

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / 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.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Nivel: 1º CFGS

Duración del módulo: 168 horas

RD u ORDEN: ORDEN de 27 de abril de 2011

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO

La formación asociada a este módulo profesional contribuye a alcanzar los **objetivos generales a), b), c), f) y k) del ciclo formativo**

- a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.
- b) Identificar técnicas de programación y gestión de la producción, describiendo sus fundamentos y procedimientos de aplicación para programar y organizar la producción alimentaria.
- c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

y las **competencias del título a), b), f) y m).**

- a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.
- b) Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**1. Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.**Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa de aplicación en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.
- b) Se han identificado los animales productores de carne y los requerimientos de transporte antes de su sacrificio y faenado.
- c) Se han caracterizado las operaciones que integran las líneas de sacrificio y faenado de las diferentes especies.
- d) Se han descrito las alteraciones de la carne por deficiencias en el sacrificio y faenado de los animales o por una inadecuada maduración y/o conservación.
- e) Se han identificado los materiales específicos de riesgo (MER) y la gestión para su eliminación cuando proceda.
- f) Se han analizado las características y parámetros de calidad de las materias primas, aditivos, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria cárnica.
- g) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
- h) Se han caracterizado los principales procesos y procedimientos de elaboración de la industria cárnica.
- i) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas, productos y preparados cárnicos durante el curado, secado y almacenamiento.
- j) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
- k) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
- l) Se han reconocido los procesos de alteración de la carne, productos y preparados cárnicos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes

2. Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus fundamentos.Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
- b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- c) Se han reconocido los procedimientos, parámetros y técnicas utilizadas en la determinación del grado de frescura, identificación y clasificación específica de pescados y mariscos.
- d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- e) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos derivados de la pesca y de la acuicultura durante su almacenamiento y elaboración.

f) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

g) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

h) Se han reconocido los procesos de alteración de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

3. Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han reconocido las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de leches de consumo y de productos lácteos.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de las leches de consumo y de los derivados lácteos.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de las leches de consumo y de derivados lácteos.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares y aditivos que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos lácteos durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las leches de consumo y derivados lácteos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

4. Reconoce los procesos de elaboración de conservas y/o jugos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de conservas y /o jugos vegetales.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de conservas y/ o jugos vegetales.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de conservas y/o jugos vegetales.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas, conservas y/o jugos vegetales durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las conservas y/ o jugos vegetales, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

5. Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de derivados de cereales y de dulces.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de derivados de cereales y de dulces.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de derivados de cereales y de dulces.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos derivados de cereales y dulces durante su almacenamiento y elaboración.

g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.

i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de los derivados de cereales y de dulces, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

6. Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados.

c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de otros productos alimenticios.

d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados de la industria de otros productos alimenticios.

e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.

- f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos alimenticios durante su almacenamiento y elaboración.
- g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
- h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
- i) Se han reconocido los procesos de alteración de estos productos alimenticios, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.

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

4.1.- CONTENIDOS

UF0462_13. Elaboración de alimentos de origen animal.

Proceso de elaboración en la industria cárnica

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a los mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.
- Animales productores de carne (especies de abasto, aves y caza). Fundamentos de anatomía. Influencia varietal.
- Transporte de animales vivos. Normativa. Influencia en la calidad de la carne.
- Líneas de sacrificio y faenado. Equipos. Operaciones y secuenciación.
- *Tecnología de la carne. Maduración y conservación de la carne. Alteraciones. Carnes PSE y DFD.*
- *Criterios sensoriales, nutritivos y analíticos de control.*
- *Materiales específicos de riesgo (MER). Normativa. Eliminación.*
- *Características de la carne de las especies de abasto, aves y caza. Parámetros de calidad.*
- *Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares. Características. Parámetros de calidad.*
- *Productos y preparados cárnicos. Características, tipos, normativa, proceso de elaboración. Operaciones, secuenciación*
- Denominaciones de origen. Identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad cárnica.
- *Transformaciones de las materias primas, productos y preparados cárnicos: Curado, secado, ahumado.*
- *Alteraciones de las carnes frescas (bacterias, levaduras y mohos) y elaboradas (alteración viscosa, agriado, entre otras). Prevención.*
- Aprovechamiento de los subproductos cárnicos.

Proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a los productos pesqueros y de la acuicultura.
- *Materias primas: especies de pescados comestibles. Despiece. Identificación. Clasificación. Manipulación.*

Conservación. Grado de frescura. Criterios analíticos, sensoriales y nutritivos de control.

