



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: ANÁLISIS DE ALIMENTOS (AA)

CURSO: 1º CFGS

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO: ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
CURSO: 1º CFGS	
RA 1: Organiza el laboratorio reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.	
Ce a	Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio.
Ce b	Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.
Ce c	Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.
Ce d	Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar.
Ce e	Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de control de calidad.
Ce f	Se han identificado las técnicas de limpieza que se van a emplear en el laboratorio.
Ce g	Se ha comprobado el funcionamiento, el estado de calibración y de limpieza del instrumental y los equipos de análisis.
Ce h	Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.
RA 2: Realiza el muestreo y preparación de la muestra, relacionándolo con las determinaciones analíticas que se van a realizar.	
Ce a	Se han descrito y secuenciado las etapas básicas de una determinación analítica tipo.
Ce b	Se han caracterizado las técnicas de muestreo.
Ce c	Se han explicado los procedimientos normalizados de trabajo (PNT) y las instrucciones de aplicación para cada técnica de muestreo.
Ce d	Se ha seleccionado la técnica de muestreo en función de las determinaciones analíticas que se van a realizar.

Ce e	Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado, garantizando su representatividad.
Ce f	Se han adoptado medidas preventivas para evitar o minimizar contaminaciones y/o alteraciones de la muestra.
Ce g	Se han seleccionado y aplicado las operaciones de tratamiento de la muestra según el protocolo establecido.
Ce h	Se han aplicado las medidas de seguridad laboral en la toma, conservación, traslado y preparación de la muestra.
Ce i	Se ha valorado la importancia del muestreo en la fiabilidad de los resultados de los análisis.
RA 3: Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos.	
Ce a	Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis de los alimentos.
Ce b	Se han explicado los fundamentos de los análisis físicos y químicos.
Ce c	Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis físicos y químicos.
Ce d	Se han preparado y valorado las disoluciones.
Ce e	Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos físicos.
Ce f	Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos químicos.
Ce g	Se han recogido datos y efectuado cálculos, interpretando los resultados obtenidos.
Ce h	Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.
Ce i	Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.
RA 4: Realiza análisis instrumentales en productos alimenticios justificando la técnica seleccionada.	
Ce a	Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.
Ce b	Se ha reconocido el procedimiento normalizado de trabajo (PNT) para la realización del análisis instrumental.
Ce c	Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.
Ce d	Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis instrumentales.
Ce e	Se han realizado determinaciones mediante métodos electroquímicos.
Ce f	Se han efectuado determinaciones mediante métodos cromatográficos.
Ce g	Se han realizado determinaciones mediante métodos ópticos.
Ce h	Se han identificado los principales equipos automáticos de análisis.
Ce i	Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

Ce j	Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la realización de los análisis instrumentales.
RA 5: Elabora informes técnicos relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.	
Ce a	Se ha reconocido la estructura de los informes y boletines de análisis.
Ce b	Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente.
Ce c	Se ha identificado el rango establecido para cada parámetro de análisis.
Ce d	Se han recogido datos y efectuado cálculos referidos a los análisis realizados.
Ce e	Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez.
Ce f	Se han cumplimentado informes de análisis.
Ce g	Se ha valorado la utilización de una adecuada terminología en la redacción de los informes técnicos.
Ce h	Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la elaboración de informes de análisis.

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.