

PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO				
 IES TRAFALGAR	<b>DEPARTAMENTO:</b>	FOL	<b>CURSO:</b>	1º EPA
	<b>MATERIA:</b>	FOL	<b>PROFESOR:</b>	JUAN MANUEL CORRAL MALDONADO
Este documento es un <b>extracto de carácter meramente informativo</b> de la programación de materia para el curso 2023/2024, que está disponible en el departamento para quienes la soliciten y en la web del centro.				
OBJETIVOS				
<p><b>RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida. (UD.11)</b></p> <p><b>RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización. (UD.10)</b></p> <p><b>RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo. (UD.05, UD.06, UD.07, UD.08, UD.09)</b></p> <p><b>RA4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones. (UD.04)</b></p> <p><b>RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral. (UD.02)</b></p> <p><b>RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados. (UD.01)</b></p> <p><b>RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral. (UD.03)</b></p>				
CONTENIDOS y TEMPORALIZACIÓN				
1ª EVALUACIÓN		2ª EVALUACIÓN		3ª EVALUACIÓN
UD.01 - La PRL: principios básicos, gestión y plan de prevención. UD.02 - Los riesgos laborales. UD.03 - Medidas de prevención y protección. Primeros auxilios. UD.04 - El Sistema de la Seguridad Social.		UD.05 - El Derecho del Trabajo. UD.06 - El contrato de trabajo. UD.07 - El tiempo de trabajo, el salario y la nómina. UD.08 - Modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. UD.09 - Representación de trabajadores y negociación colectiva.		UD.10 - El trabajo en equipo. UD.11 - El proyecto profesional y la búsqueda de empleo.
METODOLOGÍA				
<p><b>Activa y participativa:</b> casi todas las actividades diseñadas en las unidades requieren un comportamiento participativo del alumnado de forma autónoma.</p> <p><b>Democrática y tolerante:</b> fomentando la tolerancia, la asertividad y la empatía.</p>				
EVALUACIÓN				
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN			CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<b>Entrega obligatoria de actividades.</b> <b>Prueba teórico/práctica.</b>			<b>Pruebas objetivas</b> <b>Actividades</b> <b>Participación</b>	
SISTEMA DE RECUPERACIÓN				
Con carácter general se realiza en junio para el alumnado que no haya superado alguno de los resultados de aprendizaje.				
MATERIALES NECESARIOS				
Cuaderno de trabajo; materiales de escritura; recursos web...				
OBSERVACIONES:				
Nombre del alumno/a:			Firma representante del alumno/a	
			Nombre:	
			DNI:	



IES TRAFALGAR

**PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO**

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. PRIMER CURSO
<b>MATERIA:</b>	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<b>PROFESOR/A:</b>	MARÍA JESÚS CASTILLO MUÑOZ

**OBJETIVOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		% PESO
R.A. 1	Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico- sanitaria de los productos.	16
R.A. 2	Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	16
R.A. 3	Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	18
R.A. 4	Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	30
R.A. 5	Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.	10
R.A. 6	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10

TRIMESTRE	UNIDADES DE TRABAJO	R.A. 1	R.A. 2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5	R.A. 6
1º	Tema 1. Limpieza de equipos e instalaciones.	✓					
	Tema 2. Buenas prácticas higiénicas.		✓				
	Tema 3. Manipulación de alimentos.			✓			
	Tema 4. Sistemas de autocontrol.				✓		
	Tema 5. Gestión eficaz de los recursos.					✓	
	Tema 6. Gestión de los residuos						✓

**CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN**

**METODOLOGÍA**

Módulo teórico-práctico en el que se realizarán actividades teóricas alternadas con ejercicios prácticos, siempre precedidos de la práctica expositiva por parte de la profesora para introducir nuevos conceptos/utilidades. El número de alumnos matriculados permite poder llevar a cabo una atención personalizada durante la realización de las actividades y cumplir con los principios de:

- M. Activa. Se centrará en el alumno/a como protagonista de su propio aprendizaje y tenderá hacia la personalización de los procesos de enseñanza.
- M. Participativa. Se alternarán las intervenciones del profesor con las de los alumnos, la consulta a otras fuentes de información y el uso de los medios audiovisuales cuando sea posible.
- M. Constructivista. A partir de los conocimientos previos del alumno/a, se desarrollan los nuevos conceptos y procedimientos, trabajando sobre situaciones concretas. Se desarrolla un aprendizaje significativo de conceptos y procedimientos.
- M. Colaborativa. Se fomentará el trabajo en equipo de forma coordinada con el jefe de equipo que irá rotando entre todos los miembros de este, para que el alumnado adquiera destrezas como resolución de conflictos y habilidades en la toma de decisiones.

