

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje 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.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

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

Duración del módulo: 192 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 caracterizar los productos alimentarios vegetales, cárnicos, lácteos, de la pesca y acuicultura.*
2. *-Describir los procesos de fabricación tipo y equipos de proceso.*
3. *-Identificar y secuenciar las operaciones de proceso.*
4. *-Enumerar las condiciones de conservación y almacenamiento de los productos alimenticios.*
5. *-Describir las determinaciones básicas de control de la calidad de los productos alimenticios.*
6. *-Reconocer las no conformidades y medidas correctoras.*

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los productos vegetales de 4ª gama y sus operaciones de procesado.
- b) Se han caracterizado los zumos, néctares y jugos vegetales, describiéndose las operaciones proceso.
- c) Se han reconocido los procesos de elaboración de cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos, enumerándose las operaciones de proceso.
- d) Se han descrito las características de los productos vegetales congelados y sus operaciones de procesado.
- e) Se han reconocido las conservas vegetales, encurtidos y los platos cocinados y precocinados vegetales, caracterizándose las operaciones de proceso.

- f) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos vegetales de fabricación industrial.
- g) Se han caracterizado los principales productos vegetales de consumo del entorno.
- h) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos vegetales de fabricación industrial.
- i) Se han identificado las principales no conformidades de los productos vegetales de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- j) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

2. Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los embutidos cárnicos crudos/frescos, los embutidos curados, describiéndose sus procesos de fabricación tipo.
- b) Se han reconocido las conservas cárnicas y los platos cocinados y precocinados cárnicos, caracterizándose las operaciones de proceso.
- c) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos cárnicos.
- d) Se han caracterizado los principales productos cárnicos de consumo del entorno.
- e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos cárnicos de fabricación industrial.
- f) Se han identificado las principales no conformidades de los productos cárnicos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- g) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

3. Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones del proceso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los productos de la pesca y acuicultura congelados y sus operaciones de procesado.
- b) Se han caracterizado las salazones, las conservas y semiconservas de pescado, describiéndose los procesos de fabricación tipo.

- c) Se han descrito las características de los platos cocinados y precocinados de pescado y sus operaciones de procesado.
- d) Se han enumerado las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas de los productos de la pesca y acuicultura.
- e) Se han caracterizado los principales productos de la pesca y acuicultura de consumo del entorno.
- f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial.
- g) Se han identificado las principales no conformidades de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- h) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

4. Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los procesos de elaboración de leches de consumo, leches en polvo y leches evaporadas y las operaciones de proceso.
- b) Se han caracterizado los procesos de elaboración de yogures y leches fermentadas, describiéndose las operaciones de proceso.
- c) Se han descrito las características de los postres lácteos, helados y sus procesos de fabricación tipo.
- d) Se han descrito los procesos de obtención de quesos frescos y quesos curados, analizándose las operaciones de proceso.
- e) Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos lácteos.
- f) Se han caracterizado los principales productos lácteos de consumo del entorno.
- g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos lácteos de fabricación industrial.
- h) Se han identificado las principales no conformidades de los productos lácteos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
- i) Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.

5. Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.
Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.
- b) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo.
- c) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.
- d) Se han descrito los principales controles básicos.
- e) Se han interpretado los resultados de los controles.
- f) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar.
- g) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.
- h) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.
- i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.
4.1.- CONTENIDOS.
0. Introducción a la tecnología de los alimentos
Bloque temático 1: Procesos de fabricación de productos vegetales.

1. *Productos vegetales de 4ª gama.*
2. *Zumos, néctares y jugos vegetales.*
3. *Cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos.*
4. *Productos vegetales congelados y ultracongelados.*
5. *Conservas vegetales, encurtidos, platos cocinados y precocinados.*
18. *Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.*

Bloque temático 2: Procesos de fabricación de productos cárnicos.

6. *El tejido muscular y las características de la carne de las especies animales de mayor uso industrial.*
7. *Embutidos cárnicos crudos o frescos y curados.*
8. *Conservas cárnicas, pastas finas, fiambres, platos cocinados y precocinados cárnicos.*
18. *Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.*

Bloque temático 3: Procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura y huevos y ovoproductos.

9. *El tejido muscular y las características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.*
10. *Productos de la pesca y acuicultura congelados.*
11. *Salazones, conservas y semiconservas de pescado.*
12. *Platos cocinados y precocinados de pescado.*
13. *El huevo y ovoproductos derivados.*
18. *Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.*

Bloque temático 4: Procesos de fabricación de productos lácteos.

