

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 y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Plan de contingencia.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

Programación, elaborada por:	
Nombre	ANA GONZÁLEZ RAMÍREZ
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	19/10/2021

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Nivel: 2º curso de Grado Medio.

Duración del módulo: 336 horas

ORDEN: de 1 de abril de 2011, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la **función** de elaboración/transformación de productos alimenticios, consiguiendo la calidad requerida, garantizando la trazabilidad del producto y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria, laboral y de protección ambiental. La elaboración de productos alimenticios incluye aspectos como:

- ❖ Recepción de materias primas y auxiliares.
- ❖ Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- ❖ Preparación y acondicionamiento de las materias primas.
- ❖ Ejecución del proceso productivo.
- ❖ Control del proceso.
- ❖ Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- ❖ Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.
- ❖ Operaciones de estabilización y/o acabado.
- ❖ Operaciones de envasado y embalaje.
- ❖ Registro de parámetros del proceso.

Las **actividades profesionales** asociadas a esta función se aplican en:

- ❖ Productos vegetales (4ª y 5ª gama, conservas, mermeladas, cremogenados, zumos y jugos vegetales).
- ❖ Productos cárnicos (embutidos crudo-curados, salazones, conservas y 5ª gama).
- ❖ Productos lácteos (quesos, leches de consumo y fermentadas, postres lácteos y otros derivados).
- ❖ Productos de la pesca y acuicultura (salazones, conservas y 5ª gama).

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- d) Definir y aplicar las operaciones de acondicionamiento, formulación y transformación, relacionándolas con las características de los productos alimenticios a obtener para elaborar productos alimenticios.
- e) Identificar y analizar los tratamientos de conservación, describiendo sus fundamentos y parámetros de control para su aplicación
- f) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalado, relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimenticios para su realización.
- h) Reconocer y medir los parámetros de calidad de los productos, relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- m) Describir la normativa de seguridad alimentaria, identificando los factores y situaciones de riesgo para su aplicación.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

Así como las **competencias profesionales**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Elaborar productos alimenticios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- d) Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- e) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización
- g) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad
- k) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria para garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Selección, caracterización, control y acondicionamiento de materias primas y auxiliares.
- Selección, limpieza, preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Identificación, secuenciación y ejecución de las operaciones de elaboración, envasado y embalaje.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos
- Elaboración de productos para colectividades especiales
- Diseño/ innovación en la elaboración de nuevos productos alimenticios.
- Control del proceso y del producto. Toma de muestras y controles básicos. Registro de los parámetros del proceso.
- Manejo de autómatas programables.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso.

Cuya consecución se expresa en los resultados de aprendizaje.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA Nº1.- Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
- d) Se ha efectuado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración.
- g) Se han aplicado medidas correctivas ante un funcionamiento anómalo.
- h) Se han adoptado medidas de seguridad laboral.

RA Nº 2.- Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado y acondicionado las materias primas.
- b) Se ha interpretado la documentación técnica sobre la ejecución del proceso.
- c) Se han reconocido las operaciones de elaboración y su secuenciación.
- d) Se ha asegurado la alimentación o carga de los equipos.
- e) Se ha calculado y pesado la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes.
- f) Se han dosificado y mezclado los ingredientes.
- g) Se han aplicado los tratamientos de transformación y conservación según las características del producto a elaborar.
- h) Se han aplicado sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC y de la trazabilidad.
- i) Se ha cumplimentado la documentación asociada al sistema de autocontrol y de la trazabilidad.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad durante la elaboración.
- k) Se ha realizado un uso eficiente de los recursos hídricos y energéticos.
- l) Se han recogido selectivamente los residuos generados durante el proceso.

RA Nº 3.- Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado justificando el material y el procedimiento seleccionado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje y los materiales.
- b) Se han caracterizado las líneas de envasado.
- c) Se han puesto a punto máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
- d) Se ha dosificado e incorporado el producto preparado.
- e) Se han manejado las máquinas supervisando su funcionamiento.
- f) Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre.
- g) Se ha etiquetado el producto envasado supervisando la colocación de las etiquetas.
- h) Se ha aplicado el método de identificación del lote de producción para garantizar la trazabilidad del producto.
- i) Se ha realizado el embalaje comprobando la ubicación de los productos envasados en el palet.
- j) Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.

