



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: Elaboración de productos alimentarios.

CURSO: 1º CFGB

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO: Elaboración de productos alimentarios.		CURSO: 1º FP Básica
RA 1: Elabora productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso.		
Ce a	a) Se han interpretado la documentación y las instrucciones de trabajo.	
Ce b	b) Se han reconocido las operaciones de elaboración de productos alimentarios que hay que realizar.	
Ce c	c) Se han utilizado correctamente los utensilios, equipos y sustancias.	
Ce d	d) Se han añadido todos los ingredientes y sustancias que formen parte del producto elaborado.	
Ce e	e) Se ha mantenido el ritmo el proceso, evitando posibles incidencias.	
Ce f	f) Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos.	
RA 2: Realiza operaciones básicas de tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas.		
Ce a	a) Se han identificado los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado de productos alimentarios.	
Ce b	b) Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos para el proceso.	
Ce c	c) Se ha controlado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones.	
Ce d	d) Se han revisado los indicadores de los parámetros estándar y se han registrado los datos.	
Ce e	e) Se han depositado los productos tratados en el lugar y de la forma adecuada para su posterior traslado.	
Ce f	f) Se ha colaborado en la toma de muestras aplicando instrucciones detallando explicaciones.	
Ce g	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
RA 3: Realiza operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento.		
Ce a	a) Se han identificado los servicios auxiliares que tiene la industria alimentaria, relacionándolos con el proceso productivo.	
Ce b	b) Se ha reconocido la señalización, los colores y los trazados de las conducciones de los servicios auxiliares.	
Ce c	c) Se ha actuado sobre los mandos y los aparatos reguladores en operaciones sencillas y rutinarias de la producción.	
Ce d	d) Se ha ayudado en la puesta a punto y mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares.	
Ce e	e) Se han adoptado medidas de seguridad personal y de protección ambiental.	
RA 4: Adopta las normas de seguridad alimentaria en las operaciones de preparación de materias primas y productos auxiliares, reconociendo los factores de riesgo y las medidas y equipos para prevenirlos.		
Ce a	a) Se han caracterizado las normas básicas de higiene alimentaria	
Ce b	b) Se han seleccionado las medidas de higiene necesarias en la recepción de materias primas.	

Ce c	c) Se han adoptado las medidas de higiene estipuladas en las operaciones de transporte, descanso y ubicación de las mercancías.
Ce d	d) Se han seleccionado las medidas de higiene personal en el proceso de tratamiento de materias primas y auxiliares.
Ce e	e) Se han seguido los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
Ce f	f) Se ha realizado la recogida y control de residuos adoptando las medidas higiénicas estipuladas..

2) EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL ALUMNADO

1. La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado será continua, competencial, formativa, integradora, diferenciada y objetiva según las distintas materias del currículo y será un instrumento para la mejora tanto de los procesos de enseñanza como de los procesos de aprendizaje. **Tomará como referentes los criterios de evaluación** a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.

2. El profesorado llevará a cabo la evaluación, preferentemente, a través de la observación continuada de la evolución del proceso de aprendizaje **en relación con los criterios de evaluación y el grado de desarrollo de las competencias específicas de cada módulo.**

3. Para la evaluación del alumnado se utilizarán diferentes **instrumentos de evaluación** tales como cuestionarios, formularios, presentaciones, exposiciones orales, edición de documentos, pruebas, escalas de observación, rúbricas o portafolios, entre otros, coherentes con los criterios de evaluación; utilizando como **instrumentos** la calificación directa de cuestionarios, listas de cotejo, escalas de valoración y rúbricas, ajustados a los criterios de evaluación y a las características específicas del alumnado.

4. **Los criterios de evaluación contribuyen, en la misma medida, al grado de desarrollo de la competencia específica**, por lo que tendrán el mismo valor a la hora de determinar su grado de desarrollo.

5. Recuperación de criterios.

- Criterios de **continuidad o recurrentes** (se evalúan varias veces a lo largo del curso): se pueden recuperar y superarlos con las sucesivas calificaciones.
- Criterios que se evalúan **puntualmente (en solo una ocasión)**: se planteará una recuperación de los mismos al iniciar la segunda y la tercera evaluación así como en junio antes de la finalización del curso escolar. Dicha recuperación puede consistir en una prueba escrita u oral, o en una nueva realización de exposiciones, tareas, trabajos, etc., una vez que el profesor-a haya indicado qué aspectos debe mejorar para poder superar dichos criterios.

3) PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS Y ASPECTOS METODOLÓGICOS

1. La **lectura** constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Los centros, al organizar su práctica docente, deberán garantizar la incorporación de un tiempo diario, no inferior a 30 minutos, en todos los niveles de la etapa, para el desarrollo planificado de dicha competencia. Asimismo, deben permitir que el alumnado desarrolle destrezas orales básicas, potenciando aspectos clave como el debate y la oratoria.

2. Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las **tecnologías de la información y la comunicación.**

3. Se trabajarán elementos curriculares relacionados con el **desarrollo sostenible, la educación para la salud y el medio ambiente**, con objeto de fomentar la contribución activa en la defensa, conservación y mejora de nuestro entorno medioambiental como elemento determinante de la calidad de vida.

4. Se favorecerá la **resolución pacífica de conflictos y modelos de convivencia** basados en la diversidad, la tolerancia y el respeto a la igualdad de derechos y oportunidades de mujeres y hombres.

5. Se desarrollarán actividades para profundizar en las habilidades y métodos de **recopilación, de sistematización y de presentación de la información**, para aplicar procesos de análisis, de observación y de experimentación, mejorando habilidades de cálculo y desarrollando la capacidad de resolución de problemas, fortaleciendo así **habilidades y destrezas de razonamiento matemático**.

6. La metodología tendrá un carácter fundamentalmente activo, motivador y participativo, partirá de los intereses del alumnado, favorecerá el **trabajo individual, cooperativo y el aprendizaje entre iguales**, con el fin de promover la inclusión de todo el alumnado y tener en cuenta las diferencias individuales.

7. Las líneas metodológicas tendrán la finalidad de favorecer la **implicación del alumnado en su propio aprendizaje**, estimular la superación individual, el desarrollo de todas sus potencialidades, fomentar su autoconcepto y su autoconfianza, y los procesos de aprendizaje autónomo, y promover hábitos de colaboración y de trabajo en equipo.