

**ÍNDICE:**

---

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

## 1.- INTRODUCCIÓN

**Denominación del ciclo:** Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

**Nivel:** Ciclo Formativo de Grado Medio (1<sup>er</sup> curso)

**Duración del módulo:** 160 horas

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

## 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

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

## 3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

#### Criterios de evaluación:

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

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

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

### Criterios de evaluación:

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

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

### Criterios de evaluación:

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Según la ORDEN de 1 de abril de 2011, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios para la Comunidad Autónoma de Aragón.

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

##### **4.1.- CONTENIDOS.**

##### **UF0141\_14: CARACTERIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

Caracterización de materias primas de origen animal:

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

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

Caracterización de materias primas de origen vegetal:

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

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

**Unidad 3. Las hortalizas y las frutas.**

**Unidad 4. Las legumbres y los frutos secos**

**Unidad 5. Los cereales.**

**Unidad 6. La carne.**

**Unidad 7. Los pescados y mariscos.**

**Unidad 8. Los huevos.**

**Unidad 9. La leche y los productos lácteos.**

**UF0141\_24: ADITIVOS Y COADYUVANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

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

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

Todos estos contenidos se trabajan en la siguiente unidad:

**Unidad 10. Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.****UF0141\_34: EL AGUA COMO MATERIA PRIMA Y EFLUENTE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

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

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

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

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

### **Unidad 11. El agua.**

#### **UF0141\_44: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.**

Reconocimiento de los componentes nutricionales de los alimentos:

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

Todos estos contenidos se trabajan en las siguientes unidades:

#### **Unidad 1. Composición de los alimentos: nutrición y dieta**

##### **1A. Composición de los alimentos**

##### **1B. Requerimientos nutricionales y energéticos del adulto sano y de los colectivos especiales**

#### **Unidad 2. Etiquetado de los productos alimenticios**



Los contenidos anteriormente descritos que recoge el currículo del ciclo formativo, se van a estructurar en la presente programación en los siguientes seis bloques de contenidos:

**Bloque 1** (26 horas lectivas)

Unidad 1 A. La nutrición humana.

Unidad 1 B. Requerimientos nutricionales y energéticos del adulto sano y de los colectivos especiales

Unidad 2. Etiquetado de productos alimenticios

**Bloque 2** (29 horas lectivas)

Unidad 3. Las hortalizas y las frutas.

Unidad 4. Las legumbres y los frutos secos

Unidad 5. Los cereales.

**Bloque 3** (20 horas lectivas)

Unidad 6. La carne.

**Bloque 4** (20 horas lectivas)

Unidad 7. Los pescados y mariscos.

Unidad 8. Los huevos

**Bloque 5** (20 horas lectivas)

Unidad 9. La leche y los productos lácteos.

**Bloque 6** (15 horas lectivas)

Unidad 10. Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.

Unidad 11. El agua.

**4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

Unidades de trabajo programadas:			
	Unidad	Título	Horas
1ª Ev.	0	Evaluación inicial	2
	1 A	Composición de los alimentos	16
	1 B	Requerimientos nutricionales y energéticos del adulto sano y de los colectivos especiales	5
	2	Etiquetado de los productos alimenticios	5
	3	Las hortalizas y las frutas (parte I)	11
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	5
		Otros: charlas, tutorías...	3
<b>Total 1ª Evaluación:</b>			<b>47</b>
2ª Ev.	3	Las hortalizas y las frutas (parte II)	6
	4	Las legumbres y los frutos secos	4
	5	Los cereales	8
	6	La carne	20
	7	Los pescados y mariscos (parte I)	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	5
		Otros: charlas, tutorías...	2
<b>Total 2ª Evaluación:</b>			<b>51</b>
3ª Ev.	7	Los pescados y mariscos (parte II)	4
	8	Los huevos	10
	9	La leche y los productos lácteos	20
	10	Aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria	7
	11	El agua	8
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	7
		Otros: charlas, tutorías...	2
<b>Total 3ª Evaluación:</b>			<b>58</b>
Horas destinadas a repaso y exámenes finales (convocatoria oficial)			19
<b>Total curso:</b>			<b>175</b>

**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.**

Debido a la crisis sanitaria en la que se está desarrollando el curso 2020-21, se va a describir la metodología utilizada en dos posibles escenarios: modalidad presencial y a distancia.

### **Enseñanza presencial**

Al tratarse de un grupo inferior a 15 alumnos, la enseñanza de este módulo durante este curso se prevé que se desarrolle en modo presencial. No obstante, se va a crear una clase virtual a través de la plataforma *Google-Classroom* que se utilizará tanto en caso de confinamiento como para colgar el material elaborado por la profesora y el envío de trabajos por parte del alumnado.