RA Nº 4.- Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los parámetros a controlar durante el proceso de elaboración.
- b) Se han identificado los sistemas de control de procesos utilizados en la industria alimentaria.
- c) Se ha controlado el estado de las materias primas.
- d) Se han realizado las comprobaciones y registro de los parámetros implicados en el proceso.
- e) Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.
- f) Se ha controlado el proceso de envasado y embalaje.
- g) Se han operado los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables y otros sistemas de control) utilizados en el control de los sistemas automatizados de producción.
- h) Se han respetado las medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
- i) Se han identificado los riesgos y consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad industrial.
- j) Se ha valorado la repercusión de un control inadecuado sobre la calidad del producto elaborado.

RA Nº 5.- Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo empleados en los procesos de elaboración.
- b) Se ha valorado la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.
- c) Se ha realizado la toma de muestras.
- d) Se ha preparado la muestra (dilución, homogeneización) para su análisis.
- e) Se han efectuado las determinaciones físico-químicas básicas en el producto en curso y acabado.
- f) Se han determinado las características sensoriales del producto.
- g) Se han contrastado las características del producto en curso y elaborado, con sus especificaciones.
- h) Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.
- i) Se han documentado los resultados obtenidos.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.**4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Los contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en negrita en el apartado 4.1

Unidad 1.- Operaciones de preparación I

- **Limpieza y desinfección. Concepto.** Sistemas. Productos. Métodos. Equipos. Programas.
- **Prevención de riesgos laborales**
- Mantenimiento de primer orden.

Unidad 2.- Operaciones de preparación II

- Instalaciones. **Diseño.** Distribución. Espacios y equipos. Secuencias. Servicios auxiliares.

Unidad 3.- Prerrequisitos

- Prerrequisitos. Buenas Prácticas de Manipulación. Normas de higiene. Trazabilidad. Seguridad alimentaria.

Unidad 4.- APPCC

- Autocontrol. **Cuadros de gestión.** Registros
- Gestión de la calidad basada en procesos

Unidad 5.- Elaboración de productos vegetales: IV gama ,mermeladas, confituras, jaleas, zumos

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 6.- Elaboración de productos vegetales: Frutas en almíbar, conservas

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 7.- Elaboración de productos vegetales: V gama, deshidratados, productos fermentados, encurtidos.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte.
- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.

Unidad 8.- Elaboración de productos vegetales: : Pastas alimenticias, productos de panadería/bollería/pastelería.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**
- **Transporte. Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 9.- Elaboración de productos cárnicos: crudos enteros y picados.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma**

de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.

Unidad 10 - Elaboración de productos cárnicos: embutidos crudos y curados.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado/**embutido**, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo.

Regulación.

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma**

de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 11.- Elaboración de productos cárnicos: cocidos y V gama

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado/**embutido**, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo.

Regulación.

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma**

de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 12.- Elaboración de productos cárnicos: conservas.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma**

de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 13.- Elaboración de productos pesqueros: frescos, salazones.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma**

de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 14 - Elaboración de productos pesqueros: cocidos, ahumados.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 15 - Elaboración de productos pesqueros: conservas y V gama.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. **Selección. Acondicionado.**
- Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte.
- Operaciones de conservación y transformación.
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 16.- Elaboración de productos lácteos: leches fermentadas, postres lácteos y quesos.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. **Recepción.** Almacenaje. Selección. Acondicionado.
- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte.**
- **Operaciones de conservación y transformación.**
- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.
- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.
- Expedición. Paletizado. Almacenaje
- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**
- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.
- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.
- Mantenimiento de primer orden.
- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.
- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 17.- Elaboración de productos lácteos: postres lácteos, batidos.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos
- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**
- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.
- Operaciones preliminares. **Recepción.** Almacenaje. Selección. Acondicionado.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte.**

- **Operaciones de conservación y transformación.**

- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.