14. *Leches de consumo, en polvo y evaporadas.*
15. *Yogures y leches fermentadas.*
16. *Postres lácteos y helados.*
17. *Quesos frescos y curados.*
18. *Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.*

Bloque temático 5: Control del producto (se trabajará en todos los demás bloques)

19. *Control de producto:*

- Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos. Análisis de control de calidad de los productos elaborados y subproductos.*
- Equipos e instrumentación básica. Descripción.*
- Métodos y procedimientos de muestreo. Aplicaciones.*
- Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de productos alimentarios.*
- Principales no conformidades y acciones correctivas en los procesos de fabricación de los diferentes productos alimentarios.*
- Registro de resultados.*
- Legislación y normativa vigente de aplicación en los procesos de fabricación.*
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.*
- Importancia del orden, rigor y limpieza.*

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	0 Presentación del módulo e introducción a la tecnología de alimentos.	2
	1 Productos vegetales de IV Gama	12
	2 Zumos, néctares y jugos vegetales.	10
	3 Cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos.	4
	4 Productos vegetales congelados y ultracongelados.	5
	5 Conservas vegetales, encurtidos, platos cocinados y precocinados.	8
	6 El tejido muscular y las características de la carne de las especies animales de mayor uso industrial.	10
	18 Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.	2
	19 Control de producto	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación
	Total 1ª Evaluación	61
2ª Evaluación	6 El tejido muscular y las características de la carne de las especies animales de mayor uso industrial.	2
	7 Embutidos cárnicos crudos o frescos y curados.	8
	8 Conservas cárnicas, pastas finas, fiambres, platos cocinados y precocinados cárnicos.	8
	9 El tejido muscular y las características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.	6
	10 Productos de la pesca y acuicultura congelados.	6
	11 Salazones, conservas y semiconservas de pescado.	6
	12 Platos cocinados y precocinados de pescado.	4
	13 El huevo y ovoproductos derivados.	9
	18 Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.	3
	19 Control de producto	3
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	6
	Total 2ª Evaluación	61
3ª Evaluación	14 Leches de consumo, en polvo y evaporadas.	12
	15 Yogures y leches fermentadas.	8
	16 Postres lácteos y helados.	7
	17 Quesos frescos y curados.	12
	18 Tendencias actuales en productos vegetales, lácteos, cárnicos y de la pesca e influencia de los hábitos culturales en su consumo.	6
	19 Control de producto	12
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	6

	Total 3ª Evaluación	63
	Horas destinadas a atención de alumnos	16
	Horas destinadas a exámenes de convocatorias oficiales (junio)	4
	Total curso	205

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los resultados de aprendizaje 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.

En la exposición de las distintas unidades, se utilizarán los manuales de contenidos teórico-prácticos elaborados por el profesor del módulo y que se entregarán periódicamente a los alumnos.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles (fotografías, vídeos, presentaciones en powerpoint...) 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.

Las visitas a empresas serán un elemento crucial en la metodología de trabajo, a través de la preparación de las mismas, y de informes elaborados por los alumnos una vez realizadas. Las visitas a realizar quedan recogidas en la programación de departamento.

También se hará uso de la proyección de vídeos para que los alumnos puedan visualizar aquellos procesos y sectores que no podamos ver “in situ”.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

-Evaluación cero o inicial: prueba escrita, sin calificación, que versará sobre los contenidos del módulo. Su objetivo es conocer el nivel de conocimientos previos del alumno.

ALUMNOS CON DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA:

Se utilizarán diversas técnicas e instrumentos de evaluación: cuaderno, observación directa, preguntas orales/escritas en clase, trabajos, informes de visitas y de prácticas, pruebas escritas, etc.

Se realizarán pruebas parciales dentro de cada trimestre (al menos una) que versarán sobre los contenidos expuestos en esta programación.

En caso de no superar el bloque 1, éste podrá ser recuperado mediante un único examen que tendrá lugar tras la 1ª evaluación. Del mismo modo, si los bloques 2 y/o 3 están suspensos podrán ser recuperados mediante un examen que tendrá lugar tras la 2ª evaluación. El bloque 4 se podrá recuperar por separado directamente en la primera convocatoria oficial de junio, al igual que los bloques 1, 2 ó 3 si todavía no se hubiesen conseguido recuperar. En cuanto al bloque 5, no habrá examen de recuperación, puesto que al tratarse de un tema transversal el alumno será examinado del mismo en todos los demás bloques.

