



SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA:

CURSO: 1º CFGM

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: TRATAMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN (TTC)		CURSO: 1º FPGM/EPA
RA 1: Transforma los productos formulados describiendo los procedimientos y técnicas aplicadas.		
Ce a	Describe características físicas, químicas y organolépticas de productos alimenticios cocidos.	
Ce b	Caracteriza métodos y técnicas de cocción y parámetros de control.	
Ce c	Caracteriza métodos y técnicas de separación de componentes y parámetros de control.	
Ce d	Reconoce equipos de cocción y separación de componentes, describiendo su funcionamiento.	
Ce e	Realiza mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de equipos de cocción y separación de componentes.	
Ce f	Hornea, fríe, asa o cuece productos formulados, realizando controles básicos.	
Ce g	Separa componentes de productos formulados, realizando controles básicos.	
Ce h	Aplica medidas correctivas ante las desviaciones.	
Ce i	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria durante las operaciones	
Ce j	Separa de forma selectiva los residuos generados.	
RA 2: Aplica tratamientos térmicos de conservación, analizando sus fundamentos y los equipos de proceso.		
Ce a	Describe tratamientos de conservación por calor y frío.	
Ce b	Caracteriza equipos de pasteurización y esterilización.	
Ce c	Realiza el mantenimiento de primer nivel y la secuencia de arranque-parada de los equipos de conservación térmica.	
Ce d	Pasteuriza productos alimenticios, justificando la temperatura y tiempo de proceso.	
Ce e	Esteriliza productos alimenticios, realizando controles básicos.	
Ce f	Caracteriza y maneja equipos de refrigeración y congelación.	
Ce g	Refrigera y/o congela los productos alimenticios, justificando la temperatura y tiempo de proceso.	
Ce h	Reconoce efectos organolépticos e higiénico-sanitarios de un inadecuado tratamiento térmico.	
Ce i	Valora la optimización de los recursos hídricos y energéticos.	
Ce j	Aplica medidas correctivas ante las desviaciones.	
RA 3: Reduce la actividad de agua de los productos alimenticios, relacionándola con las características organolépticas del producto final y su poder de conservación.		
Ce a	Describe tratamientos que reducen el contenido en agua de los alimentos y sus parámetros de control.	
Ce b	Caracteriza equipos de deshidratación/secado, concentración y liofilización.	
Ce c	Realiza el mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de los secaderos, evaporadores, concentradores y liofilizadores.	
Ce d	Deshidrata/seca productos alimenticios, realizando los controles básicos.	
Ce e	Concentra productos alimenticios, describiendo cambios que se producen en sus características organolépticas.	

Ce f	Liofiliza productos alimenticios, justificando la elección de este tratamiento
Ce g	Aplica las medidas correctivas ante las desviaciones.
Ce h	Valora la repercusión económica de un incorrecto reglaje de equipos.
RA 4: Conserva productos alimenticios mediante otros tratamientos reconociendo sus fundamentos y mecanismos de actuación.	
Ce a	Caracteriza sustancias inhibidoras que permiten conservar productos alimenticios.
Ce b	Incorpora sustancias conservantes en la formulación de los productos alimenticios, caracterizando su función tecnológica.
Ce c	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la adición de sustancias conservantes.
Ce d	Valora la repercusión de un exceso de sustancias osmóticas en la salud de los consumidores.
Ce e	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.
Ce f	Fermenta y ahúma productos alimenticios, describiendo las transformaciones físicas, químicas y organolépticas.
Ce g	Describe y maneja las unidades climáticas.
Ce h	Realiza mantenimiento de primer nivel y secuencia de arranque-parada de las unidades climáticas y los tanques de fermentación.
Ce i	Identifica tratamientos de conservación por radiaciones ionizantes y sus equipos de proceso.
Ce j	Reconoce las tecnologías emergentes de conservación de los alimentos.
RA 5: Envasa productos elaborados, justificando el material y la técnica seleccionada.	
Ce a	Describe funciones y materiales del envasado.
Ce b	Relaciona envases alimentarios con productos que van a envasar.
Ce c	Analiza incompatibilidades entre materiales de envasado y productos alimenticios.
Ce d	Describe métodos de llenado/cerrado de envases y recipientes.
Ce e	Caracteriza y maneja equipos de envasado.
Ce f	Clasifica productos alimenticios en envases por métodos manuales y mecanizados, realizando controles básicos.
Ce g	Cierra envases aplicando el método más adecuado según el tipo de envase y las características del producto.
Ce h	Envasa productos alimenticios en atmósferas pobres en oxígeno, justificando su utilización.
Ce i	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.
Ce j	Adopta medidas de higiene y seguridad alimentaria.
RA 6:	Embala productos alimenticios envasados, relacionando la técnica empleada con su integridad y tipo de transporte.
Ce a	Describe funciones del embalaje y materiales empleados en la IA.
Ce b	Caracteriza procedimientos y técnicas de embalaje y etiquetado.
Ce c	Describe equipos de embalaje y etiquetado.
Ce d	Embandeja, encaja, retractila y precinta productos alimenticios envasados, asegurando su integridad.
Ce e	Paletiza y fleja productos embalados adecuadamente, asegurando su equilibrio.
Ce f	Identifica la información obligatoria y complementaria de etiquetas y rótulos.
Ce g	Diseña la etiqueta del producto envasado y embalado, garantizando una correcta trazabilidad.
Ce h	Aplica medidas correctivas ante desviaciones.
Ce i	Valora la repercusión medioambiental del uso racional de materiales de embalaje.

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.