- Expedición. Paletizado. Almacenaje

- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.

- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.

- Mantenimiento de primer orden.

- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.

- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

Unidad 18.- Elaboración de productos lácteos: quesos.

- Normativa. Normas de calidad y reglamentos

- **Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar**

- Materias primas. Ingredientes. **Formulación.** Presentación.

- Operaciones preliminares. **Recepción.** Almacenaje. Selección. Acondicionado.

- **Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación.**

Transporte.

- **Operaciones de conservación y transformación.**

- Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación.

- **Etiquetado.** Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos.

- Expedición. Paletizado. Almacenaje

- **Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.**

- Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros.

- **Aplicación del APPCC.** Documentación. Lotes. Trazabilidad.

- Mantenimiento de primer orden.

- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.

- **Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.**

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

Relación de unidades de trabajo a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Unidad	Título	Horas programadas	
1ª Evaluación	Ud. 0	Presentación del módulo/ Evaluación Inicial	2	
	Ud. 1	Operaciones de preparación I	8	
	Ud. 3	Prerrequisitos	13	
	Ud. 5	Elaboración de productos vegetales I	20	
	Ud. 6	Elaboración de productos vegetales II	20	
	Ud. 7	Elaboración de productos vegetales III	20	
	Ud. 8	Elaboración de productos vegetales IV	10	
	Ud. 9	Elaboración de productos cárnicos I	20	
	Ud. 10	Elaboración de productos cárnicos II	20	
	Ud. 11	Elaboración de productos cárnicos III	15	
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación		10
		Total 1ª Evaluación:		158
2ª Evaluación	Ud.4	APPCC	17	
	Ud. 2	Operaciones de preparación II	20	
	Ud. 12	Elaboración de productos cárnicos IV	17	
	Ud. 13	Elaboración de productos pesqueros I	20	
	Ud. 14	Elaboración de productos pesqueros II	20	
	Ud. 15	Elaboración de productos pesqueros III	20	
	Ud. 16	Elaboración de productos lácteos I	20	
	Ud. 17	Elaboración de productos lácteos II	20	
	Ud. 18	Elaboración de productos lácteos III	20	
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación		12
		Repasos		10
	Total 2ª Evaluación:		196	
	Total:		354	

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n) del título.

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

UD.1 Operaciones de preparación I				
Objetivo: c) i) j) m) ñ) Competencia profesional: b) h) k) m) Competencia profesional: <ul style="list-style-type: none"> UF144_15. Operaciones de preparación 				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1	1.a) 1.b) 1. h)	1.a.1 Identifica los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones en cuanto a limpieza y desinfección. 1.b.1 Entendide las medidas de seguridad en el mantenimientos de primer nivel. 1.h.1.- Entendide las medidas de seguridad laboral.	TEORIA - Limpieza y desinfección. Concepto. Sistemas. Productos. Métodos. Equipos. PRÁCTICAS - Mantenimiento de primer orden. - Prevención de riesgos laborales.	1ª evaluación. Examen teórico - Formación en riesgos laborales.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

UD.2 Operaciones de preparación II				
Objetivo: m) k) Competencia profesional: h) Competencia profesional: <ul style="list-style-type: none"> UF144_15. Operaciones de preparación 				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA nº1	1.a)	1.a.2.- Identifica los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones en cuanto a diseño y distribución.	TEORIA - Instalaciones. Diseño. Distribución. Espacios y equipos. Secuencias. Servicios auxiliares. TRABAJOS/ ACTIVIDADES - Diseño de un planta de elaboración	2ª evaluación. - Examen teórico - Diseño de un planta de elaboración.