La metodología didáctica utilizada 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 futuro profesional. El proceso de enseñanza-aprendizaje incluye tanto clases teóricas como prácticas.

Se favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo y se tratará de que aprenda a ser un profesional. Se potenciarán las clases participativas mediante preguntas en clase, discusiones y trabajos en grupo. 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 la profesora como catalizador entre éstos y las nuevas capacidades que queremos que los alumnos adquieran.

En las clases teóricas, se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, la profesora transmitirá conceptos mediante una exposición oral del tema, animará al coloquio o debate posterior entre los alumnos y les presentará diferentes cuestiones. En otros casos, propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que les proporcione.

Se emplearán esquemas, resúmenes y dibujos que ayuden a entender clasificar y ordenar los conceptos más significativos. Se hará uso de los medios audiovisuales disponibles (fotografías, vídeos, presentaciones en powerpoint...) para que el alumno visualice los procesos, estructuras, maquinaria y equipos, que en ocasiones son difíciles de imaginar y comprender, 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. Además, se realizarán actividades en clase con objeto de fijar estos contenidos.

Dado el carácter práctico de la Formación Profesional, se realizarán prácticas que permitan la aplicación de los conocimientos adquiridos en clase. Dichas clases prácticas se desarrollarán tanto en planta piloto como en laboratorio.

Al inicio de las clases prácticas el profesor explicará el protocolo para la realización de las mismas. Se fomentará que los alumnos graben vídeos y realicen fotografías durante la realización de las prácticas para que posteriormente hagan sus montajes y dispongan así de protocolos elaborados por ellos mismos, más visuales y amenos.

Antes de comenzar el programa práctico de la asignatura, es necesario impartir unas nociones básicas de seguridad, higiene, riesgos laborales y protocolo covid, tanto en la planta piloto y en el laboratorio. La profesora recogerá un registro de firmas que indique que los alumnos han recibido dicha formación.

Se tiene previsto organizar charlas impartidas por expertos en la materia, principalmente relacionadas con el primer bloque de contenidos. Se llevarán a cabo por videoconferencia, durante las cuales se comunicarán con el alumnado por vídeo, audio o chat, permitiendo un *feedback* muy enriquecedor.

Debido a la actual crisis sanitaria, no están previstas visitas a industrias alimentarias para este curso, aunque no se descarta realizar alguna salida puntual de cara al segundo o tercer trimestre en caso de que la situación lo permitiese.

Dado que la profesora del módulo es la tutora del grupo, se han reservado algunas horas en cada trimestre para tratar asuntos relacionados con la tutoría.

### **Enseñanza a distancia**

En caso de confinamiento, temporal o definitivo, bien de la clase o de todo el centro, la docencia se impartirá a distancia mediante el uso de la plataforma *Classroom*.

Los contenidos teórico-prácticos se impartirán por videoconferencia. La profesora del módulo colgará en dicha plataforma todo el material necesario para el correcto seguimiento de las clases. Los alumnos realizarán las actividades que plantee la profesora y las enviarán a través de *Classroom*.

Dado que los contenidos prácticos no se podrán impartir en el centro, si la profesora lo considera oportuno, propondrá prácticas sencillas para que los alumnos las lleven a cabo en la cocina de su hogar y graben vídeos o hagan fotos de las mismas.

## 6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

### 6.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Al comienzo del curso se llevará a cabo la evaluación inicial que consiste en una prueba escrita, sin calificación, que versará sobre los contenidos del módulo. Su objetivo es conocer el nivel de conocimientos previos del alumno.

#### ALUMNOS CON DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA:

Se utilizarán diversas técnicas e instrumentos de evaluación:

La evaluación de los contenidos teóricos se llevará a cabo mediante:

- Pruebas escritas que versarán sobre los contenidos impartidos. Por cada bloque de contenidos se realizará, al menos, una prueba escrita. Estas pruebas pueden contener también problemas, supuestos teórico-prácticos y cuestiones relacionadas con las prácticas.

