

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - a. Contenidos.
 - b. Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
 - c. Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
 - a. Procedimiento de evaluación
 - b. 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

Programación elaborada por:	
Nombre	Cecilio Pérez Grijalbo
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	14-09-19

1.- INTRODUCCION

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

Nivel: Grado Superior. 2º curso.

Duración del módulo: 105 horas

RD u ORDEN: ORDEN de 27 de abril de 2011, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria para la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA del 01/06/2011)

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

Los contenidos de este módulo contribuyen a alcanzar los siguientes **objetivos generales** recogidos en el RD del título.

1. Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados (g).
2. Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento (j).
3. 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 (k).
4. Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación (ñ).
6. Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción (o).
7. 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 (p).
8. Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas (q).

Y las **competencias** g, h, k, l ñ, o y p

g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

h) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa alimentaria.

- k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.
- ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- p) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) *Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas.*
- b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 9001, EFQM y otras).
- c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos.
- d) *Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.*
- e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa.
- f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad.
- g) *Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad.*
- h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.

2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad.
- b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
- c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.
- d) *Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema.*
- e) *Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.*
- f) *Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.*
- g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua.
- h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.
- i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad.

3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) *Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.*
- b) *Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria.*
- c) *Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control.*
- d) *Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.*
- e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria.
- f) *Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración.*
- g) *Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.*

- h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/ o actualizarlos.
- i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas.
- j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) *Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.*
- b) *Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental.*
- c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- g) *Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos.*

5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) *Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental.*
- b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.
- c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.
- d) *Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental.*
- e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/ o el mantenimiento de los certificados.
- f) *Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.*
- g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.

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

4.1.- CONTENIDOS.

UF 0086_12: Gestión de Calidad en la industria alimentaria

Duración: 65 horas

UNIDAD 1. Fundamentos y conceptos de la calidad.

- *¿Qué es la calidad? Evolución histórica de la calidad.*
- *La calidad según la norma ISO9001.*
- La calidad como estrategia competitiva.
- Fundamentos de la calidad en la empresa.
- *Organización de la calidad en la empresa.*

UNIDAD 2. Infraestructura para la calidad. Sistemas de Gestión de la calidad

- *Elementos de la infraestructura de la calidad.*
- *Normalización. Certificación. Acreditación. Laboratorios de ensayo e inspección.*
- Objetivos del Sistema de Gestión de Calidad con la filosofía de la empresa y su relación con los objetivos de la empresa.
- Descripción de los requisitos del sistema de gestión de la calidad.
- Análisis de las principales normas de gestión de la calidad: UNE-EN ISO 9001:2015, EFQM y otras.
- *Identificación de las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.*
- Elaboración del soporte documental del sistema de gestión de la calidad.
- *Comunicación interna y externa*
- Verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.
- Criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.
- Diseño de los registros y el plan de control asociados al proceso productivo. Responsables.
- *Descripción del procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades y la aplicación de las acciones correctivas.*
- *Caracterización del plan para la mejora continua.*
- Elaboración de informes y descripción de las posibles acciones correctivas que se deben aplicar para la mejora del sistema.
- Análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.

UNIDAD 3. Calidad en el sector alimentario.

- *Concepto de calidad en la industria Agroalimentaria.*
- Componentes de la calidad.
- La apreciación de la calidad por parte del consumidor.
- *Complejidad de la cadena alimentaria. Trazabilidad.*

UNIDAD 4. Certificación en el sector alimentario.

- Tipología de sistemas de certificación.
- *Principales sistemas de certificación.*
 - o DOP, IGP, ETG. Agricultura ecológica.
 - o Marcas de calidad de ámbito subestatal.
 - o EUREP-GAP, UNE 155001 y similares.
 - o BRC, IFS, ISO 9001:2015 y similares.
 - o Sistemas de certificación de grandes cadenas de distribución.

UNIDAD 5. Factores clave de la calidad.

- *El bucle de la calidad.*
- *Las necesidades del cliente.*
- Calidad en las compras.
- Calidad en el diseño.
- Calidad en la producción.
- Las personas.
- *Costes de la calidad.*

UNIDAD 12. Las herramientas de la calidad.

- *Diagramas de control de procesos. Diagramas de flujo, de causa-efecto, y de dispersión.*
- *Técnicas de búsqueda de causas. Espina de pescado. Técnicas de grupo.*
- *Jerarquización y clasificación de las causas. Análisis de Pareto.*
- *Análisis Modal de Fallos y Efectos (AMFE).*
- *Técnicas avanzadas. Benchmarking, DAFO, Lean Manufacturing.*

UNIDAD 13. Control estadístico de la calidad.

- *Técnicas estadísticas de control de calidad. Muestreo estadístico.*
- *Gráficos de control por atributos y por variables.*
- Índice de capacidad.
- Muestreo de productos: principios básicos de la toma de muestras. Normas UNE 66020.