Si tras la primera convocatoria de junio el alumno tiene algún bloque suspenso, deberá presentarse a la segunda convocatoria oficial de junio, en la cual el alumno se examinará sólo de los bloques pendientes.

ALUMNOS QUE PIERDEN EL DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA:

Según el artículo 7, punto 3 de la ORDEN de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón y lo reflejado en el Proyecto Curricular del ciclo formativo, el número de faltas de asistencia que determina la pérdida del derecho a la evaluación continua es el 15% respecto a la duración total del módulo profesional, es decir a partir de 29 faltas.

De este porcentaje quedarán excluidos los alumnos a los que se les conceda la conciliación con la actividad laboral, circunstancia que deberá quedar convenientemente acreditada. Esta decisión deberá ser adoptada por el equipo docente del ciclo formativo, previa petición formal del alumno.

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua tendrán que superar en la convocatoria de junio los bloques temáticos que tengan pendientes a partir del momento de la pérdida.

6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A) ALUMNOS CON DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA:

La nota **para cada bloque** se desglosará en:

* Pruebas escritas: 80% de la nota.

* Trabajos escritos, exposiciones orales y/o ejercicios de entrega obligatoria: 20% de la nota.

En caso de no existir trabajos escritos/exposiciones orales y/o ejercicios de entrega obligatoria en la evaluación de algún bloque temático, el porcentaje correspondiente se sumará al de las pruebas escritas.

La calificación final se calculará como la media ponderada de las notas obtenidas en los cuatro bloques temáticos, realizadas durante el curso:

Bloque 1 (30%): temas 1, 2, 3, 4, 5, 18* y 19*

Bloque 2 (20%): temas 6, 7, 8, 18* y 19*

Bloque 3 (20%): temas 9, 10, 11, 12, 13, 18* y 19*

Bloque 4 (30%): temas 14, 15, 16, 17, 18* y 19*

*De los temas 18 y 19 se trata la parte correspondiente a cada bloque cuando la temporalización lo marca.

Será necesario obtener una calificación igual o mayor a 5 en cada bloque para poder promediar con el resto.

En caso de realizarse varias pruebas escritas por bloque, la nota mínima en cada una de ellas para poder mediar será un 4,5.

La nota final del módulo estará comprendida entre 1 y 10, se calculará tras realizar la media ponderada según los criterios anteriores, quedando aprobado el módulo con una calificación igual o superior a 5,0.

B) CONVOCATORIAS OFICIALES. PRIMERA CONVOCATORIA Y SEGUNDA CONVOCATORIA DE JUNIO.

Tanto en la primera como en la segunda convocatoria de junio se llevará a cabo una prueba escrita dividida en cuatro partes, correspondientes a los cuatro bloques temáticos. Los alumnos tendrán la opción de conservar la nota de los bloques aprobados durante el curso. La calificación final del módulo se calculará como la media ponderada de las notas obtenidas en cada uno de los cuatro bloques (sea la obtenida durante el curso o en la convocatoria oficial). El módulo se considerará aprobado cuando la nota final sea igual o superior a 5,0.

Los exámenes de las convocatorias oficiales pueden contener preguntas relativas a trabajos, ejercicios, prácticas u otras actividades que se hayan tenido en cuenta en la evaluación de los alumnos con derecho a evaluación continua.

C) ALUMNOS QUE PIERDEN EL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua tendrán que superar en la primera convocatoria de junio los bloques que tengan pendientes a partir del momento de la pérdida. El cálculo de la calificación se llevará a cabo según lo descrito anteriormente.

D) ALUMNOS MATRICULADOS EN SEGUNDO CURSO CON EL MÓDULO PENDIENTE

En la **convocatoria de marzo** se realizará una prueba escrita dividida en cuatro partes correspondientes a los bloques temáticos en los que está dividido el curso.

Para aprobar el módulo, tras aplicar la media ponderada de la nota de cada bloque, el alumno deberá obtener una nota final de al menos, 5,0 puntos sobre 10. La ponderación es la misma que la explicada en el apartado A) de este mismo punto de la programación.