La evaluación de los contenidos prácticos se realizará mediante:

- Observación del alumno durante la realización de las diferentes actividades (trabajos escritos, exposiciones orales, resolución de problemas, vídeos de las prácticas, cuaderno, etc.).
- Observación del alumno durante el desarrollo de las prácticas\* en planta piloto y laboratorio. Se valorará:
  - Cumplimiento de las normas de seguridad e higiene
  - Correcta realización de la práctica (uso del material y ejecución de las operaciones)
  - Orden y limpieza

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

- En caso de no superar el bloque 1, éste podrá ser recuperado mediante un único examen que tendrá lugar tras la 1ª evaluación. Del mismo modo, si los bloques 2 y/o 3 están suspensos podrán ser recuperados mediante un examen que tendrá lugar tras la 2ª evaluación. Los bloques 4, 5 y 6 se podrán recuperar por separado directamente en la primera convocatoria oficial de junio, al igual que los bloques 1, 2 ó 3 si todavía no se hubiesen

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

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

### **ALUMNOS QUE PIERDEN EL DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA:**

Según el artículo 7, punto 3 de la ORDEN de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón y lo reflejado en el Proyecto Curricular del ciclo formativo, el número de faltas de asistencia que determina la pérdida del derecho a la evaluación continua es el 15% respecto a la duración total del módulo profesional, es decir a partir de 26 faltas, ya sean justificadas o no.

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua deberán presentarse a las convocatorias oficiales (junio 1ª convocatoria/junio 2ª convocatoria). Para dicha convocatorias se diseñará una prueba escrita que abarcará toda la materia dada durante el curso, tanto de contenidos teóricos como los incluidos en las prácticas.

### **ALUMNOS DE SEGUNDO CURSO CON EL MODULO PENDIENTE**

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

## **6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **Enseñanza presencial:**

#### **A) ALUMNOS CON DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA:**

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

- \* Parte teórica (pruebas escritas): 80% de la nota.

\* Parte práctica (trabajos escritos, informes de prácticas, exposiciones orales y/o ejercicios de entrega obligatoria: 20% de la nota.

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

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

Bloque 1 (20%): unidades 1A, 1B y 2

Bloque 2 (25%): unidades 3, 4 y 5

Bloque 3(15%): unidad 6

Bloque 4 (15%): unidades 7, 8

Bloque 5 (15%): unidad 9

Bloque 6 (10%): unidades 10 y 11

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

En caso de realizarse varias pruebas escritas por bloque, la nota mínima en cada una de ellas para poder mediar será un 4,0.

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

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

Tanto en la primera como en la segunda convocatoria de junio se llevará a cabo una prueba escrita dividida en seis partes, correspondientes a los seis bloques temáticos. Los alumnos tendrán la opción de conservar la nota de los bloques aprobados durante el curso. La calificación final del módulo se calculará como la media ponderada de las notas obtenidas en cada uno de los seis bloques (sea la obtenida durante el curso o en la convocatoria oficial). El módulo se considerará aprobado cuando la nota final sea igual o superior a 5,0. Los exámenes de las convocatorias oficiales pueden contener preguntas relativas a trabajos, ejercicios, prácticas u otras actividades que se hayan tenido en cuenta en la evaluación de los alumnos con derecho a evaluación continua.

### **C) ALUMNOS QUE PIERDEN EL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA**

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

### **D) ALUMNOS MATRICULADOS EN SEGUNDO CURSO CON EL MÓDULO PENDIENTE**

En la convocatoria de marzo se realizará una prueba escrita dividida en seis partes correspondientes a los bloques temáticos en los que está dividido el curso. Para aprobar el módulo, tras aplicar la media ponderada de la nota de cada bloque, el alumno deberá obtener una nota final de al menos, 5,0 puntos sobre 10. La ponderación es la misma que la explicada en el apartado A) de este mismo punto de la programación.

No teniendo obligación de asistencia presencial a las sesiones teóricas del módulo, se les ofrece la posibilidad de liberar materia presentándose, junto con el resto de alumnos, a las pruebas parciales realizadas antes de la convocatoria de marzo.

Un bloque se considerará aprobado durante estas pruebas parciales si se obtiene al menos un 5,0 sobre 10; en caso contrario, deberán presentarse a esos bloques no superados en la convocatoria oficial de marzo.

En las **convocatorias de junio** se realizará también una prueba escrita dividida en seis bloques. Se conservan las calificaciones de los bloques aprobados (igual o superior a 5.0) en la convocatoria de marzo (o que haya superado en las pruebas parciales). Las ponderaciones de cada parte serán las mismas que en marzo.

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

### **OTROS ASPECTOS GENERALES A DESTACAR**

- No se repetirán exámenes a alumnos que falten en la/s fecha/s de dichos exámenes (aunque la falta sea justificada).
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen parcial de un bloque o una recuperación, suspenderá automáticamente ese bloque, que tendrá que recuperar en convocatoria oficial. En caso de copiar o hacer trampas en una convocatoria oficial, el módulo quedará suspendido.