- *Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares. Clasificación e identificación. Características. Almacenamiento.*

- *Tecnología del pescado y del marisco. Procesos unitarios en la transformación de pescado. Fundamentos y aplicaciones. Categorización. Equipos de procesado. Condiciones de almacenamiento y conservación.*

- *Productos derivados de la pesca y de la acuicultura. Clasificación. Procesos tecnológicos. Factores que influyen en el procesado. Tipos. Equipos.*

- Subproductos derivados del pescado. Características y tipos.

- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de la pesca.

- *Alteraciones del pescado y marisco. Descripción, agentes causantes. Contaminaciones. Toxinas. Mecanismos de prevención.*

Proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a leches de consumo y de productos lácteos.

- Datos de consumo y producción.

- *La leche. Características. Composición, estructura y propiedades. Tipos. Producción. Transporte. Higienización. Recepción Control de calidad.*

- Leches infantiles: tipos, normativa legal y procesos tecnológicos de elaboración.

- *Aditivos. Coadyuvantes y otros auxiliares. Características y clasificación. Normas de utilización. Conservación*

- *Tecnología de la leche. Clasificación. Procesos de fabricación. Fundamentos. Operaciones y equipos de proceso. Conservación y almacenamiento. Control de calidad.*

- *Productos lácteos. Productos lácteos fermentados y pastas untables, quesos, mantequilla y otros.*

- *Procesos de fabricación. Fundamentos. Operaciones y equipos de proceso. Almacenamiento y conservación. Control de calidad.*

- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de las leches de consumo y de productos lácteos.

- *Alteraciones y transformaciones de las leches de consumo y de productos lácteos. Tipos de subproductos lácteos (lactosuero, mazada, caseína). Aprovechamiento de los subproductos lácteos.*

- Documentación de los procesos: diagramas de flujo y manuales de procedimientos.

- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

UF0462_23. Elaboración de alimentos de origen vegetal.

Proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a conservas y jugos vegetales.

- *Materias primas. Características. Producción, recolección y transporte. Clasificación. Control de calidad.*

- Criterios nutritivos y sensoriales de los controles analíticos.
- *Aditivos y otros auxiliares. Clasificación e identificación. Características. Almacenamiento y conservación.*
- *Tecnología de las conservas y jugos vegetales. Tratamientos. Clasificación.*
- *Tecnología de los procesos industriales. Fundamentos. Procesos de elaboración. Parámetros de control.*
- *Operaciones y equipos de proceso. Control de calidad.*
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de conservas y jugos vegetales.
- *Alteraciones y transformaciones de conservas y jugos vegetales. Prevención y corrección de alteraciones.*
- Tratamientos térmicos. Gráficas de supervivencia y termodestrucción
- Tipos de subproductos vegetales. Aprovechamiento de los subproductos del procesado de frutas y hortalizas.

Proceso de elaboración de cereales y de dulces

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable a derivados de cereales y dulces.
- *Materias primas. Estructura y composición. Características. Clasificación. Control de calidad.*
- *Harinas y sémolas como materia prima o producto terminado. Características. Clasificación. Requisitos de fabricación. Almacenamiento y conservación. Peligros.*
- *Aditivos y otros auxiliares. Clasificación e identificación. Características. Almacenamiento y conservación.*
- *Tecnología de los derivados de cereales y de dulces. Definición. Condiciones de almacenamiento y conservación. Tratamientos. Clasificación.*
- *Tecnología de los procesos industriales. Fundamentos y objetivos. Procesos de fabricación.*
- Operaciones y equipos de proceso. Condiciones de almacenamiento y conservación. Control de calidad.
- Uso de cereales en alimentación animal. Tipos. Elaboración. Tecnología.
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad de los productos de derivados de cereales y dulces.
- *Alteraciones y transformaciones de derivados de cereales y dulces.*
- Aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales.
- *Diagramas de flujo y manuales de procedimientos.*
- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

UF0462_33. Elaboración alimentos líquidos y comidas pre-elaboradas.

