a colectivos especiales. Diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y otros.*
- *Información obligatoria en el etiquetado de productos alimenticios destinados a colectivos especiales.*

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

Unidad 1. La nutrición humana.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:			
	Unidad	Título	Horas
1ª Ev.	0	Evaluación inicial	2
	1 A	La nutrición humana	19
	1 B	Requerimientos nutricionales y energéticos según edad y estilo de vida	4
	2	Las hortalizas y las frutas	19
	3	Las legumbres y los frutos secos	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
	Total 1ª Evaluación:		
2ª Ev.	4	Los cereales	14
	5	La carne	20
	6	Los pescados y mariscos	16
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
Total 2ª Evaluación:			54
3ª Ev.	7	Los huevos	6
	8	La leche y los productos lácteos	18
	9	Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria	6
	10	El agua	6
		Atención de alumnos pendientes y realización de pruebas de evaluación, incluidas convocatorias oficiales	18
	Total 3ª Evaluación:		
Total curso:			160

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los resultados de aprendizaje /capacidades terminales y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en cursiva en los anteriores apartados.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional

correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de los bloques temáticos y las unidades de trabajo se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, el profesor, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, el profesor propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que él les proporcione.

Materiales y recursos didácticos

Se utilizarán los manuales de contenidos teórico-prácticos elaborados por el departamento y que se podrán entregar periódicamente a los alumnos, así como los propios apuntes de clase tomados por el alumno.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro y en internet (fotografías, vídeos, presentaciones de diapositivas...) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Se realizarán visitas a algunas industrias alimentarias a lo largo del curso, relacionadas en la programación didáctica del Departamento de Industrias Alimentarias.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Al comienzo del curso se hará a los alumnos una prueba inicial escrita relacionada con el ciclo, sin calificación alguna, con el objetivo de saber los conocimientos previos que tienen los alumnos, adaptarse a los mismos, así como a sus capacidades.

En caso de alumnos que sigan una evaluación continua:

Los conocimientos teóricos serán evaluados por medio de pruebas escritas específicas de cada unidad didáctica. Las pruebas escritas sobre los contenidos desarrollados en clase, presentarán un formato y una duración, que se comunicará a los alumnos con suficiente antelación. Se contemplan preguntas a desarrollar y de test, que en su caso podrán descontar nota por preguntas fallidas, especialmente en las pruebas de recuperación y exámenes finales, esto junto con la puntuación de cada pregunta vendrá indicado en la propia prueba específica.

También se valorará la actitud, considerando los siguientes aspectos:

- La asistencia a clase (obligatoria)
- La puntualidad
- La disciplina dentro del aula
- Las actividades y trabajos que se propongan, para realizar tanto en clase como fuera de ella, ejecutados individualmente o en equipo.

No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante los dos primeros trimestres, únicamente y justo a la vuelta de vacaciones de semana santa se realizará un examen de recuperación de un máximo de dos bloques suspensos con nota inferior a 5.

No habrá opción de cambiar fechas de exámenes parciales ni finales.

En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno no tendrá derecho a más parciales, teniéndose que examinar con toda la materia en la convocatoria de JUNIO no guardándosele los exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en las evaluaciones oficiales de JUNIO el alumno quedará suspenso.

Al final de cada evaluación se informará al alumno de las calificaciones obtenidas hasta ese momento. La nota que figura en el boletín tiene un carácter orientativo no siendo considerada a la hora del cálculo de la calificación final, que se describe en los criterios de calificación.

En caso de alumnos que pierdan la evaluación continua:

FALTAS DE ASISTENCIA

Al tratarse de un módulo con un alto componente de contenidos conceptuales, procedimentales, y actitudinales que sólo pueden adquirirse tras la asistencia continuada a clase, es imprescindible dicha asistencia.

Por ello, si un alumno tiene más de un 15 % de faltas a clase justificadas o no, respecto de cómputo total anual, perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo presentarse a la convocatoria de junio. En este módulo, ese porcentaje se supera con 25 horas de inasistencia. No obstante, se guardará la nota de aquellos bloques de contenidos aprobadas hasta el momento.

En caso de alumnos de segundo curso que tengan este módulo de primer curso:

Las pruebas escritas de las convocatorias de marzo y junio se corresponderán con los contenidos del curso.

6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.2.1. Evaluación continua

La calificación final del módulo se obtendrá aplicando la siguiente ponderación:

Parte Teórica de la Asignatura: **90%**

Parte Actitudinal: **10 %**

En cuanto a la parte teórica, los contenidos se estructuran en los siguientes bloques:

Bloque 1 (15 %) 22 H

Unidad 1 A. La nutrición humana.

Unidad 1 B. Requerimientos nutricionales y energéticos según edad y estilo de vida

Bloque 2 (15 %) 20 H

Unidad 2. Las hortalizas y las frutas.

Bloque 3 (15 %) 18 H

Unidad 3. Las legumbres y los frutos secos

Unidad 4. Los cereales.

Bloque 4 (15 %) 20 H

Unidad 5. La carne.

Bloque 5 (15 %) 16 H

Unidad 6. Los pescados y mariscos.

Bloque 6 (15%) 24 H

Unidad 7. Los huevos.

Unidad 8. La leche y los productos lácteos.

Bloque 7 (10 %) 12 H

Unidad 9. Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.

Unidad 10. El agua.

Se realizará una prueba escrita por bloque, se promediarán las calificaciones obtenidas, siempre que se obtenga nota igual o superior a **tres puntos y medio** (3,5).