- La no presentación en el plazo indicado de un trabajo obligatorio puede suponer la calificación de Insuficiente (4 o inferior) en la evaluación correspondiente.
- Se podrá penalizar con 0,1 puntos cada falta de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.

### **Enseñanza a distancia:**

En caso de confinamiento temporal, bien de la clase o de todo el centro, se mantendrán los mismos criterios de calificación detallados en este apartado. En caso de confinamiento prolongado o definitivo, se realizará la correspondiente modificación de la programación para adaptar los criterios de calificación.

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

### **Seguimiento de la programación**

La profesora responsable del módulo llevará un control semanal del seguimiento de la programación en su cuaderno personal y anotará las posibles desviaciones que ocurriesen a lo largo del curso para analizarlas al finalizar el mismo. Además, llevará a cabo una autoevaluación de la programación, adecuándola en cada momento a una mejor práctica docente.

### **Seguimiento de los resultados**

Durante el desarrollo de las clases, la profesora realizará preguntas de control 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, etc.

### **Atención a la diversidad**

Se pondrán a disposición del alumno todos aquellos recursos humanos y materiales necesarios para un normal seguimiento de las clases teóricas y prácticas.

La legislación específica que, en todo caso, se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo, por lo que, de hacerse alguna adaptación curricular, ésta sería una Adaptación Curricular no

significativa. Se haría tras petición formal del alumno, estudio y análisis del caso y aprobación por parte del Departamento de Industrias Alimentarias.

### **Tutoría**

La tutora del grupo es la misma que la profesora del presente módulo. El alumnado la tiene a su disposición para comentar aspectos relacionados con su aprendizaje y con normas de comportamiento, entre otros.

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

Los alumnos con el módulo pendiente y matriculados en el curso siguiente tendrán derecho a examinarse en las convocatorias oficiales de Marzo y Junio.

A lo largo de los dos trimestres que compagina con los estudios de 2º curso o antes del examen de la convocatoria de Marzo puede asistir tanto a las clases teóricas como prácticas, como el resto de los alumnos de primer curso, facilitándole así un repaso de la materia de estos 2 trimestres.

El material de estudio será el mismo que se les proporcione a los alumnos de primero, con lo que si su asistencia es efectiva lo obtendrá igual que sus compañeros y si no tendrá que establecer relaciones con ellos para que se lo faciliten. El material del tercer trimestre se lo proporcionará el profesor, bien a través de material didáctico, bien a través de citas bibliográficas o los medios que se consideren oportunos.

Los mecanismos de evaluación que regirán las convocatorias de Marzo y Junio serán los mismos que se han establecido para las dos convocatorias de Junio.

## **9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.**

No se va a seguir ningún libro de texto en concreto. La profesora proporcionará a través de la plataforma *Classroom* todo el material necesario, elaborados por ella, correspondiente a cada una de las unidades didácticas. No obstante, el alumnado deberá tomar apuntes de las explicaciones en su cuaderno, donde también realizará las correspondientes actividades.

Otros materiales relacionados:

- Páginas web relacionadas con los contenidos impartidos
- Artículos de interés
- Ejemplos de análisis y determinaciones en laboratorio.

- Ordenadores portátiles y cañón de proyección.
- Conexión a internet. Sala de informática.
- Planta piloto de elaboración de productos alimenticios.
- Laboratorio para realizar controles y análisis.

## **10.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

En el caso de una ausencia prevista de la profesora, esta enviará a los alumnos el trabajo a realizar a través de la plataforma *Classroom*. Dicha tarea la realizarán en el aula en presencia del profesor de guardia.

En el caso de que la ausencia sea imprevista, el Departamento de Industrias Alimentarias proporcionará al profesor de guardia el material oportuno (vídeos, material bibliográfico...) o se tomará la decisión oportuna en cada caso (llevar al grupo al aula de informática, utilizar la hora como tiempo de estudio o repaso, elaboración de resúmenes, etc.). No obstante, a continuación, se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Búsqueda de información en internet sobre el tema que se esté tratando en ese momento y preparación de una presentación para su posterior exposición a la clase.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.

Se recuerda que las clases se llevarían a cabo a distancia mediante el uso de la plataforma *Classroom* si se diese alguna de las siguientes situaciones:

- Confinamiento temporal de la clase o del centro.
- Confinamiento temporal de la profesora sin baja laboral.
- La situación sanitaria se complica y se prohíben las clases presenciales.