Proceso de elaboración de otros productos alimenticios

- Reglamentación técnico-sanitaria y normativa aplicable.
- *Materias primas. Identificación, caracterización y clasificación. Almacenamiento y conservación.*
- *Aditivos y otros auxiliares. Clasificación e identificación. Características. Normativa. Almacenamiento y conservación.*
- *Productos y subproductos. Identificación, caracterización y clasificación.*
- *Tecnología del proceso. Definición. Técnicas y documentación. Proceso de elaboración.*
- Fundamentos, operaciones básicas y equipos.
- *Procesos industriales de elaboración. Transformaciones, procedimientos y equipos en la elaboración de otros productos alimenticios. Control de calidad. Parámetros de control.*
- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad.
- *Alteraciones y transformaciones.*
- Aprovechamiento de subproductos.
- Sistemas industriales de restauración colectiva.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	1	Introducción a la Tecnología alimentaria	5
	2	Propiedades químicas y físicas de los alimentos	7
	3	Tecnología de hortalizas, verduras y frutas. Tratamiento postcosecha	12
	4	Los productos de IV Gama	4
	5	Proceso de elaboración de conservas y jugos de frutas y hortalizas	6
	6	Cereales. Elaboración de pan y pastas alimenticias	7
	7	Legumbres y tubérculos	5
	8	Horas destinadas a realización de actividades complementarias	2
	9	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Total 1ª Evaluación:		51
10	Tecnología de la Carne	15	

	11	Derivados cárnicos	10
	12	Tecnología del pescado y el marisco. Productos derivados de la pesca y la acuicultura	14
	13	Tecnología del huevo	9
	14	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 2ª Evaluación:	50
3ª Evaluación	15	Tecnología de la leche	10
	16	Productos y derivados lácteos	14
	17	Sistemas industriales de restauración colectiva	10
	18	Proceso de elaboración de otros productos alimenticios	18
	19	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
			Total 3ª Evaluación:
	20	Horas de repaso y atención a alumnos	12
	21	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
		Total curso:	171 h.

* La ORDEN de 27 de abril de 2011 estipula que la duración del módulo será de 168 horas. Según el horario previsto para el mismo y el calendario escolar, el total de los contenidos se tratará en 155 h. repartidas en las 3 evaluaciones. El resto de horas del módulo se dedicarán a la realización de los exámenes oficiales y a horas de repaso y atención a alumnos.

Las diferentes Unidades Didácticas se encuentran incluidas en uno de los bloques temáticos del módulo de la forma que se detalla a continuación:

BLOQUE 1: Introducción a la tecnología de alimentos. (UD 1, 2 y 8)

BLOQUE 2: Elaboración de alimentos de origen vegetal. (UD 3, 4, 5, 6, 7 y 9)

BLOQUE 3: Elaboración de alimentos de origen animal. (UD 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16)

BLOQUE 4: Elaboración de alimentos líquidos y comidas pre-elaboradas. (UD 17, 18 y 19)

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES

Los resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo, se indican en negrita y cursiva respectivamente en los apartados anteriores.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

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, la profesora, tras conocer las ideas previas de los alumnos,

mediante una exposición oral del tema apoyada en los apuntes facilitados o presentaciones, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, la profesora 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 ella les proporcione.

Algunas de las actividades que realizarán los alumnos precisan la búsqueda de información en Internet así como el uso de los ordenadores para su consecución. A tal efecto y sólo en caso necesario, se dedicarán varias sesiones utilizando el aula de informática.

Se contempla la visita a empresas relacionadas con el modulo así como la organización y/o participación en actividades, charlas, conferencias, etc. de interés en la materia.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación individualizada, será parcial, considerando la valoración de los conocimientos del alumno.

Los conocimientos teóricos serán evaluados por medio de ejercicios específicos, según el procedimiento establecido. En cada uno de los cuatro bloques en los que se divide la asignatura, se realizarán diversas pruebas escritas (el nº será en función de la extensión del bloque), sobre los contenidos desarrollados. En la prueba se integrarán los contenidos de los temas correspondientes, asignados a un bloque temático. El formato de la prueba así como su duración, se comunicará a los alumnos con suficiente antelación.

Evaluación Inicial:

Su finalidad será apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Servirá a la profesora para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje ya que creará una base de conocimientos en los alumnos para añadir los nuevos conocimientos de forma estructurada.

Evaluación Continua:

Durante el desarrollo de las unidades didácticas de cada evaluación se llevará un seguimiento individual del alumno, con la finalidad de certificar la consecución de objetivos y realizar las oportunas correcciones.

El alumno, correspondientes a cada una de las tres evaluaciones, tendrá las siguientes notas valoradas de forma individual:

- **Ejercicio escrito** (Prueba Objetiva N°1-Prueba Objetiva N°6), sobre los contenidos impartidos, mediante preguntas o exposición (constando en cada una la puntuación asignada). En las pruebas de evaluación se indicará a los alumnos: el desarrollo, las características y el tiempo establecido para su ejecución. Valorados de 1 a 10 pts.

