



IES TRAFALGAR

## PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SEGUNDO CURSO
<b>MATERIA:</b>	Procesos Tecnológicos en la industria alimentaria.	<b>PROFESOR/A:</b>	MARÍA JESÚS CASTILLO MUÑOZ

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		% PESO
R.A. 1	<b>Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.</b>	20
R.A. 2	<b>Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.</b>	20
R.A. 3	<b>Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones de proceso.</b>	20
R.A. 4	<b>Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.</b>	20
R.A. 5	<b>Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.</b>	20

TRIMESTRE	UNIDADES DE TRABAJO	R.A. 1	R.A. 2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5
1º	Tema 1. Controles básicos del producto					✓
	Tema 2. Procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura.			✓		
	Tema 3. Procesos de fabricación de productos cárnicos.		✓			
2º	Tema 4. Procesos de fabricación de productos lácteos.				✓	

2º	Tema 5. Procesos de fabricación de productos vegetales.	✓				
3º	FCT					

### 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 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 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.	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, será obligatorio tener una nota superior o igual a 5 para superar el trimestre.
- 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.

### 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 de junio 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.



IES TRAFALGAR

**PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO**

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SEGUNDO CURSO
<b>MATERIA:</b>	Venta y comercialización de productos alimentarios.	<b>PROFESOR/A:</b>	MARÍA JESÚS CASTILLO MUÑOZ

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		% PESO
R.A. 1	Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.	20
R.A. 2	Aplica las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización.	20
R.A. 3	Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.	20
R.A. 4	Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.	20
R.A. 5	Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20

TRIMESTRE	UNIDADES DE TRABAJO	R.A. 1	R.A. 2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5
1º	Tema 1. Precios, costes y beneficios de los productos alimenticios.	✓				
	Tema 2. Vitrina y escaparatismo.		✓			
	Tema 3. Atención al cliente.				✓	
2º	Tema 4. Cierre de operación de venta. Proceso y registro.			✓		
2º	Tema 5. Satisfacción del cliente: reclamaciones y quejas.					✓
3º	FCT					

**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 en 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 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.	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, pero que deberán tener una nota superior o igual a 5 para ser superadas.
- 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.

### 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 de Junio, junto con los periodos de 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.



IES TRAFALGAR

**PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO**

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-24	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUNDO CURSO
<b>MATERIA:</b>	PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO	<b>PROFESOR/A:</b>	CAROLINA MUÑOZ NACIMIENTO

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

Resultado de Aprendizaje		%
RA 1	Identifica los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones, describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.	30
RA 2	Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas, analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.	10
RA 3	Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan.	10
RA 4	Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.	10
RA 5	Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector, describiendo su funcionamiento y aplicaciones.	10
RA 6	Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.	30

**CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN**

TRIMESTRE	Unidades didácticas	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1º	UT 1: Materiales y elementos mecánicos	✓					
	UT 2: Técnicas de mantenimiento						✓
2º	UT 3: Instalaciones neumáticas e hidráulicas		✓	✓			
	UT 4: Instalaciones y equipos eléctricos				✓	✓	
3º	Formación en centros de trabajo						

**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.

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

## EVALUACIÓN

### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ACLARACIONES	PORCENTAJE
Observación y cuaderno del profesor	Permite la evaluación continua de 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.	65%
Trabajos prácticos y 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.	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 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 a través de la plataforma Classroom y la producción del alumnado será almacenada en entornos virtuales.



## PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO

IES TRAFALGAR

<b>DEPARTAMENTO:</b>	INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>CURSO:</b> 2023-2024	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. SEGUNDO CURSO.
<b>MATERIA:</b>	PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	<b>PROFESOR/A:</b>	MANUEL E. MARTÍNEZ FORJÁN

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

Resultados de Aprendizaje		%
RA 1	Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración.	20
RA 2	Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.	20
RA 3	Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado, justificando el material y el procedimiento seleccionado.	20
RA 4	Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final.	20
RA 5	Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.	20

### CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

TRIMESTRE	Unidades didácticas	RA1	RA2	RA3	RA4	RA 5
1º	UT 1: Puesta a punto del proceso de elaboración.	X				
	UT 2: Elaboración de productos alimenticios.		X			
	UT 3: Aplicación de técnicas de envasado y embalaje de los productos elaborados.			X		
2º	UT 4: Control de las operaciones de elaboración.				X	
	UT 5: Control del producto en curso y elaborado.					X
3º	Formación en Centros de Trabajo (FCT).					

### 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.

 <b>PROGRAMACIÓN CORTA - RESUMEN INFORMATIVO</b>				
<b>DEPARTAMENTO:</b>		FOL	<b>CURSO:</b>	2º EPA
<b>MATERIA:</b>		EIE	<b>PROFESOR:</b>	CYNTHIA ESPARZA GARCÍA
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. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</b> (UD.01, UD.03, UD.04, UD.05)</p> <p><b>RA2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</b> (UD.01, UD.02, UD.03, UD.04)</p> <p><b>RA3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</b> (UD.04, UD.05, UD.06)</p> <p><b>RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</b> (UD.03, UD.04, UD.05, UD.06)</p>				
CONTENIDOS y TEMPORALIZACIÓN				
1ª EVALUACIÓN		2ª EVALUACIÓN		3ª EVALUACIÓN
UD.01 - Iniciativa emprendedora. UD.02 - Empresa y cultura. UD.03 - Plan de marketing.		UD.04 - Constitución de la empresa. UD.05 - Gestión administrativa y contable. UD.06 - Plan de producción		
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>Plan de empresa.</b>			<b>Pruebas objetivas y actividades</b> <b>Plan de empresa (entrega al final)</b> <b>Participación</b>	
SISTEMA DE RECUPERACIÓN				
Con carácter general, se realizará en el mes de febrero. En caso de no ser así, será en la extraordinaria de junio para quienes no hayan 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:	