UD.3 Prerrequisitos				
Objetivo: m) k) Competencia profesional: h) Competencia profesional: <ul style="list-style-type: none"> UF144_15. Operaciones de preparación 				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

RA nº1	1.a) 1.e)	<p>1.a.3.- Identifica los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones y los documentación.</p> <p>1.e.1.- Identifica los servicios auxiliares adecuados a los requerimientos del proceso.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prerrequisitos. Buenas Prácticas de Manipulación. Normas de higiene. Trazabilidad. Seguridad alimentaria. <p>TRABAJOS/ ACTIVIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar planes de prerrequisitos. 	<p>1ª evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico 1ª evaluación. - Elaborar planes de prerrequisitos.
--------	--------------	---	--	---

UD.4 APPCC

Objetivo: b) e) k) o)
Competencia profesional: g) i) k)

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA nº2	2. h) 2. i)	<p>2.h.1 .- Aplica los sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC y de la trazabilidad asociado a un producto elaborado.</p> <p>2.i.1.- Cumplimenta la documentación asociada al sistema de autocontrol y de la trazabilidad.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autocontrol. Cuadros de gestión. Registros - Gestión de la calidad basada en procesos <p>TRABAJOS/ ACTIVIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar APPCC para un producto elaborado. 	<p>2ª evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Elaborar APPCC para un producto elaborado.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

UD.5. Elaboración de productos vegetales: IV gama , mermeladas, confituras, jaleas, zumos.				
Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o) Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n) Competencia profesional: <ul style="list-style-type: none"> UF144_15. Operaciones de preparación UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios UF0144_55. Operaciones de autocontrol 				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5	1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h) 2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l) 3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j) 4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j), 5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)	Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje. 2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas. 2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.	PRÁCTICAS - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación.	1 evaluación - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> Individual Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades (Rendimiento mermeladas)

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD 6. Elaboración de productos vegetales: Frutas en almíbar, conservas.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<ul style="list-style-type: none"> UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios UF0144_55. Operaciones de autocontrol 				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA n°1 RA n°2 RA n°3 RA n°4 RA n°5	1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h) 2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l) 3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j) 4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j), 5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)	Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje. 2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas. 2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.	PRÁCTICAS - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras.	1 evaluación - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> Individual Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades (cálculo BRIX soluciones)

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<p>Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	--	--

UD 7. Elaboración de productos vegetales: V gama, deshidratados, productos fermentados, encurtidos.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>1 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	---	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD 8. Elaboración de productos vegetales: Pastas alimenticias, productos de panadería/bollería/pastelería

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>1 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 9 Elaboración de productos cárnicos: crudos enteros y picados.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>1 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 10 Elaboración de productos cárnicos: embutidos crudos y curados.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado/embutido, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>1 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	---	---	--	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 11 Elaboración de productos cárnicos: cocidos y V gama				
<p>Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)</p> <p>Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)</p> <p>Competencia profesional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UF144_15. Operaciones de preparación • UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria • UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados • UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios • UF0144_55. Operaciones de autocontrol 				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado/embutido, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>1 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	--	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 12 Elaboración de productos cárnicos: conservas

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 13 Elaboración de productos pesqueros: frescos, salazones.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 14 Elaboración de productos pesqueros: cocidos, ahumados.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

UD. 15 Elaboración de productos pesqueros: conservas y V gama.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), , 1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	--	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

Unidad 16.- Elaboración de productos lácteos: leches fermentadas.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	---	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

Unidad 17.- Elaboración de productos lácteos: postres lácteos, batidos.

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	---	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad. - Mantenimiento de primer orden - Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación. - Impacto ambiental. Tratamiento de residuos. 	
--	--	--	---	--

Unidad 18.- Elaboración de productos lácteos: quesos

Objetivo: a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), m), n), ñ) y o)

Competencia profesional: a), b), c), d), e), g), h), i), k), l), m) y n)

Competencia profesional:

- UF144_15. Operaciones de preparación
- UF0144_25. Materias primas en la industria alimentaria
- UF0144_35. Técnicas de envasado y embalaje de productos alimenticios elaborados
- UF0144_45. Operaciones de control en la elaboración de productos alimentarios
- UF0144_55. Operaciones de autocontrol