En la **parte actitudinal** se incluirá la asistencia, el comportamiento, la participación y atención en clase, así como la realización y/o corrección de actividades en clase, o entrega

de trabajos en las fechas marcadas, y también será necesaria una nota igual o superior a **tres puntos y medio (3,5)** para promediar con la parte teórica del módulo.

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener los siete bloques calificados con nota igual o superior a **tres puntos y medio (3,5)**, calculándose la nota final aplicando los factores de ponderación que aparecen en la descripción de los bloques. El módulo será calificado como aprobado con una nota final superior o igual a 5,0.

6.2.2. Primera convocatoria de junio

Aquellos alumnos que no superen el módulo mediante la evaluación continua, pueden presentarse a la convocatoria de junio, que consistirá en una prueba escrita global, de toda la materia, de cuyo resultado se obtendrá directamente la calificación del módulo.

En el caso de alumnos que tengan alguno de los bloques con nota igual o superior a 3,5 durante el curso, podrán conservar la calificación en ese bloque de cara a la primera convocatoria de junio, y podrán optar a presentarse como máximo a dos de los bloques suspensos con nota inferior a 5.

Una vez aplicados los factores de ponderación para cada uno de los bloques, tal como vienen recogido en el apartado anterior, el módulo será calificado como positivo para notas iguales o superiores a **cinco (5,0)**.

6.2.3. Segunda convocatoria de junio

Los alumnos que deban presentarse a la segunda convocatoria de junio deberán realizar una prueba escrita global, de toda la materia, de cuyo resultado se obtendrá directamente la calificación del módulo.

En el caso de alumnos que tengan alguno de los bloques superados con nota igual o superior a 3,5 en la primera convocatoria de junio, podrán conservar la calificación en ese bloque, de cara a la segunda convocatoria de junio, y podrán optar a presentarse como máximo a dos de los bloques suspensos con nota inferior a 5.

Las unidades de trabajo comprendidas en cada uno de los bloques y la ponderación para cada uno de ellos, es la misma que aparece detallada en el apartado 6.2.1.

Una vez aplicados los promedios para cada uno de los bloques, el módulo será calificado como positivo para notas iguales o superiores a **cinco (5,0)**.

7.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares si es el caso: se pondrán a disposición del alumno todos aquellos recursos humanos y materiales necesarios para un normal seguimiento de las clases teóricas y prácticas.

En caso necesario, y tras reunión y aprobación por parte del Departamento, se podría considerar hacer (como medida excepcional) una adaptación curricular consistente en hacer controles escritos con periodicidad más corta a la habitual (exámenes de 1 o 2 unidades), que se superarían siempre que el alumno alcanzase los resultados de aprendizaje mínimos (asociados a sus correspondientes criterios y contenidos) especificados en esta programación.

La legislación específica que, en todo caso, se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo. Se trataría de una Adaptación Curricular no significativa.

Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales: se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material utilizado y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral.

Seguimiento y evaluación de la programación

Durante el desarrollo de las clases la profesora realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si los alumnos han entendido las explicaciones y adquirido los nuevos contenidos.

Si las respuestas entre los alumnos son correctas, se reforzará alentando al progreso y si son negativas, se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas: dibujos, esquemas, ejemplos metafóricos, etc.

La profesora responsable del módulo llevará un control mensual del seguimiento de la programación en su cuaderno personal. Si el grado de cumplimiento de la programación baja del 80%, redactará un informe en el que detalle el/los motivo/s de dicha desviación y, en su caso, las medidas a adoptar para subsanarla.

8.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

La profesora facilitará a principio de curso una Programación a los alumnos con el módulo pendiente (si los hubiera) donde se reflejarán los procedimientos de evaluación, los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos del módulo, así como la temporalización prevista; a los alumnos que tengan el módulo suspenso del curso anterior.

Los alumnos que pasan de curso con el módulo pendiente tendrán la posibilidad de asistir a clase, además de disponer del tiempo necesario para resolver dudas si las hubiere.

Los alumnos de 2º curso con el módulo suspenso del curso anterior podrán presentarse a la convocatoria oficial de marzo y, en caso de ser necesario a la de junio. Deberán realizar la totalidad de la prueba escrita.

Los criterios de evaluación son los especificados con anterioridad.

Se contempla la posibilidad de que para la convocatoria ordinaria de marzo, hayan eliminado la parte correspondiente a la 1ª Evaluación, siempre y cuando, se hayan presentado a dichos exámenes ordinarios del 1º curso.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizará material propio del profesor como recopilación de libros, artículos, etc. especializados, así como los propios apuntes de clase tomados por el alumno.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro y en internet (fotografías, vídeos, presentaciones de diapositivas...) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Se realizarán visitas a distintas industrias alimentarias a lo largo del curso, detalladas en la programación del Departamento de Industrias Alimentarias.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

En el caso de una ausencia prevista del profesor, éste dejará el trabajo previsto para esos días en la carpeta habilitada al efecto en la Oficina administrativa del instituto (carpeta amarilla de las guardias). El profesor sustituto o el profesor de guardia recogerán el material para preparar la clase o entregarlo a los alumnos.

En el caso de que la ausencia sea imprevista, el Departamento de Industrias Alimentarias proporcionará al profesor de guardia el material oportuno (vídeos, material bibliográfico...) o se tomará la decisión oportuna en cada caso (llevar al grupo al aula de informática, utilizar la hora como tiempo de estudio o repaso, elaboración de resúmenes, etc.)