UF0086_22: Gestión Ambiental en la industria alimentaria**Duración: 40 horas****UNIDAD 6. Los contaminantes y el medio ambiente.**

- Contaminación atmosférica.
 - o Contaminantes atmosféricos.
 - o Cambios atmosféricos globales.
 - o Transporte y Destino de los Contaminantes Atmosféricos.
 - o Modelos de Dispersión Atmosférica
 - o *Descripción de las emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control.*
- Contaminación del agua.
 - o Contaminantes.
 - o Capacidad de Autodepuración del Medio Acuático.
 - o Modelos de Calidad de Agua.
 - o *Identificación de las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria*
- Contaminación del suelo.
 - o Principales características del suelo
 - o Contaminación de Suelos
 - o Transporte de los Contaminantes en el Suelo
 - o *Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus parámetros de control*
- Toxicidad

UNIDAD 7. Control de vertidos líquidos.

- Mecanismos presentes en los tratamientos de residuos
- *Métodos de depuración de vertidos. Aguas residuales.*
 - o Tratamiento primario.

- Tratamiento secundario.
- Tratamiento terciario.

UNIDAD 8. Control de residuos sólidos.

- Sistemas de tratamiento de residuos sólidos.
 - *Confinamiento.*
 - Tratamiento Biológico de Residuos Biodegradables.
 - Destrucción Térmica de los Residuos Sólidos.
 - Tratamiento Físico-Químico de Residuos Peligrosos.
 - Estabilización y Solidificación de Residuos Peligrosos.

UNIDAD 9. Control de emisiones y radiaciones.

- Sistemas de tratamiento de residuos gaseosos.
 - Sistemas para eliminación de material particulado.
 - Sistemas para eliminación de compuestos gaseosos.
 - Control de ruidos.

UNIDAD 10. Estudio de casos prácticos.

- *Sector lácteo.*
- *Procesamiento de frutas y vegetales.*
- *Procesamiento de carne.*
- *Procesamiento de pescado y moluscos.*

UNIDAD 11. Sistemas de gestión medioambiental.

- *Reconocimiento de la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.*
- *Valoración de las ventajas ambientales que la reducción de los consumos aporta a la protección ambiental.*
- Caracterización de las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- Identificación de las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- Aplicación de un sistema de gestión ambiental:
- *Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.*

- Reconocimiento de los requisitos exigidos por la norma UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.
- Definición de una política de calidad ambiental.
- Definición y elaboración del soporte documental del sistema.
- Identificación del procedimiento para la obtención o el mantenimiento de certificados ambientales.
- -Sistemas integrados de gestión de residuos de envases.
- -Recuperación, reutilización y reciclaje
- -Reconocimiento de la legislación ambiental de aplicación en la industria alimentaria.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidad	Título	Horas programadas
1	FUNDAMENTOS Y CONCEPTOS DE LA CALIDAD	8
2	INFRAESTRUCTURA PARA LA CALIDAD. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	4
3	CALIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO	6
4	CERTIFICACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO	6
5	FACTORES CLAVE DE LA CALIDAD	8
6	LOS CONTAMINANTES Y EL AMBIENTE	12
7	CONTROL VERTIDOS LÍQUIDOS	6
	Horas destinadas a las pruebas de evaluación	3
Total 1ª Evaluación:		53
7bis	CONTROL VERTIDOS LÍQUIDOS	6
9	CONTROL DE EMISIONES	6
10	ESTUDIO DE CASOS PRÁCTICOS	6
11	SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	4
12	LAS HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD	9
13	CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD	14
	Horas destinadas a las pruebas de evaluación	8
	Horas destinadas a repaso y ampliación	7
Total 2ª Evaluación:		60
Total módulo		113

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

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

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

La metodología intentará despertar el interés y motivación de los alumnos hacia los contenidos previstos. Para ello se buscará siempre su participación, a partir de sus conocimientos previos, de informaciones recogidas en revistas o medios de comunicación y de los conocimientos adquiridos en clase construirán sus propios conceptos.

Otro elemento fundamental en torno al cual se desarrollará la actividad habitual será el de búsqueda y manejo de información. Las fuentes a manejar serán los manuales técnicos disponibles en el propio Departamento o en otras bibliotecas a las que puedan tener acceso, las revistas especializadas y en algunos casos internet.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Los contenidos del módulo se organizan en dos partes diferenciadas:

Gestión de la calidad

Gestión ambiental

Para conseguir una mayor amenidad, ambas partes se llevarán en paralelo desde el principio de curso, asignando tres horas a calidad y dos a ambiental.

La evaluación continua se llevará a cabo mediante la realización de pruebas escritas.

Calidad. Tres pruebas

Ambiental. Dos pruebas.

