



# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: MATERIAS PRIMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (MPIA)

CURSO: 1º CFGM

## 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO:MATERIAS PRIMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		CURSO: 1º GM
<b>RA 1: Reconoce las materias primas de origen animal describiendo sus características.</b>		
Ce a	Se han clasificado las principales materias primas de origen animal utilizadas en la industria alimentaria.	
Ce b	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen animal.	
Ce c	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen animal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.	
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen animal.	
Ce e	Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas de origen animal.	
Ce f	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos Higiénico-sanitarios de la materia prima de origen animal sobre la salud de los consumidores.	
Ce g	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen animal y se han relacionado con su aptitud de uso.	
Ce h	Se han identificado las posibles medidas correctivas a aplicar cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.	
<b>RA 2: Identifica las materias primas de origen vegetal, caracterizándolas.</b>		
Ce a	Se han clasificado las principales materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria alimentaria.	
Ce b	Se han descrito las características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de las principales materias primas de origen vegetal	
Ce c	Se han relacionado las características de las principales materias primas de origen vegetal con sus aplicaciones en la industria alimentaria.	
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada tipo de materia prima de origen vegetal.	
Ce e	Se han descrito los principales defectos higiénicosanitarios que pueden presentar las materias primas de origen vegetal.	
Ce f	Se ha valorado la repercusión de los posibles defectos higiénico-sanitarios de la materia prima vegetal sobre la salud de los consumidores.	
Ce g	Se han enumerado los parámetros de calidad que debe cumplir la materia prima de origen vegetal y se ha relacionado con su aptitud de uso.	
Ce h	Se han identificado las posibles medidas correctivas que deben ser aplicadas cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.	
<b>RA 3: Describe los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria relacionándolos con su función en el producto final.</b>		
Ce a	Se han clasificado los principales grupos que componen los aditivos (colorantes, antioxidantes y conservantes, entre otros) en función de su actividad.	
Ce b	Se ha reconocido la nomenclatura específica para la codificación de los aditivos.	

Ce c	Se han explicado las funciones que cumplen los aditivos y coadyuvantes sobre los alimentos.
Ce d	Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación de los aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.
Ce e	Se han valorado las ventajas e inconvenientes de la utilización de los aditivos en la industria alimentaria.
Ce f	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos y coadyuvantes.
Ce g	Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.
Ce h	Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.
<b>RA 4: Caracteriza el agua como materia prima y como efluente en procesos de elaboración de productos alimenticios, reconociendo sus propiedades.</b>	
Ce a	Se han descrito los parámetros y límites legales que debe cumplir el agua para ser considerada apta para el consumo humano.
Ce b	Se han descrito los tratamientos para la potabilización del agua.
Ce c	Se han caracterizado otros tratamientos de acondicionamiento del agua para ser utilizada como materia prima.
Ce d	Se han caracterizado y realizado los controles básicos para determinar la calidad del agua.
Ce e	Se han relacionado las propiedades del agua, utilizada como materia prima, con las características del producto final.
Ce f	Se han descrito los fundamentos de la depuración de aguas residuales y las operaciones de tratamiento.
Ce g	Se ha valorado la aptitud del agua congelada y en forma de vapor en determinados procesos tecnológicos.
Ce h	Se ha identificado la legislación y la normativa vigente que regula el control de aguas residuales de las industrias agroalimentarias.
Ce i	Se ha valorado el uso racional del agua.
<b>RA 5: Reconoce la composición nutricional de productos alimenticios, describiendo las modificaciones químicas que se producen en el procesado de los alimentos.</b>	
Ce a	Se han descrito los conceptos de nutrición y alimentación y su relación con la salud.
Ce b	Se han caracterizado los nutrientes de las principales materias primas de origen vegetal y animal.
Ce c	Se ha reconocido el papel fisiológico de los alimentos
Ce d	Se ha identificado la legislación y normativa vigente para el etiquetado nutricional de los productos alimenticios.
Ce e	Se han descrito las modificaciones de los nutrientes en el procesado de los alimentos.
Ce f	Se ha determinado el valor nutritivo y energético de productos alimenticios, utilizando tablas de composición de los alimentos.
Ce g	Se han identificado los grupos, pirámides o ruedas de alimentos.
Ce h	Se ha valorado la variación de los requerimientos energéticos y nutricionales de los consumidores en función de la edad y estado de salud.
Ce i	Se ha reconocido la existencia de particularidades alimenticias de ciertos colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y otros) y los requerimientos específicos que exige su fabricación industrial.
Ce j	Se ha identificado la información que debe figurar en el etiquetado de los productos dirigidos a los colectivos especiales.

## 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.