Esta metodología se desarrolla en el presente curso escolar, bajo la modalidad DUAL.

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Cuaderno del profesor por observación directa.	Permite una evaluación continua del alumnado ya que se pueden hacer anotaciones rápidas y en cualquier momento sobre las actividades desarrolladas en clase, a las que relaciona el criterio de evaluación que estamos trabajando en clase.	Anotación del trabajo diario de clase, como participación, actitud, puntualidad, respeto de las normas del aula, respeto a los compañeros y la profesora.	10%
Pruebas escritas	Podrá contener preguntas cortas, y/o tipo test, así como ejercicios prácticos.	Avisados con dos días de antelación al final de cada UT.	40%
Trabajos prácticos o actividades	Ejercicios prácticos individuales o en grupo relacionados con los criterios de evaluación de los Ras trabajados en cada UT.	Actividades de clase al inicio, durante y al final de cada UT, aunque puedan terminarse ocasionalmente en casa.	10%
Fichas técnicas de taller.	Fichas técnicas de las elaboraciones que se realicen en el taller que estarán relacionadas con los Ras del módulo.	Contemplará la observación directa a través de Rúbricas evaluativas del desempeño y autonomía del alumnado, así como la comprensión de los procesos desarrollados de manera escrita en la ficha.	40%

### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

- La calificación de cada evaluación vendrá dada por las calificaciones obtenidas por cada uno de los RA que se hayan trabajado en las Unidades de Trabajo en los periodos a evaluar.
- Estas calificaciones parciales son informativas.
- La calificación final (junio) será la media ponderada de todos los RRAA, **siempre que estén todos aprobados.**

- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superados, al menos, la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA.
- Será obligatorio tener una nota superior o igual a 5 para superar la formación inicial durante el primer trimestre y así poder acceder a la formación en alternancia.

### SISTEMA DE RECUPERACIÓN

- Para el alumnado calificado negativamente en algún RA durante las evaluaciones parciales, se organizarán actividades de refuerzo para la recuperación final, en la que se examinarán de los criterios de evaluación no alcanzados y se volverá a valorar a través de instrumentos (PE, EP, TO) de las mismas características de las ya realizadas o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.
- En las recuperaciones finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que la docente considere de los recogidos en la programación.
- En la evaluación final, el alumnado que quiera subir nota, lo podrá hacer en el período que se establezca junto con la recuperación. Para ello, se podrán emplear varios instrumentos de los considerados en esta programación.
- El alumnado que no haya alcanzado los RRAA del módulo porque no haya cumplido la **asistencia regular a clase** para su evaluación continua, tendrá que ser evaluado en el mes de junio a través de uno o varios instrumentos que recoja todos los aspectos del módulo trabajados durante el curso, solo y exclusivamente de los módulos excluidos del proyecto dual.

### MATERIALES NECESARIOS

- Aula polivalente con proyector, altavoces, pizarra, conexión a internet, ordenador del profesor y un carro de ordenadores a disposición del alumnado.
- Uso de la Plataforma Classroom opcionalmente según necesidades y en todo caso lo que estime la profesora, para colgar materiales didácticos que el alumnado podrá descargar y para la realización de actividades interactivas. La documentación bibliográfica necesaria se irá facilitando gradualmente.
- Aula taller de elaboraciones prácticas con dotación de aula específica como horno, menaje, frigorífico, congelador, deshidratador, robot de cocina, envasadora al vacío, etc.