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

<p>RA nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4 RA nº5</p>	<p>1.a), 1.b), ,1.c), 1.d), 1.e), 1.f), 1.g), 1.h)</p> <p>2.a), 2.b), 2.c), 2.d), 2.e), 2.f), 2.g), 2.h), 2.i), 2.j), 2.k), 2.l)</p> <p>3.a), 3.b), 3.c), 3.d), 3.e), 3.f), 3.g), 3.h), 3.i), 3.j)</p> <p>4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g) 4.h), 4.i), 4.j),</p> <p>5.b), 5.c), 5.d), 5.e), 5.f), 5.g), 5.h),5.i)</p>	<p>Para cada una de las elaboraciones realizadas se observarán todos los resultados de aprendizaje.</p> <p>2.e.1.- Calcula y resuelve problemas sobre rendimientos de producción, mermas.</p> <p>2.e.2.- Resuelve ejercicios sobre preparación de disoluciones, líquido de gobierno o % de aditivos/ingredientes.</p>	<p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa. Normas de calidad y reglamentos - Diagrama de flujo. Secuencia. Características del producto a elaborar - Materias primas. Ingredientes. Formulación. Presentación. - Operaciones preliminares. Recepción. Almacenaje. Selección. Acondicionado. - Elaboración. Mezcla. Reducción de tamaño. Dosificación. Procesos de separación. Transporte. - Operaciones de conservación y transformación. - Envasado, llenado y cierre. Envase y embalaje. Tipos. Técnicas. Manejo. Regulación. - Etiquetado. Etiquetas. Tipos. Codificación. Datos. Métodos. Equipos. - Expedición. Paletizado. Almacenaje - Control de producto (materias primas, producto en curso y producto terminado). Toma de muestras. Análisis físico-químico, microbiológico y sensorial. - Control de procesos. Parámetros de calidad. Componentes. Variables. Registros. 	<p>2 evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de elaboración. - Trabajo diario: <ul style="list-style-type: none"> • Individual • Encargado (rúbrica) - Examen teórico-práctico - Trabajos/ actividades
---	---	---	---	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

			<ul style="list-style-type: none">- Aplicación del APPCC. Documentación. Lotes. Trazabilidad.- Mantenimiento de primer orden- Condiciones ambientales del procesado. Mantenimiento y regulación.- Impacto ambiental. Tratamiento de residuos.	
--	--	--	--	--

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

El proceso de enseñanza se divide en clases teóricas y prácticas. Las teóricas llevan asociados elementos prácticos como problemas y actividades.

Se favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo. Se potenciarán las clases participativas mediante preguntas, discusiones en grupo y trabajos.

Para conseguirlo, las clases serán fundamentalmente participativas por parte de los alumnos y de tipo constructivista, partiendo de los conocimientos previos de los alumnos, y actuando el profesor como catalizador entre éstos y las nuevas capacidades que queremos que los alumnos adquieran.

Para las clases teóricas, en las que se explican contenidos, se tratará de que el alumno aprenda a ser un profesional. Las clases se basan en transmitir conceptos, realizar preguntas y presentar cuestiones a los alumnos. Se emplearán esquemas, resúmenes, y dibujos que ayuden a entender, clasificar y ordenar los conceptos más significativos, y la proyección de representaciones en formato digital.

Se hará uso de los medios audiovisuales (videos y fotos) para que el alumno visualice los procesos, estructuras, maquinaria y equipos, que en ocasiones son difíciles de imaginar y comprender. Se realizarán actividades en clase con objeto de fijar estos contenidos.

Dado el carácter práctico de la Formación Profesional, y tomando los contenidos como base, se realizarán prácticas de procesos y elaboraciones, análisis, controles y que permitan la aplicación de los conocimientos adquiridos en clase.

