

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 - 3.1 Adaptación curricular COVID-19
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

Programación, elaborada por:	
Nombre	
Cargo	
Fecha	03/10/2020

1.- INTRODUCCION

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

Nivel: 2º CFGS

Duración del módulo: 42 horas

RD u ORDEN: ORDEN de 27 de abril de 2011

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

La formación asociada a este módulo profesional contribuye a alcanzar los **objetivos generales a), c), k), l), m), n), ñ), o), p) y q)** del ciclo formativo,

a) Analizar los procesos productivos, caracterizando las operaciones inherentes al proceso, equipos, instalaciones y recursos disponibles para planificarlos.

c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos.

k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) 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.

o) 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.

p) 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.

q) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

y las **competencias a), c), j), k), l), m), n), ñ), o) y p)** del título.

a) Planificar los procesos productivos, asignando equipos e instalaciones en función del producto que se va a elaborar.

c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

- j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria 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.
- m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- 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. Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos,
- b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.
- c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.
- d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.
- e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.
- f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.
- g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.
- h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.

2. Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.
- b) Se han descrito las características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros nutrientes.
- c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.
- d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos.
- e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.
- f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.
- g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.

3. Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.
- b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.
- c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.
- d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.
- e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.
- f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.

4. Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.
- b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.
- c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.
- d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.

- e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.
- f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.
- g) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad.
- h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos.
- i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.

5. Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
- b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria.
- c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.
- d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.
- e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.
- f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.
- g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.
- h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.
- i) Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.

6. Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.

- b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNEEN ISO 22000:2005 y otros).
- c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.
- d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.
- e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
- f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.
- g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.
- h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.

3.1.-ADAPTACIÓN CURRICULAR COVID-19 (Para módulos de segundo curso)

Este módulo asume los siguientes resultados de aprendizaje y contenidos no impartidos en el curso 19-20.

Listado:

Módulo	Resultado de Aprendizaje	UD donde se imparte
Análisis de alimentos	<p>3. Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos (PARCIALMENTE)</p> <p>4. Realiza análisis instrumentales en productos alimenticios justificando la técnica seleccionada.</p> <p>5. Elabora informes técnicos, relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.</p>	UD A Análisis de alimentos COVID-19

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

4.1.- CONTENIDOS.

UD. A ANÁLISIS DE ALIMENTOS COVID-19

Métodos físicos:

- *Determinación del contenido graso en embutidos (extracción sólido-líquido por el método Soxhlet)*

- *Determinación del grado alcohólico en vino (método aerométrico)*

Reacciones ácido-base:

- *Índice de saponificación.*

- *Determinación de proteínas por el método Kjeldahl*

Reacciones de precipitación

- *Determinación de NaCl en mantequilla, bebidas isotónicas, salsas, etc.*

Reacciones de oxidación-reducción

- *Determinación de azúcares reductores en mosto y zumo. Método Rebelein.*

Reacciones de formación de complejos

- *Determinación de la dureza del agua*

- *Control de la esterilización de la leche.*

- *Control del escaldado en verduras.*

Análisis instrumental

- *Introducción a los métodos instrumentales de análisis: métodos ópticos, métodos cromatográficos.*

- *Métodos ópticos*

Azúcares por refractometría en mosto y zumos.

Polarimetrías.

Determinación de proteínas en suero de leche por el método Biuret (espectrofotometría UV-VIS)

- *Cromatografía en papel/TLC:*

Seguimiento de la fermentación maloláctica.

Conductimetría

- *Determinación de la conductividad del agua*

UT 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contextualización de la alimentación

El derecho a la alimentación

La alimentación como práctica social

Tendencias actuales en la alimentación

Tipos de nutrientes. Fuentes y funciones

Clasificación de los nutrientes: macronutrientes y micronutrientes

Propiedades de los nutrientes

Funciones de los nutrientes

Fuentes de los principales nutrientes

Grupos de alimentos

Gastronomía y nutrición

Componentes no nutritivos de interés nutricional

Influencia del tratamiento de los alimentos en sus aportaciones nutricionales

UT 2. NUTRICIÓN Y SALUD

Consumo responsable. Importancia de la nutrición en la salud

Alimentación funcional y hábitos de vida

Necesidades nutricionales por sectores de población. Situaciones fisiológicas y etapas de la vida