IES  
TRAFALGAR

## PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. PRIMER CURSO.
<b>MATERIA:</b>	MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>PROFESOR/A:</b>	MANUEL E. MARTÍNEZ FORJÁN

### OBJETIVOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		% PESO
R.A. 1	Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.	20
R.A. 2	Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.	20
R.A. 3	Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final.	20
R.A. 4	Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades.	20
R.A. 5	Reconoce la composición nutricional de productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos.	20

### CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Trimestre	Unidades didácticas	R.A. 1	R.A. 2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5
1º	UT. 1	X				
	UT. 2	X				
	UT. 3	X				
	UT. 4	X				
	UT. 5		X			
	UT. 6		X			
2º	UT. 7			X		
	UT. 8				X	
	UT. 9					X
3º	UT. 10					X
	UT. 11					X
	UT. 12					X

### METODOLOGÍA

Módulo eminentemente práctico en el que priman los ejercicios prácticos, siempre precedidos de la práctica expositiva por parte del profesor para introducir nuevos conceptos/utilidades. El reducido número de alumnos matriculados permite poder llevar a cabo una atención completamente personalizada durante la realización de las actividades y cumplir con los principios de:

- **M. Activa.** Se centrará en el alumno/a como protagonista de su propio aprendizaje y tenderá hacia la personalización de los procesos de enseñanza.
- **M. Participativa.** Se alternarán las intervenciones del profesor con las de los alumnos, la consulta a otras fuentes de información y el uso de los medios audiovisuales.
- **M. Constructivista.** A partir de los conocimientos previos del alumno/a, se desarrollan los nuevos conceptos y procedimientos, trabajando sobre situaciones concretas. Se desarrolla un aprendizaje significativo de conceptos y procedimientos.

Esta metodología se desarrolla en el presente curso escolar, bajo la modalidad DUAL.

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Cuaderno del profesor por observación directa	Permite una evaluación continua del alumnado ya que se pueden hacer anotaciones rápidas y en cualquier momento sobre las actividades desarrolladas en clase, a las que relaciona el criterio de evaluación que estamos trabajando en clase.	Anotación del trabajo diario e clase, como participación, actitud, puntualidad, respeto de las normas del aula, respeto a los compañeros y la profesora.	10 %
Pruebas escritas	Podrá contener preguntas cortas, y/o tipo test, así como ejercicios prácticos.	Avisados con dos días de antelación al final de cada UT.	60 %
Trabajos prácticos ó actividades	Ejercicios prácticos individuales o en grupo relacionados con los criterios de evaluación de los Ras trabajados en cada UT.	Actividades de clase al inicio, durante y al final de cada UT, aunque puedan terminarse ocasionalmente en casa.	30 %

### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

- La calificación de cada evaluación vendrá dada por las calificaciones obtenidas por cada uno de los RA que se hayan trabajado en las Unidades de Trabajo en los periodos a evaluar.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superados, al menos, la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA.
- Durante el periodo en alternancia los alumnos deberán obtener una calificación cualitativa positiva del tutor laboral de la empresa, que el tutor docente transformará en una calificación cuantitativa de los Ras implicados en dichas fases.
- La calificación final (junio) será la media ponderada de todos los RRAA, **siempre que estén todos aprobados.**

### SISTEMA DE RECUPERACIÓN

- Para el alumnado calificado negativamente en algún RA durante las evaluaciones parciales, se organizarán actividades de refuerzo para la recuperación final, en la que se examinarán de los criterios de evaluación no alcanzados y se volverá a valorar a través de instrumentos (PE, EP, TO) de las mismas características de las ya realizadas o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.
- En las recuperaciones finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que la docente considere de los recogidos en la programación.
- En la evaluación final, el alumnado que quiera subir nota, lo podrá hacer en el periodo que se establezca junto con la recuperación. Para ello, se podrán emplear varios instrumentos de los considerados en esta programación.
- El alumnado que no haya alcanzado los RRAA del módulo porque no haya cumplido la **asistencia regular a clase** para su evaluación continua, tendrá que ser evaluado en el mes de junio a través de uno o varios instrumentos que recoja todos los aspectos del módulo trabajados durante el curso.

### MATERIALES NECESARIOS

La documentación del módulo se encontrará en Classroom y la producción del alumnado será almacenada en entornos virtuales. No obstante, es necesario que el alumnado disponga de un pendrive por si no existiese, en un momento puntual, otra vía de almacenamiento/intercambio de prácticas.