Las **prácticas** se realizarán en planta piloto, donde el profesor explicará el desarrollo y el alumno preparará el protocolo de forma individual o grupal (guardando las medidas de seguridad frente a la COVID-19. Así mismo, se llevarán a cabo algunas visitas técnicas, siempre que la COVID-19 lo permita, en las cuales el alumno podrá completar la formación y entender mejor ciertos conceptos. Se hará uso también del laboratorio y aula de informática.

Innovación

El grupo participa en el proyecto de Innovación, *Elaboramos Para Alimentar tu futuro*. El proyecto se basa en el trabajo colaborativo, ACbR, y en él se incluyen todos los módulos de 1º GM EPA y el módulo de procesado de 2º GM EPA. Los alumnos de segundo tendrán una participación en el mismo como expertos que podrán asesorar a los compañeros de primer curso. La colaboración se puede hacer como mejor día los jueves, ya que el grupo de 1º realiza el procesado de alimentos ese día y los alumnos tienen clase las 2 primeras horas.

COVID-19

En el caso de producirse un **confinamiento del grupo** completo se realizarán las clases mediante video conferencia a través de Google Meet. Debido a que no se podrán utilizar las instalaciones del centro se adaptarán las prácticas al entorno doméstico. En aquellas de difícil realización en el ámbito doméstico se pospondrán para cuando se reinicie la actividad semipresencial. El resto de metodología no cambiará.

No se realizará atención individualizada de los alumnos que deba permanecer en su domicilio por alguna causa derivada de la COVID-19 ni de cualquier incapacidad temporal. El alumno será el responsable de ponerse al día y seguir las clases a través de las plataformas habituales. Las dudas serán respondidas de la misma manera que al resto de compañeros del grupo. Sin embargo el profesor podrá orientar al alumno cuando el docente lo crea necesario.

La comunicación oficial con el alumnado será a través de e-mail corporativo

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

7.1 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 y sus capacidades.

Antes de comenzar el programa práctico de la asignatura, es necesario impartir unas nociones básicas acerca de:

- Seguridad e higiene en la planta piloto. Incluido protocolo frente a COVID-19
- Normas de seguridad en riesgos laborales en planta piloto. Debido a la diversidad de tipos de equipos. Se hará formación por cada bloque de elaboraciones.

En caso de alumnos que sigan la evaluación continua:

Para la evaluación de los *contenidos teóricos* se procederá mediante la realización de:

- Pruebas escritas que versarán sobre los contenidos impartidos. Estas pruebas pueden contener también problemas, supuestos prácticos y cuestiones relacionadas con los procesados.
- Actividades/trabajos: sobre los contenidos trabajados en clase.

Para la evaluación de los *contenidos prácticos* se procederá mediante la realización de:

- Fichas de elaboración: se realizarán de aquellas prácticas principales dentro de los bloques de elaboraciones. El contenido que deben contener las mismas se comunicará al alumno y estará disponible en CLASSROOM.
- Trabajo diario: Observación del alumno en clase durante el desarrollo de los procesados de productos. Se dividirá en trabajo individual y tareas como encargado. El profesor valorará una serie de cuestiones, que quedarán reflejadas en una rúbrica para su posterior calificación que se pondrán en conocimiento o del alumnado. Las visitas son consideradas como actividades. Se deberá tener al menos la observación de 5 prácticas por bloque de elaboraciones. La falta de uniformidad en más de 3 día por evaluación supondrá una falta grave. Se dispondrá de kit compuestos por gorro/bata/patucos, para disponer a los alumnos en caso de no traer el equipo de trabajo. Los alumnos deben pagar por él si quieren utilizarlo. Si se niegan a ello no podrán acceder a la planta y supondrá 0 pts en el trabajo diario de esa práctica.
- Examen teórico-práctico: Por casa bloque de elaboraciones. Se podrá realizar con los fichas de elaboración realizadas por los alumnos o sin apuntes.
- Trabajos/actividades: sobre las elaboraciones que se vayan realizando. En este apartado se evaluará la participación de los alumnos en el proyectos de metodologías activas: Elaboramos Para Alimentar tu futuro. Modalidad de Formación A, usando ACbR. La manera de calificar dependerá del tipo de reto planteado. Se informará a los alumnos previamente

Recuperación

Se podrán recuperar los bloque de elaboraciones no superadas mediante un examen teórico-práctico en el que se valorará tanto el resultado de la práctica como el proceso. En dicha prueba se podrán incluir cualquier aspecto tratado en clase durante el procesado de los alimentos y se realizará sin el apoyo de los apuntes del alumno. Para su calificación se contará con un rúbrica que se pondrá en conocimiento del alumnado antes de la realización de la prueba.