En la convocatoria de marzo, se diseñará una prueba escrita para Calidad y otra para Ambiental en las que los alumnos tendrán la opción de presentarse únicamente a las partes no superadas durante el curso (ver apdo 6.2 calificación).

En la convocatoria de junio, se diseñará una prueba escrita para Calidad y otra para Ambiental estructurada cada una en las partes que se han seguido durante el curso. Los alumnos

deberán realizar la totalidad de la prueba a la que deban presentarse. (ver apdo 6.2 calificación).

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los contenidos estructurados en unidades se calificarán a partir de los resultados obtenidos en las pruebas parciales ya sean los realizados durante el curso o los de las convocatorias oficiales. Los contenidos de calidad ponderarán un 60% en la nota final y los de ambiental un 40%. Pueden darse las siguientes situaciones:

1. Alumnos que hayan obtenido una calificación mayor o igual 5 en todos los parciales realizados durante el curso: se promediarán las notas obtenidas aplicando los porcentajes mencionados anteriormente.
2. Alumnos que hayan obtenido una calificación superior a 3,5 e inferior a 5 en una de las pruebas escritas (calidad y/o ambiental). Se promediará. En caso de no alcanzar una media de 5,0, deberán presentarse en la convocatoria oficial correspondiente a los parciales no superados.
3. Alumnos con dos o más parciales suspendidos en cada una de las partes. Deberán presentarse a la totalidad de los contenidos de esa parte en la convocatoria de marzo.
4. Cualquier parcial con una calificación inferior a 3,5 supone presentarse a esa parte en la convocatoria de marzo.
5. Alumnos que tengan que presentarse en marzo. Deberán obtener una nota mínima de 3,5 en todos los parciales a los que se presenten para que les pueda ponderar con el resto.
6. En el caso de la convocatoria de junio, el alumno deberá realizar la prueba completa de calidad y/o ambiental. Si alguna de esas dos partes la tuviera aprobada en marzo se le conserva esa nota a efectos del cálculo de la nota final del módulo. La calificación mínima en junio de la parte de calidad y/o ambiental para ponderar en el cálculo de la nota final del módulo deberá ser de 3,5.

El módulo se considera aprobado si se obtiene una calificación global igual o superior a 5,0.

Alumnos de primer curso que opten por la **matrícula parcial** en este módulo. Tendrán la consideración de alumnos de matrícula ordinaria a todos los efectos de evaluación/calificación, excepto lo que se refiere a la asistencia obligatoria a clase.

En caso de encontrar a un alumno copiando en un examen parcial, éste suspenderá automáticamente ese parcial y perderá el derecho a la evaluación continua. Asimismo, no se le

respetarán las calificaciones obtenidas hasta ese momento y deberá presentarse a la totalidad de los contenidos del módulo en la convocatoria oficial.

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. Cada falta de ortografía se penalizará con 0,1 puntos hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.

FALTAS DE ASISTENCIA

Tal como establece la normativa en vigor, la asistencia a clase es obligatoria. Por ello, si un alumno tiene más de un 15% de faltas de asistencia, justificadas o no, perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo superar la prueba final ordinaria para aprobar el módulo. En el caso de haber aprobado algún parcial hasta ese momento se respetará la calificación obtenida.

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

El profesor llevará un control mensual del seguimiento de la programación en su cuaderno personal. Si el grado de cumplimiento de la programación baja del 85%, redactará un informe en el que detalle el/los motivo/s de dicha desviación y, en su caso, las medidas a adoptar para subsanarla.

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

Actividades para recuperación de evaluaciones pendientes: ver punto 8.

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

Por tratarse de un módulo de segundo curso, estrictamente hablando no se puede hablar de la existencia de alumnos pendientes, en todo caso son alumnos que no cursan la totalidad de los módulos. Por ello, tendrán la misma consideración que los alumnos de curso completo.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Para impartir los contenidos de la UF de Gestión de Calidad se utilizará como libro de texto “Calidad. Pablo Alcalde. 3ª edición. Ed Paraninfo”. Además se proporcionará a los alumnos apuntes que cubren de forma concreta la gestión de la calidad en el sector alimentario.

Para impartir los contenidos de la UF de Gestión Ambiental, los alumnos utilizarán los apuntes elaborados por el profesor responsable, basados en los siguientes textos:

- Introducción a la ingeniería ambiental para la industria de procesos. C Zaror.(pdf)
- Oportunidades de mejora de la gestión ambiental en la industria alimentaria española. FIAB (pdf)

En todo momento, se plantearán en clase cuestiones y actividades a fin de favorecer un aprendizaje activo.

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

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

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

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

Ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente durante un periodo prolongado de tiempo se propone:

- Completar las autoevaluaciones del libro de texto.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- En grupos, redactar preguntas tipo test (elección múltiple y V/F) sobre las unidades ya vistas. Planteárselas a los otros grupos a modo de concurso.
- Búsqueda de información en internet, libros 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.