Bloque 1: Prueba Objetiva N° 1

Bloque 2: Prueba Objetiva N° 2

Bloque 3: Pruebas Objetivas N° 3, 4 y 5

Bloque 4: Prueba Objetiva N° 6

La evaluación permitirá valorar qué objetivos deben constituir a su vez, objetivos para la siguiente fase, bien como refuerzo (recuperación) o bien para iniciar nuevos aprendizajes.

Evaluación Parcial:

Al final de cada trimestre, según los procedimientos e instrumentos de evaluación reflejados anteriormente. La finalidad será determinar el aprendizaje alcanzado en contraste con los objetivos generales del módulo.

Se tendrá en cuenta los **Ejercicios escritos** (Pruebas Objetivas) realizados, sobre los contenidos impartidos en ese trimestre.

Evaluación Final:

CASO 1 Alumnos que opten a la evaluación continua, es decir: Alumnos que no hayan perdido el derecho a la evaluación continua o tengan reconocida la conciliación laboral/familiar o matrícula parcial, que imposibilite su asistencia a clase:

- La nota final corresponderá a la obtenida en la Evaluación Continua, en el caso de haberse presentado a todos los exámenes.

- Los alumnos que no se hayan presentado o hayan suspendido todas o alguna de las partes, deberán presentarse a la convocatoria de junio, que consistirá en un examen de contenidos de el/los examen/es pendiente/s. Los alumnos que no aprueben el módulo en la primera convocatoria de junio o no se presenten a dicha convocatoria, tendrán la opción de presentarse en la segunda convocatoria de junio. En este caso, la prueba escrita consistirá en un examen de contenidos de el/los examen/es pendiente/s. Los alumnos serán informados tras la primera convocatoria de junio de los exámenes que tienen pendientes, guardándose la nota de aquellos que tengan superados. El formato de las pruebas de las convocatorias oficiales será similar al de las realizadas durante el curso.

CASO 2 Alumnos hayan perdido el derecho a la evaluación continua.

Deberán presentarse a la totalidad de los contenidos del módulo en la convocatoria oficial de junio (primera y/o segunda). Quedan, por tanto, sin efecto las partes superadas hasta la pérdida del derecho a la evaluación continua.

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**6.2.1 Alumnos con evaluación continua.**

Para cada **evaluación** la calificación se obtendrá del siguiente modo:

1ª Evaluación:

- Bloque 1: Prueba Objetiva Nº 1 (30% de la nota)
- Bloque 2: Prueba Objetiva Nº 2 (70% de la nota)

2ª Evaluación:

- Bloque 3: Pruebas Objetivas Nº 3 y 4 (50% de la nota cada una)

3ª Evaluación:

- Bloque 3: Prueba Objetiva Nº 5 (50% de la nota)
- Bloque 4: Prueba Objetiva Nº 6 (50% de la nota)

Para poder aplicar la ponderación de cada caso, es necesario tener como mínimo cuatro (4,0) puntos en cada uno de los exámenes realizados. La evaluación será calificada como positiva para calificaciones iguales o superiores a cinco (5,0).

Para calcular la **calificación final del módulo**, es necesario tener una nota de como mínimo cuatro (4.0) puntos en cada uno de los bloques en los que está dividido el módulo. De ser así se aplicará la siguiente ponderación:

Bloque 1	Bloque 2	Bloque 3			Bloque 4
P.O. N°1	P.O. N°2	P.O. N°3	P.O. N°4	P.O. N°5	P.O. N°6
x 0.15	x 0.25	x 0.15	x 0.15	x 0.15	x 0.15

El módulo será calificado como positivo para calificaciones iguales o superiores a **cinco (5,0)**.

En caso de que un alumno no asista o entregue alguna de las pruebas necesarias para su evaluación, debido a una causa justificada, y siempre que exista un instrumento de evaluación posterior, que permita superar la evaluación y/o el módulo; quedará a criterio de la profesora, la repetición o no de los instrumentos de evaluación no realizados.

6.2.2 Primera convocatoria de junio.

En el caso de que un alumno no haya aprobado el módulo tras aplicar los criterios del apartado anterior, podrá presentarse a la primera convocatoria oficial de junio.

Se diseñará una prueba escrita dividida en seis partes, correspondientes a las pruebas objetivas realizadas durante el curso.