La recuperación de los contenido teóricos se realizará en convocatoria oficial no habiendo recuperaciones en las evaluaciones.

Convocatorias oficiales

En las convocatorias de MARZO y JUNIO solo será necesario recuperar los bloque de elaboraciones

PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2021/2022

no superadas. En dicha prueba se podrán incluir cualquier aspecto tratado en clase durante el procesado de los alimentos y se realizará sin el apoyo de los apuntes del alumno. Para su calificación se contará con un rúbrica que se pondrá en conocimiento del alumnado antes de la realización de la prueba.

Para la recuperación de los contenidos teóricos se tendrá en cuenta todos lo impartido durante el curso incluido los aspectos tratados en los trabajos/actividades

En caso de alumnos que pierdan la evaluación continúa

La asistencia a clase es obligatoria. Por ello, para obtener una evaluación continuada es preciso tener menos de un 15% (51 horas) de faltas de asistencia, ya sean justificadas o no. Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua harán un único examen al final de curso, ordinaria marzo y extraordinaria en junio, que comprenderá toda la materia dada durante el curso, tanto de contenidos teóricos como los incluidos en los procesados.

La evaluación final de 2º curso es en marzo y la extraordinaria en junio.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se calificará el módulo con un registro numérico de 1 a 10 sin decimales. Para superar el módulo la nota final deberá ser ≥ 5 .

En caso de alumnos que sigan una evaluación continua, a continuación aparece la ponderación

ELABORACIONES PRÁCTICAS 76%	Bloque vegetales	19%	• Fichas de elaboración	5%	
			• Trabajo diario	○ Individual	5%
				○ Encargado	2%
			• Examen teórico-práctico	5%	
	• Trabajos/actividades	2%			
	Bloque cárnicos	19%	• Fichas de elaboración	5%	
			• Trabajo diario	○ Individual	5%
				○ Encargado	2%
			• Examen teórico-práctico	5%	
	• Trabajos/actividades	2%			
	Bloque lácteos	19%	• Fichas de elaboración	5%	
			• Trabajo diario	○ Individual	5%
○ Encargado				2%	
• Examen teórico-práctico			5%		
• Trabajos/actividades	2%				
Bloque productos pesqueros	19%	• Fichas de elaboración	5%		
		• Trabajo diario	○ Individual	5%	
			○ Encargado	2%	
		• Examen teórico-práctico	5%		
• Trabajos/actividades	2%				
CONTENIDOS TEÓRICOS 24 %	Exámenes	10%			
	Trabajos/Actividades	14%			

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- En los apartados de las elaboraciones prácticas la nota para poder promediar será ≥ 5 .
- La nota final de módulo se obtendrá mediante la ponderación anterior no siendo la media de las evaluaciones.
- En trabajos y actividades la entrega fuera de plazo supondrá 0 puntos en la calificación.
- La nota mínima para promediar exámenes de los contenidos teóricos y los trabajos/actividades será ≥ 4 .

Se penalizarán las faltas 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; así como el orden, limpieza y buena letra. Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.

Nota final Convocatoria MARZO-JUNIO

Para superar la *elaboraciones prácticas* en convocatoria oficial el alumno deberá realizar un examen por cada uno de los bloques de práctica suspensos.

Para superar los *contenidos teóricos* se realizará un examen donde podrán a parecer contenidos tratados en los trabajo/actividades.