IES TRAFALGAR

**PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO**

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMER CURSO
<b>MATERIA:</b>	OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	<b>PROFESOR/A:</b>	CAROLINA MUÑOZ NACIMIENTO

**OBJETIVOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES**

Resultado de Aprendizaje		%
RA 1	Selecciona las materias primas, describiendo las técnicas y procedimientos aplicados en función de las características del producto que se va a elaborar.	20
RA 2	Limpia las materias primas caracterizando los procedimientos y protocolos aplicados.	20
RA 3	Acondiciona las materias primas relacionando las operaciones seleccionadas con las características del producto acabado.	35
RA 4	Mezcla/conforma productos alimenticios justificando su composición y las operaciones aplicadas.	25

**CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN**

TRIMESTRE	Unidades didácticas	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1º	UT 1: Materias primas para el procesado industrial de alimentos.	✓			
	UT 2: Operaciones de limpieza en las materias primas.		✓		
	UT 3: Métodos de pelado en las materias primas.			✓	
	UT 4: Técnicas para la reducción de tamaño.			✓	
	UT 5: Métodos para la separación de componentes.			✓	
2º	UT 6: La inactivación enzimática en el acondicionado de materias primas.			✓	
2º-3º	UT 7: Distribución homogénea de los componentes.				✓
3º	UT 8: Técnicas para el moldeado y conformado de masas.				✓

**METODOLOGÍA**

Módulo teórico-práctico en el que se realizarán actividades teóricas alternadas con ejercicios prácticos, siempre precedidos de la práctica expositiva por parte de la profesora para introducir nuevos conceptos/utilidades. El número de alumnos matriculados permite poder llevar a cabo una atención personalizada durante la realización de las actividades y cumplir con los principios de:

- **M. Activa.** Se centrará en el alumno/a como protagonista de su propio aprendizaje y tenderá hacia la personalización de los procesos de enseñanza.

- M. Participativa. Se alternarán las intervenciones del profesor con las de los alumnos, la consulta a otras fuentes de información y el uso de los medios audiovisuales cuando sea posible.
- M. Constructivista. A partir de los conocimientos previos del alumno/a, se desarrollan los nuevos conceptos y procedimientos, trabajando sobre situaciones concretas. Se desarrolla un aprendizaje significativo de conceptos y procedimientos.
- M. Colaborativa. Se fomentará el trabajo en equipo de forma coordinada con el jefe de equipo que irá rotando entre todos los miembros de este, para que el alumnado adquiera destrezas como resolución de conflictos y habilidades en la toma de decisiones.

Esta metodología se desarrolla en el presente curso escolar, bajo la modalidad DUAL.

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Observación directa y cuaderno del profesor	Permite la evaluación continua del alumno sobre las actividades realizadas en clase.	Se anota el trabajo realizado en clase, así como la actitud, puntualidad y respeto hacia compañeros y profesores	10%
Pruebas escritas	Podrá contener preguntas cortas, y/o tipotest, así como ejercicios prácticos.	Avisados con dos días de antelación.	55%
Trabajos prácticos y actividades	Ejercicios prácticos individuales o en grupo relacionados con los criterios de evaluación de los Ras trabajados en cada UT.	Serán realizados mayoritariamente en clase, aunque puedan terminarse ocasionalmente en casa.	10%
Fichas técnicas de taller	Fichas técnicas de las elaboraciones que se realizarán en el taller, las cuales estarán relacionadas con los Ras vinculados al módulo	A través de rúbricas de evaluación que contemplarán la observación directa, la comprensión escrita y el desempeño y la autonomía del alumnado	25%

### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

- La calificación de cada evaluación vendrá dada por las calificaciones obtenidas por cada uno de los RA que se hayan trabajado en las Unidades de Trabajo en los periodos a evaluar.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- La calificación final (junio) será la media ponderada de todos los RRAA, **siempre que estén todos aprobados**.
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superados, al menos, la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA.
- Será obligatorio tener una nota superior o igual a 5 para superar la formación inicial durante el primer trimestre así poder acceder a la formación en alternancia.