Los alumnos deberán presentarse a las partes no aprobadas, conservando las aprobadas durante el curso. Con las notas obtenidas en la primera convocatoria de junio y las conservadas se procederá a calcular la nota final del módulo con las mismas ponderaciones que se han expuesto anteriormente. Para calcular la **calificación final del módulo**, es necesario tener una nota de como mínimo cuatro (4.0) puntos en cada uno de los bloques en los que está dividido el módulo.

El módulo se considerará aprobado con calificaciones iguales o superiores a **cinco (5,0)**.

6.2.3 Segunda convocatoria de junio.

Se diseñará una prueba escrita dividida en seis partes, correspondientes a las pruebas objetivas realizadas durante el curso.

Los alumnos deberán presentarse a las partes no aprobadas, conservando las aprobadas durante el curso. Con las notas obtenidas en la segunda convocatoria de junio y las conservadas se procederá a calcular la nota final del módulo con las mismas ponderaciones que se han expuesto anteriormente. Para calcular la **calificación final del módulo**, es necesario tener una nota de como mínimo cuatro (4.0) puntos en cada uno de los bloques en los que está dividido el módulo.

El módulo se considerará aprobado con calificaciones iguales o superiores a **cinco (5,0)**.

6.3 PUEDEN DAR LUGAR A LA PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA DEL MÓDULO

- No seguir las orientaciones de la profesora en cuanto a la entrega o realización en plazo de los instrumentos de evaluación que se le solicite.
- El concepto de disciplina, la falta de cooperación, el número de faltas de puntualidad y de asistencia, su clasificación y el tanto por ciento aceptado, se encuentran regulados igualmente en el Reglamento del Centro.
- La superación de un **15%** de falta de asistencia (26 horas en este módulo).

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

7.1. Actividades de recuperación

La evaluación parcial permitirá valorar qué objetivos deben constituir a su vez, objetivos para la siguiente fase como refuerzo y recuperación a lo largo del curso.

Las evaluaciones no superadas, se recuperarán en los exámenes finales (Junio, primera y segunda convocatoria), según el procedimiento indicado en el punto 6.1. Procedimientos de Evaluación.

Desde el final de la 3ª Evaluación, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.
- Resolver dudas.

7.2. Atención a la diversidad

7.2.1. Alumnos ACNEAE

Por el momento, se desconoce la existencia en este grupo, de alumnos ACNEAE.

En caso necesario, se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo de educativo del grupo y el equipo directivo del Centro.

7.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

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 contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

7.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el desarrollo de la unidad didáctica. Se acudirá a las siguientes aportaciones pedagógicas (aplicadas a las actividades propuestas para cada U.D.), teniendo muy claro que son un medio y no un fin.

7.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales

Todos los alumnos están obligados a realizar las pruebas y entregar los instrumentos de evaluación que se propongan. Se procurará atender las necesidades de estos alumnos y para ello, se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase y los plazos de entrega de los

instrumentos de evaluación; siempre y cuando sea posible y las faltas estén justificadas por un contrato laboral.

7.3. Seguimiento y evaluación de la programación

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

Si las respuestas de 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 a cabo trimestralmente y a final de curso la autoevaluación de la programación, adecuándola en cada momento a una mejor práctica docente y que implique la consecución de capacidades por todos los alumnos. Se entregarán, del mismo modo, los porcentajes de seguimiento, a la jefatura del Departamento, cuando sean requeridos.

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

La Programación del módulo, estará publicada en el blog del Centro.

Los alumnos con el módulo pendiente del curso anterior podrán presentarse a las pruebas objetivas que se van realizando durante el curso, lo que les permitirá ir eliminando materia de cara a las convocatorias de marzo y/o junio.

Con carácter voluntario, podrán asistir a las clases siempre y cuando cuenten con la autorización del profesor que imparte el módulo. Se informará a Jefatura de Estudios y al Jefe del Departamento de esta circunstancia.

En caso necesario, las orientaciones de la profesora y la resolución de dudas se realizarán en periodos de recreo previa cita con el alumno.

La estructura y criterios de calificación de las pruebas de las convocatorias de marzo/ junio se corresponden con las descritas para junio primera/segunda convocatoria respectivamente para los alumnos ordinarios.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizará material propio de la profesora, recopilación de libros, artículos, etc. especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, y 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 y a otros centros en los que se destacarán distintos aspectos de la producción, higiene y seguridad alimentarias.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

A continuación se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Proyección de material audiovisual relacionado con el tema que se esté trabajando en ese momento: “Así se hace”, “Fabricando Made in Spain”,...