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

- Seguimiento de la programación y acciones a tomar en caso de desviaciones.

El profesor responsable del módulo llevará a cabo trimestralmente y a final de curso la autoevaluación de la programación, adecuándolo en cada momento a una mejor práctica docente y que implique la consecución de capacidades por todos los alumnos. El profesor anotará las posibles desviaciones que ocurriesen a lo largo del curso para analizarlas al finalizar el mismo. Dichas anotaciones quedarán recogidas en el cuaderno del profesor, del módulo.

- Seguimiento de los resultados

Durante el desarrollo de las clases el profesor realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si se han adquirido los nuevos conceptos o si se han entendido las explicaciones. Si las respuestas entre los alumnos son correctas se reforzará alentando el progreso y si son negativas se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas, dibujos, esquemas, ejemplos metafóricos. etc.

El profesor responsable del módulo llevará a cabo trimestralmente una sesión de reflexión entre los alumnos para que manifiesten su opinión sobre los resultados de la evaluación, buscando las causas del fracaso o del éxito. El profesor hará su propia valoración y pedirá a los alumnos que expresen su opinión de cómo mejorar los resultados recogiendo las actuaciones que deben llevar a cabo para la mejora y aplicándola en lo sucesivo.

También el profesor, en caso necesario, explicará los métodos y condiciones habituales de estudio.

En el caso de que algún alumno tenga problemas para seguir el curso de las clases y necesite afianzar conceptos, se le propondrán ejercicios y tareas para casa.

- Atención a la diversidad

Se realizarán actividades más personalizadas con estos alumnos en función de las capacidades a desarrollar:

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

- Redistribución o adaptación de equipamientos.
 - Repetición de algunas de las actividades con más carga procedimental y realizarlas en la planta piloto y laboratorio del centro con un seguimiento personalizado, valorando y alentando los progresos.
 - Elaboración de nuevos trabajos en base a resúmenes, esquemas y dibujos sobre los contenidos de carácter conceptual.
 - Diseño de actividades de motivación con ayuda de los profesores de apoyo y del departamento de orientación.
 - Tutoría
- Los alumnos tienen a su disposición un tutor con el que comentar aspectos relacionados con su aprendizaje, así como normas, comportamientos y actitudes.

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

Alumnos con un módulo pendiente: en este curso no se da esta situación.

Para aquellos que no superen el módulo en convocatoria de MARZO se realizarán clases durante el tercer trimestre donde se reforzarán aquellos aspectos que el alumnado

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

No se va a seguir ningún libro de texto en concreto. Los alumnos tomarán apuntes de las explicaciones del profesor.

Debido a la COVID-19 no se dejarán fotocopias en conserjería.

Otros materiales relacionados:

- Folletos de maquinaria y equipos de la industria alimentaria
- Libros y recetas de cocina y webs de cocina
- Recortes de prensa con artículos de interés
- Páginas web relacionadas con los contenidos.
- Ejemplos de análisis y determinaciones en laboratorio.
- Ordenadores portátiles, y Cañón de Proyección, Pizarra digital.
- Conexión a internet. Sala de ordenadores.
- Planta piloto de elaboración de productos alimenticios
- Laboratorio para realizar controles y análisis
- Muestrario de envases de productos alimenticios

11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Cuando se produzca una ausencia prevista o el profesor pueda ponerse en contacto con el centro, se dejarán actividades en CLASSROOM. En el caso de que la ausencia se prolongue se podrán hacer o siguiente:

- Realización de las fichas de elaboración que estuviesen sin hacer.
- Diseño de etiquetas para los productos elaborados
- Búsqueda de información en Internet, revistas especializadas, y bibliografía sobre la unidad didáctica que se esté tratando en ese momento y elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida, exposición oral en clase.
- Visualización de videos/documentales sobre las elaboraciones realizadas en clase.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS****2021/2022**

Además en el Drive de cada departamento existe una carpeta de plan de contingencia, con actividades preparadas por módulos y evaluaciones, para atender a las posibles circunstancias excepcionales.