Trastornos de la conducta alimentaria

Anorexia

Bulimia

Otros trastornos

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Intolerancias alimentarias

Alergias alimentarias

UT 3. PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Codex Alimentarius

La cadena alimentaria

Primer eslabón de la cadena: la producción primaria

Segundo eslabón de la cadena: la industria alimentaria

Tercer eslabón de la cadena: la comercialización

Cuarto eslabón de la cadena: los consumidores

El etiquetado

Normativa relativa al etiquetado de alimentos

Legislación en materia de alérgenos

Ámbito de aplicación

Etiquetado de los alimentos

Información a los clientes

UT 4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Normativa aplicable

La trazabilidad

El manipulador de alimentos

Peligros asociados a la manipulación de alimentos

Tipos de peligros según su origen

Cómo pueden llegar los contaminantes a los alimentos

Peligros biológicos en la manipulación

Mala praxis

El agua como vector

Consumo inadecuado

Riesgos e intoxicaciones: identificación y prevención

Diferencia entre intoxicación, infección y toxiinfección

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Métodos de conservación de los alimentos

Conservación por reducción de la humedad

Conservación en frío

Conservación por calor

Conservación por eliminación de oxígeno

Conservación mediante procedimientos

UT 5. EQUIPOS E INSTALACIONES

Normativa aplicable

Locales, equipos y maquinaria

Mantenimiento preventivo frente a correctivo

Control de calidad

Limpieza y desinfección Normativa

Productos y procesos de limpieza y desinfección

Sistema de prevención de plagas

UT 6. SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Concepto de sistema de autocontrol

Desarrollo y ámbito de aplicación de los sistemas de autocontrol

- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)*
- Principios generales de higiene*
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)*
- Quién debe aplicar cada sistema de autocontrol*
- Cómo implantar un sistema de autocontrol en la empresa*
- Normativa aplicable*
- Criterios de selección de proveedores*
- Aspectos relevantes para una óptima selección de proveedores*
- El APPCC en el desarrollo de la actividad*
- Partes de la implantación del APPCC*
- Principios generales de*
- Diseño del APPCC*
- Documentación y registros del APPCC*

UT 7. ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Crisis alimentaria. Concepto y gestión*
- Gestión de una crisis alimentaria*
- Iniciativa mundial de seguridad alimentaria*
- Estándares internacionales aprobados por la GFSI*
- Comparativa entre los distintos estándares: criterios de certificación*
- Otros modelos de gestión de la seguridad alimentaria*

UT 8. GESTIÓN DE RESIDUOS

- Residuos generados y emisiones*
- Buenas prácticas medioambientales*
- Gestión de los recursos*
- Gestión de los residuos*
- Plan de actuación para la mejora ambiental: ISO 14001 y EMAS*

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	A	Análisis de alimentos COVID-19	2
	0	PRESENTACIÓN DEL MÓDULO Y EV. INICIAL	1
	1	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	6

1ª Evaluación	2	NUTRICIÓN Y SALUD	5
	3	PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 1ª Evaluación:		21
2ª Evaluación	4	BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	7
	5	EQUIPOS E INSTALACIONES	4
	6	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	4
	7	ESTÁNDARES VOLUNTARIOS SOBRE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	2
	8	GESTIÓN DE RESIDUOS	1
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Repasos y exámenes finales	4
Total 2ª Evaluación:		24	
Total curso:		45	

4.3.- CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

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

55.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

Para alcanzar los objetivos programados, la metodología seguida perseguirá fundamentalmente la motivación y despertar el interés de los alumnos hacia los contenidos previstos de modo que su actitud sea eminentemente participativa. Partiremos de los conocimientos previos de los alumnos. En muchas ocasiones, los conocimientos previos se reducen a los que tienen como consumidores. Se favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de los bloques temáticos y las unidades de trabajo se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, el profesor, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, el profesor propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase/domicilio con los materiales y recursos que se les proporcione.

Se valorará realizar visitas a distintas charlas y conferencias cuya temática tuviera que ver con los contenidos trabajados en el módulo. A su vez se sopesa la posibilidad de buscar empresas del sector donde se trabaje aspectos de la seguridad alimentaria y de la nutrición.

Debido a la situación actual creada por la pandemia de COVID-19, las visitas o asistencia a conferencias sólo se realizarán si las condiciones y situación sanitaria en el momento lo permitieran.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS POR PANDEMIA COVID-19.

Por el número de alumnos del grupo ha sido necesario desdoblarse el grupo, de manera que la metodología habitual se ve totalmente afectada. Las dos horas semanales son presenciales pero cada una con medio grupo. Se ha decidido que las clases presenciales se dediquen a aquellas unidades o partes de las mismas que puedan resultar más difíciles de trabajar de forma individual en casa. Mientras tanto, el trabajo en casa se dedicará a los contenidos más expositivos. Se ha puesto en marcha un Google Classroom para este módulo, de manera que las tareas que realicen los alumnos en casa puedan quedar recogidas en el mismo. Para el caso en que se produjeran confinamientos o cuarentenas, ya sean individuales o de grupo, se recurrirá a las herramientas que proporciona Google Suite para seguir atendiendo la formación de los alumnos.

