



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: OPERACIONES DE ACONDICIONADO DE MATERIAS PRIMAS

CURSO: 1º CFGM

## 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>RA 1: Selecciona las materias primas, describiendo las técnicas y procedimientos aplicados en función de las características del producto que se va a elaborar.</b>	
<b>Ce a</b>	Se ha reconocido la necesidad de normalizar las características de calidad de las materias primas en la elaboración industrial de productos alimenticios.
<b>Ce b</b>	Se han identificado las diferencias entre selección y clasificación de las materias primas
<b>Ce c</b>	Se han descrito las propiedades físicas y funcionales que permiten seleccionar las materias primas
<b>Ce d</b>	Se han reconocido y manejado los equipos de selección y clasificación de las materias primas, especificándose sus parámetros de control.
<b>Ce e</b>	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos de selección y clasificación.
<b>Ce f</b>	Se ha seguido la secuencia de arranque parada de los equipos de selección y clasificación. Se han seleccionado las materias primas por tamaño, forma, peso y otras características, realizándose los controles básicos.
<b>Ce g</b>	Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la selección de las materias primas
<b>Ce h</b>	Se han adoptado las medidas correctivas ante las anomalías.
<b>RA 2: Limpia las materias primas caracterizando los procedimientos y protocolos aplicados</b>	
<b>Ce a</b>	Se han enumerado los objetivos de las operaciones de limpieza de las materias primas.
<b>Ce b</b>	Se han descrito los métodos de limpieza por vía seca y por vía húmeda de las materias primas.
<b>Ce c</b>	Se han enumerado los parámetros de control de cada operación unitaria
<b>Ce d</b>	Se han descrito y manejado los equipos empleados en las operaciones de limpieza de las materias primas y sus parámetros de control.
<b>Ce e</b>	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos de limpieza.
<b>Ce f</b>	Se ha efectuado la secuencia de arranque parada de los equipos de limpieza de las materias primas
<b>Ce g</b>	Se han limpiado las materias primas con métodos eficientes desde el punto de vista tecnológico y económico, realizándose los controles básicos.
<b>Ce h</b>	Se han aplicado las medidas correctivas ante las desviaciones
<b>Ce i</b>	Se han identificado los contaminantes que acompañan a las materias primas, realizándose su recogida selectiva.
<b>Ce j</b>	Se ha evaluado la repercusión económica de un incorrecto reglaje de los equipos de limpieza de las materias primas.
<b>Ce k</b>	Se han aplicado las normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

<b>RA 3: Acondiona las materias primas relacionando las operaciones seleccionadas con las características del producto acabado.</b>	
Ce a	Se han descrito las principales operaciones de acondicionamiento de las materias primas.
Ce b	Se han caracterizado los fundamentos y las técnicas de aplicación de las operaciones de acondicionamiento de las materias primas y sus parámetros de control.
Ce c	Se han descrito los equipos empleados en las operaciones de acondicionamiento.
Ce d	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de acondicionamiento.
Ce e	Se han pelado las materias primas aplicando el método adecuado.
Ce f	Se han reducido de tamaño las materias primas en función de las características del producto que se va a elaborar.
Ce g	Se han separado los componentes de las materias primas, realizándose los controles básicos.
Ce h	Se han inactivado los enzimas presentes en las materias primas en función del producto a obtener y del tipo de enzima.
Ce i	Se ha seleccionado y aplicado la secuencia de operaciones de acondicionamiento en función de las características de las materias primas y del producto que se va a elaborar.
Ce j	Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante las operaciones de acondicionamiento de las materias primas.
<b>RA 4: Mezcla/conforma productos alimenticios justificando su composición y las operaciones aplicadas.</b>	
Ce a	Se han caracterizado las operaciones de distribución homogénea de los componentes y sus parámetros de control.
Ce b	Se han descrito y manejado los equipos de mezclado, batido y amasado
Ce c	Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de mezclado, batido y amasado.
Ce d	Se han mezclado los ingredientes de la fórmula base, realizándose los controles básicos durante la operación.
Ce e	Se han batido los ingredientes de la receta base según el modus operandi establecido en ella, realizándose los controles básicos durante la operación.
Ce f	Se han amasado los ingredientes de la fórmula base en el orden, proporción y tiempo establecido, realizándose los controles básicos durante la operación.
Ce g	Se han moldeado y conformado las masas según lo establecido en el procedimiento operativo, comprobándose la idoneidad de las piezas obtenidas.
Ce h	Se han adoptado las medidas correctivas ante las desviaciones.
Ce i	Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de las piezas obtenidas.

## **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.

#### 6. 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.