No teniendo obligación de asistencia presencial a las sesiones teóricas del módulo, se les ofrece la posibilidad de liberar materia presentándose, junto con el resto de alumnos, a las pruebas parciales realizadas antes de la convocatoria de marzo. Un bloque se considerará aprobado durante estas pruebas parciales si se obtiene al menos un 5,0 sobre 10; en caso contrario, deberán presentarse a esos bloques no superados en la convocatoria oficial de marzo.

En las **convocatorias de junio** se realizará también una prueba escrita dividida en cuatro bloques. Se conservan las calificaciones de los bloques aprobados (igual o superior a 5.0) en la

convocatoria de marzo (o que haya superado en las pruebas parciales). Las ponderaciones de cada parte serán las mismas que en marzo.

Aquellos alumnos suspensos en marzo que decidan asistir a las clases del módulo durante el tercer trimestre, tendrán la opción de ser evaluados como los alumnos ordinarios de 1º siempre que asistan a un mínimo del 85% de los periodos lectivos. Las ponderaciones de cada evaluación serán las mismas que en marzo.

OTROS ASPECTOS GENERALES A DESTACAR

- En algunas pruebas escritas, si el profesor lo considera necesario, se pueden incluir preguntas eliminatorias. Estas preguntas no supondrán más del 25% de la calificación de la prueba y, en todo caso, su valor vendrá especificado en los criterios de calificación de la misma. En caso de no alcanzar la mitad del valor de esa parte eliminatoria, no se calificará el resto del examen y la nota final de la prueba será la que se haya alcanzado en dicha parte eliminatoria.
- No se repetirán exámenes a alumnos que falten en la/s fecha/s de dichos exámenes (aunque la falta sea justificada).
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen parcial de un bloque o una recuperación, suspenderá automáticamente ese bloque, que tendrá que recuperar en convocatoria oficial. En caso de copiar o hacer trampas en una convocatoria oficial, el módulo quedará suspendido.
- La no presentación en el plazo indicado de un trabajo obligatorio puede suponer la calificación de Insuficiente (4 o inferior) en la evaluación correspondiente.
- Se penalizarán con 0,1 puntos cada falta de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. **Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.**

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

- El profesor llevará un control semanal del seguimiento de la programación en su cuaderno personal.

- **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.
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, por lo que, de hacerse alguna adaptación curricular, ésta sería una AC no significativa. Se haría tras petición formal del alumno, estudio y análisis del caso y aprobación por parte del equipo docente, orientador y equipo directivo.
- **Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales:** se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material que se haya entregado al resto de sus compañeros (deberán solicitarlo en conserjería) y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral. Se atenderá a estos alumnos en la hora semanal de tutoría indicada en el horario del profesor. Si no fuera posible, se atenderá en un recreo previa cita.
- **Actividades para recuperación de bloques pendientes:** se propondrá al alumno tareas de refuerzo y consolidación de los contenidos más importantes, tales como: elaboración de resúmenes, esquemas y diagramas de flujo, repetición de actividades importantes o planteamiento de nuevas si el alumno lo requiere y/o el profesor lo considera necesario. Todas estas actividades están encaminadas a que el alumno supere el módulo en las convocatorias oficiales.

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

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.

La resolución de dudas y actividades se realizará en la hora semanal de atención a alumnos indicada en el horario del profesor. Si no fuera posible, se atenderá en un recreo previa cita.

Se les propondrán actividades de refuerzo, que serán revisadas por el profesor si así lo solicitan.

Todos los alumnos de segundo curso con el módulo suspenso del curso anterior realizarán la prueba final ordinaria de marzo y en caso de ser necesario, la extraordinaria en junio. Los criterios de evaluación son los especificados con anterioridad.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Como material didáctico de los alumnos, se utilizarán los manuales de contenidos teórico-prácticos elaborados por el profesor del módulo y que se entregarán periódicamente a los alumnos.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, presentaciones en powerpoint...) 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 de actividades extraescolares 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 Biblioteca 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 (hojas de problemas, 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, elaborar resúmenes o trabajos relacionados con las unidades de esta programación, etc.).

A tales efectos, el profesor responsable de este módulo dejará en una carpeta el material preparado para estos casos, con indicaciones respecto a su utilización. Asimismo, informará al Jefe de Departamento y al Jefe de Estudios de la existencia y ubicación de estos materiales.