### SISTEMA DE RECUPERACIÓN



- Para el alumnado calificado negativamente en algún RA durante las evaluaciones parciales, se organizarán actividades de refuerzo para la recuperación final, en la que se examinarán de los criterios de evaluación no alcanzados y se volverá a valorar a través de instrumentos (PE, EP, TO) de las mismas características de las ya realizadas o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.
- En las recuperaciones finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que la docente considere de los recogidos en la programación.
- En la evaluación final, el alumnado que quiera subir nota, lo podrá hacer en el período que se establezca junto con la recuperación. Para ello, se podrán emplear varios instrumentos de los considerados en esta programación.
- El alumnado que no haya alcanzado los RRAA del módulo porque no haya cumplido la **asistencia regular a clase** para su evaluación continua, tendrá que ser evaluado en el mes de junio a través de uno o varios instrumentos que recoja todos los aspectos del módulo trabajados durante el curso, solo y exclusivamente de los módulos excluidos del proyecto dual.

### MATERIALES NECESARIOS

- Aula polivalente con proyector, altavoces, pizarra, conexión a internet, ordenador del profesor y un carro de ordenadores a disposición del alumnado.
- La documentación bibliográfica necesaria se irá facilitando gradualmente a través de la plataforma Classroom y la producción del alumnado será almacenada en entornos virtuales.
- Aula taller de elaboraciones prácticas con dotación de aula específica como horno, menaje, frigorífico, congelador, deshidratador, robot de cocina, envasadora al vacío, etc.





IES TRAFALGAR

**PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO****DEPARTAMENTO:**INDUSTRIA  
ALIMENTARIA**CURSO:**  
2023-2024TÉCNICO EN  
ELABORACIÓN DE  
PRODUCTOS  
ALIMENTARIOS.  
PRIMER CURSO.**MATERIA:**OPERACIONES Y  
CONTROL DE  
ALMACÉN EN LA  
INDUSTRIA  
ALIMENTARIA**PROFESOR/A:**MANUEL E. MARTÍNEZ  
FORJÁN**OBJETIVOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES**

Resultados de Aprendizaje		%
RA 1	Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	20
RA 2	Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	20
RA 3	Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	20
RA 4	Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	20
RA 5	Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	20

**CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN**

TRIMESTRE	Unidades didácticas	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
1º	UT 1: El almacén.	X				
	UT 2: Aprovisionamiento del almacén.	X				
	UT 3: Recepción de mercancías.		X			
	UT 4: Almacenamiento de mercancías.			X		
2º	UT 5: Expedición de mercancías.				X	
3º	UT 6: Transporte de mercancías y manejo de equipos.				X	X

**METODOLOGÍA**

Módulo teórico-práctico en el que se realizarán actividades teóricas alternadas con ejercicios prácticos, siempre precedidos de la práctica expositiva por parte del profesor para introducir nuevos conceptos/utilidades. El número de alumnos matriculados permite poder llevar a cabo una atención personalizada durante la realización de las actividades y cumplir con los principios de:

- **M. Activa.** Se centrará en el alumno/a como protagonista de su propio aprendizaje y tenderá hacia la personalización de los procesos de enseñanza.
- **M. Participativa.** Se alternarán las intervenciones del profesor con las de los alumnos, la consulta a otras fuentes de información y el uso de los medios audiovisuales cuando sea posible.
- **M. Constructivista.** A partir de los conocimientos previos del alumno/a, se desarrollan los nuevos conceptos y procedimientos, trabajando sobre situaciones concretas. Se desarrolla un aprendizaje significativo de conceptos y procedimientos.

Esta metodología se desarrolla en el presente curso escolar, bajo la modalidad DUAL.

