

IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026



SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: 0462. NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

CURSO: 1º CFGS

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO: NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		CURSO: 1º CFGS
RA 1: Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características.		
Ce a	Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos.	
Ce b	Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.	
Ce c	Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.	
Ce d	Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.	
Ce e	Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.	
Ce f	Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.	
Ce g	Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.	
Ce h	Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud.	
RA 2: Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones.		
Ce a	Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.	
Ce b	Se han descrito las características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros nutrientes.	
Ce c	Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.	
Ce d	Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos.	
Ce e	Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.	
Ce f	Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.	

Ce g	Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.
RA 3:Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.	
Ce a	Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación.
Ce b	Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.
Ce c	Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.
Ce d	Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.
Ce e	Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.
Ce f	Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.
RA 4:Supervisa los planes de apoyo o prerrequisitos de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitario	
Ce a	Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.
Ce b	Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.
Ce c	Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.
Ce d	Se han reconocido las bacterias como microorganismos determinantes en la elaboración de productos alimenticios.
Ce e	Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.
Ce f	Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.
Ce g	Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad.
Ce h	Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad
RA 5:Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo.	
Ce a	Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
Ce b	Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico-sanitario en la industria alimentaria..
Ce c	Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.
Ce d	Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.
Ce e	Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.
Ce f	Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.
Ce g	Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.

Ce h	Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.
Ce i	Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.
RA 6:Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos.	
Ce a	Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.
Ce b	Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).
Ce c	Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.
Ce d	Se han descrito los requisitos de la norma IFS.
Ce e	Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
Ce f	Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.
Ce g	Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.
Ce h	Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
Cei	Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.

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.