En principio, los instrumentos de evaluación se mantienen, ya que tanto si son presenciales o a distancia, las pruebas escritas pueden realizarse con mínimos cambios en su estructura. Si fuera necesario hacer algún cambio en las mismas, debido a un confinamiento de larga duración, se realizaría un anexo a esta programación especificando los cambios.

Los trabajos propuestos a los alumnos pueden versar sobre:

- Elaboración de dietas específicas para un caso concreto
- Búsqueda de legislación vinculada a un aspecto determinado de seguridad alimentaria
- Realización de un plan APPCC de un producto alimentario
- Elaboración de los formularios a emplear un plan de gestión de trazabilidad
- Elaboración de un plan de control de proveedores y de producto final

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El aprendizaje de los alumnos será evaluado por medio de pruebas escritas y trabajos, tareas o actividades asociados a los contenidos del módulo.

Durante cada uno de los **dos bloques en los que se divide el curso** se realizará **al menos una prueba escrita sobre los contenidos** desarrollados. En la prueba se integrarán los contenidos que se hayan trabajado hasta el momento que se celebre la prueba escrita correspondiente, no obstante se indicará al alumnado los contenidos que se incluirán en la prueba. El formato de la prueba así como su duración, se comunicará al alumnado con suficiente antelación.

Por otro lado, a lo largo de los bloques, los alumnos tendrán que realizar una serie de **trabajos o actividades de obligado cumplimiento**, su no presentación imposibilita la superación del módulo.

Las fechas de las pruebas escritas no se podrán cambiar bajo ningún concepto.

Al principio de curso se efectuará una evaluación inicial que tendrá como objetivo apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Este procedimiento servirá al docente para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.2.1 Evaluación continua

La nota del módulo está compuesta por la media ponderada de las notas obtenidas de cada uno de los bloques, con una ponderación de 30% en el bloque correspondiente a Nutrición y un 70% del bloque de Seguridad alimentaria.

Para el cálculo de la nota de cada bloque, se tiene en cuenta dos subnotas, una perteneciente a las pruebas escritas y otra a los trabajos y tareas encargadas a los alumnos. La incidencia sobre la nota de cada bloque será

- Pruebas escritas 80%
- Trabajos y Tareas 20%

En el caso de que no existiese nota de trabajos o tareas el porcentaje asociado a este apartado se incluirá en el apartado pruebas escritas, resultando éste un 100% de la nota final.

- A lo largo de cada bloque, se efectuará al menos una prueba escrita, los criterios de calificación de esta o estas pruebas, se expondrán por escrito en las mismas. Las pruebas escritas tendrán una ponderación semejante entre sí en el caso de que haya más de una dentro de cada bloque. Para la superación del módulo es necesario que la media ponderada de los bloques dé como resultado un 5 sobre 10. Las pruebas dentro de cada bloque, se podrán promediar siempre y cuando la nota sea igual o superior al 4,5 puntos, precisando de una media de 5 puntos sobre 10. En el caso de que sólo exista una prueba es necesario obtener un 5 sobre 10 para poder aprobar el bloque. Si no fuera así, aunque el promedio con otras herramientas de calificación diera 5, no se consideraría aprobado el bloque.
- Por otro lado, además de las pruebas escritas, los alumnos, como se ha señalado, tienen que realizar una serie de trabajos durante el curso. Para la valoración de dichos trabajos se emplearán rúbricas que serán presentadas a los alumnos para su conocimiento y su consideración, en el momento en que se indique la naturaleza del trabajo. En dichas rúbricas se establecerá la forma de calificación numérica de los trabajos. **Se indicará ponderación de cada trabajo.**

Los alumnos que tengan algún bloque no superado se deberán presentar en la convocatoria oficial de marzo. En dicha prueba se dará la posibilidad de superar aquellos bloques que estén pendientes. En

el caso de la no superación en esta convocatoria, el alumno tendrá la opción de superar el o los bloques no aprobados en la convocatoria oficial de junio conservando aquel bloque que tuviera aprobado.

Alumnos que no tengan derecho a evaluación continua

Si un alumno/a tiene más de un 15 % de faltas de asistencia a lo largo del curso (a partir de 7 faltas) perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo acudir a la convocatoria oficial de marzo para poder superar el módulo. En dicha convocatoria se realizará una prueba escrita que podrá incluir preguntas de cualquier contenido trabajado en clase o en los trabajos que hayan sido encomendados por el docente.

En el caso de que un alumno no supere la convocatoria oficial de marzo, tendrá que acudir a la convocatoria oficial de junio.