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Cuaderno del profesor por observación directa	Permite una evaluación continua del alumnado ya que se pueden hacer anotaciones rápidas y en cualquier momento sobre las actividades desarrolladas en clase, a las que relaciona el criterio de evaluación que estamos trabajando en clase.	Anotación del trabajo diario e clase, como participación, actitud, puntualidad, respeto de las normas del aula, respeto a los compañeros y la profesora.	10 %
Pruebas escritas	Podrá contener preguntas cortas, y/o tipo test, así como ejercicios prácticos.	Avisados con dos días de antelación al final de cada UT.	60 %
Trabajos prácticos ó actividades	Ejercicios prácticos individuales o en grupo relacionados con los criterios de evaluación de los Ras trabajados en cada UT.	Actividades de clase al inicio, durante y al final de cada UT, aunque puedan terminarse ocasionalmente en casa.	30 %

### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

- La calificación de cada evaluación vendrá dada por las calificaciones obtenidas por cada uno de los RA que se hayan trabajado en las Unidades de Trabajo en los periodos a evaluar.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- La calificación final (junio) será la media ponderada de todos los RRAA, **siempre que estén todos aprobados**.
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superados, al menos, la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA.
- Será obligatorio tener una nota superior o igual a 5 para superar la formación inicial durante el primer trimestre y así poder acceder a la formación en alternancia.

### SISTEMA DE RECUPERACIÓN

- Para el alumnado calificado negativamente en algún RA durante las evaluaciones parciales, se organizarán actividades de refuerzo para la recuperación final, en la que se examinarán de los criterios de evaluación no alcanzados y se volverá a valorar a través de instrumentos (PE, EP, TO) de las mismas características de las ya realizadas o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.
- En las recuperaciones finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que la docente considere de los recogidos en la programación.
- En la evaluación final, el alumnado que quiera subir nota, lo podrá hacer en el período que se establezca junto con la recuperación. Para ello, se podrán emplear varios instrumentos de los considerados en esta programación.
- El alumnado que no haya alcanzado los RRAA del módulo porque no haya cumplido la **asistencia regular a clase** para su evaluación continua, tendrá que ser evaluado en el mes de junio a través de uno o varios instrumentos que recoja todos los aspectos del módulo trabajados durante el curso, solo y exclusivamente de los módulos excluidos del proyecto dual.

### MATERIALES NECESARIOS

- Aula polivalente con proyector, altavoces, pizarra, conexión a internet, ordenador del profesor y un carro de ordenadores a disposición del alumnado.
- La documentación bibliográfica necesaria se irá facilitando gradualmente.
- Aula taller de elaboraciones prácticas con dotación de aula específica como horno, menaje, frigorífico, congelador, deshidratador, robot de cocina, envasadora al vacío, etc.



IES TRAFALGAR

## PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMER CURSO
<b>MATERIA:</b>	TRATAMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN	<b>PROFESOR/A:</b>	CAROLINA MUÑOZ NACIMIENTO

### OBJETIVOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES

Resultado de Aprendizaje		%
RA 1	Transforma los productos formulados describiendo los procedimientos y técnicas aplicadas.	20
RA 2	Aplica tratamientos térmicos de conservación, analizando sus fundamentos y los equipos de proceso.	16
RA 3	Reduce la actividad de agua de los productos alimenticios, relacionándola con las características organolépticas del producto final y su poder de conservación.	16
RA 4	Conserva productos alimenticios mediante otros tratamientos reconociendo sus fundamentos y mecanismos de actuación.	16
RA 5	Envasa productos elaborados, justificando el material y la técnica seleccionada.	16
RA 6	Embala productos alimenticios envasados, relacionando la técnica empleada con su integridad y tipo de transporte.	16

### CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

TRIMESTRE	Unidades didácticas	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1º	UT 1: Bases de la conservación de alimentos.	✓					
	UT 2: Tratamiento de conservación por calor.	✓	✓				
	UT 3: Tratamiento de transformación por calor.	✓	✓				
	UT 4: Tratamientos de conservación por bajas temperaturas.	✓	✓				
	UT 5: Procesos de transformación y conservación basados en la reducción del contenido de agua.			✓			
2º	UT 6: Otros procesos de transformación y conservación de alimentos.				✓		
2º-3º	UT 7: Envasado y embalaje de productos alimenticios.					✓	✓
3º	UT 8: Etiquetado y rótulos de productos alimenticios.						✓

### METODOLOGÍA

Módulo teórico-práctico en el que se realizarán actividades teóricas alternadas con ejercicios prácticos, siempre precedidos de la práctica expositiva por parte de la profesora para introducir nuevos conceptos/utilidades. El número de alumnos matriculados permite poder llevar a cabo una atención personalizada durante la realización de las actividades y cumplir con los principios de:

- **M. Activa.** Se centrará en el alumno/a como protagonista de su propio aprendizaje y tenderá hacia la personalización de los procesos de enseñanza.
- **M. Participativa.** Se alternarán las intervenciones del profesor con las de los alumnos, la consulta a otras fuentes de información y el uso de los medios audiovisuales cuando sea posible.