6.2.2 Alumnos de primero con matricula parcial en segundo

Este tipo de alumnos tienen las mismas obligaciones que el resto de sus compañeros en todos los aspectos (entrega y presentación de trabajos, responder a actividades, preguntas o problemas en clase que pueden dar lugar a puntos positivos, etc.).

6.2.3 OTROS ASPECTOS GENERALES A DESTACAR:

- La nota final del módulo se expresa con un número natural entre 1 y 10. Para el cálculo de dicha nota se ponderarán las notas de cada bloque tal como se ha indicado anteriormente. El resultado de la media ponderada se expresará con una cifra decimal. Si las décimas son 5, 6, 7, 8 ó 9, se redondeará hacia arriba. Lo vemos con dos ejemplos.
Ejemplo 1: nota obtenida de la media ponderada: 5,4666... se expresa con una cifra decimal (5,5). Se redondea hacia arriba. Nota final: 6
Ejemplo 2: nota obtenida de la media ponderada: 5,4325...se expresa con una cifra decimal (5,4). No se redondea hacia arriba. Nota final: 5
En ningún caso se aplicará este redondeo de la nota entre el 4 y el 5. De este modo un alumno deberá obtener un 5 o más puntos de media final para poder superar el módulo.
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en cualquier tipo de prueba, el alumno quedará automáticamente suspendido con una nota de 0 puntos en dicha prueba. En convocatoria oficial, deberá examinarse de la totalidad del contenido del bloque correspondiente. 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 supondrá una nota de 0 puntos en dicha prueba, si han pasado más de 3 días hábiles respecto al último día del plazo indicado. La presentación dentro de esos 3 días supondrá como máximo un 5 sobre 10.
- Se penalizarán con 0,1 puntos las faltas de ortografía en exámenes, ejercicios,

prácticas...escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. **Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.**

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

7.1. Actividades de recuperación

Dependiendo de las circunstancias y tras evaluar la situación, el docente podrá realizar las siguientes actividades:

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

7.2. Atención a la diversidad

7.2.1. Alumnos ACNEAE

Se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo educativo del grupo, orientador y equipo directivo del Centro.

7.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

La legislación específica que, **en todo caso**, se evaluará que el alumno **haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales** incluidas en el Ciclo Formativo.

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

7.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula

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

7.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales

Se procurará atender las necesidades de estos alumnos y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral. Se atenderá a estos alumnos en la hora semanal de tutoría indicada en el horario del profesor. Si no fuera posible, se atenderá en un recreo previa cita.

7.2.5. Actividades para recuperación de evaluaciones pendientes

Se propondrá al alumno tareas de refuerzo y consolidación de los contenidos más importantes, tales como: elaboración de resúmenes y esquemas, repetición de actividades importantes o planteamiento de nuevas si el alumno lo requiere y/o el profesor lo considera necesario. Todas estas actividades están encaminadas a que el alumno supere el módulo en las convocatorias oficiales.

7.3. Seguimiento y evaluación de la programación

El profesor responsable del módulo llevará a cabo un seguimiento de la programación a través del cuaderno del profesor. Si el grado de cumplimiento de la programación baja del 80%, detallará en el cuaderno del profesor el/los motivo/s de dicha desviación y, en su caso, las medidas a adoptar para subsanarla.

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

Al ser un módulo de 2º curso no hay alumnos con el módulo pendiente. Los alumnos que repitan curso deberán asistir a clase como el resto y no se aplicará ninguna circunstancia especial. Tendrán que realizar las mismas tareas y pruebas.

Durante el tercer trimestre, se priorizará la asignación de horas de atención a pendientes para los alumnos que no hayan aprobado en la convocatoria de marzo, aunque será Jefatura de Estudios quien tenga la última palabra según la disponibilidad de cada profesor.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se recomienda la lectura del libro de texto "Nutrición y Seguridad Alimentaria" de la Editorial SINTESIS, además de material propio del profesor, recopilación de libros, artículos, etc. especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, y diapositivas) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

El Departamento de Industrias Alimentarias cuenta con un banco de actividades específicos, donde existen una serie de ejercicios que deberán ser usados en ausencia del docente. No obstante lo anterior, cuando las ausencias sean programadas, el docente facilitará el trabajo a desarrollar en el aula durante dichas ausencias y lo dejará disponible en la carpeta de guardias habilitada a dicho efecto en la biblioteca del centro. En el caso de ausencias extraordinarias y prolongadas del docente

se propone que los alumnos trabajen la/s unidad/es temática/s que en ese momento se estuviera/n trabajando (y si fuera necesario posteriores). Para ello se propone:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas sobre el tema que se esté tratando en ese momento
- Elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida para su lectura, comentario y/o preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.