- **M. Constructivista.** A partir de los conocimientos previos del alumno/a, se desarrollan los nuevos conceptos y procedimientos, trabajando sobre situaciones concretas. Se desarrolla un aprendizaje significativo de conceptos y procedimientos.
- **M. Colaborativa.** Se fomentará el trabajo en equipo de forma coordinada con el jefe de equipo que irá rotando entre todos los miembros de este, para que el alumnado adquiera destrezas como resolución de conflictos y habilidades en la toma de decisiones.

Esta metodología se desarrolla en el presente curso escolar, bajo la modalidad DUAL.

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Observación directa y cuaderno del profesor	Permite la evaluación continua del alumno sobre las actividades realizadas en clase.	Se anota el trabajo realizado en clase, así como la actitud, puntualidad y respeto hacia compañeros y profesores	10%
Pruebas escritas	Podrá contener preguntas cortas, y/o tipo test, así como ejercicios prácticos.	Avisados con dos días de antelación al finalizar la UT	55%
Trabajos prácticos o actividades	Ejercicios prácticos individuales o en grupo relacionados con los criterios de evaluación de los Ras trabajados en cada UT.	Actividades de clase al inicio, durante y al final de cada UT, serán realizados mayoritariamente en clase, aunque puedan terminarse ocasionalmente en casa.	10%
Fichas técnicas de taller	Fichas técnicas de las elaboraciones que se realizarán en el taller, las cuales estarán relacionadas con los Ras vinculados al módulo	A través de rúbricas de evaluación que contemplarán la observación directa, la comprensión escrita y el desempeño y la autonomía del alumnado	25%

### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

- La calificación de cada evaluación vendrá dada por las calificaciones obtenidas por cada uno de los RA que se hayan trabajado en las Unidades de Trabajo en los periodos a evaluar.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- La calificación final (junio) será la media ponderada de todos los RRAA, **siempre que estén todos aprobados.**
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superados, al menos, la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA.
- Será obligatorio tener una nota superior o igual a 5 para superar la formación inicial durante el primer trimestre así poder acceder a la formación en alternancia.

### SISTEMA DE RECUPERACIÓN

- Para el alumnado calificado negativamente en algún RA durante las evaluaciones parciales, se organizarán actividades de refuerzo para la recuperación final, en la que se examinarán de los criterios de evaluación no alcanzados y se volverá a valorar a través de instrumentos (PE, EP, TO) de las mismas características de las ya realizadas o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.
- En las recuperaciones finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que la docente considere de los recogidos en la programación.
- En la evaluación final, el alumnado que quiera subir nota, lo podrá hacer en el período que se establezca junto con la recuperación. Para ello, se podrán emplear varios instrumentos de los considerados en esta programación.
- El alumnado que no haya alcanzado los RRAA del módulo porque no haya cumplido la **asistencia regular a clase** para su evaluación continua, tendrá que ser evaluado en el mes de junio a través de uno o varios instrumentos que recoja todos los aspectos del módulo trabajados durante el curso, solo y exclusivamente de los módulos excluidos del proyecto dual.

### **MATERIALES NECESARIOS**

- Aula polivalente con proyector, altavoces, pizarra, conexión a internet, ordenador del profesor y un carro de ordenadores a disposición del alumnado.
- La documentación bibliográfica necesaria se irá facilitando gradualmente a través de la plataforma Classroom y la producción del alumnado será almacenada en entornos virtuales.
- Aula taller de elaboraciones prácticas con dotación de aula específica como horno, menaje, frigorífico, congelador, deshidratador, robot de cocina, envasadora al vacío, etc.

