



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: **0462. TECNOLOGÍA ALIMENTARIA.**CURSO: **1º CFGS**

## 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA		CURSO: 1º CFGS
RA1. Reconoce los procesos de elaboración de la industria cárnica describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.		
CE1a	a) Se ha reconocido la normativa de aplicación en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas.	
CE1b	b) Se han identificado los animales productores de carne y los requerimientos de transporte antes de su sacrificio y faenado.	
CE1c	c) Se han caracterizado las operaciones que integran las líneas de sacrificio y faenado de las diferentes especies.	
CE1d	d) Se han descrito las alteraciones de la carne por deficiencias en el sacrificio y faenado de los animales o por una inadecuada maduración y/o conservación.	
CE1e	e) Se han identificado los materiales específicos de riesgo (MER) y la gestión para su eliminación cuando proceda.	
CE1f	f) Se han analizado las características y parámetros de calidad de las materias primas, aditivos, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria cárnica.	
CE1g	g) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.	
CE1h	h) Se han caracterizado los principales procesos y procedimientos de elaboración de la industria cárnica.	
CE1i	i) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas, productos y preparados cárnicos durante el curado, secado y almacenamiento.	
CE1j	j) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.	

CE1k	k) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
CE1l	l) Se han reconocido los procesos de alteración de la carne, productos y preparados cárnicos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
CE1m	m) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos cárnicos.
<b>RA2. Caracteriza los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura describiendo sus fundamentos.</b>	
CE2a	a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
CE2b	b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
CE2c	c) Se han reconocido los procedimientos, parámetros y técnicas utilizadas en la determinación del grado de frescura, identificación y clasificación específica de pescados y mariscos.
CE2d	d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
CE2e	e) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos derivados de la pesca y de la acuicultura durante su almacenamiento y elaboración.
CE2f	f) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
CE2g	g) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
CE2h	h) Se han reconocido los procesos de alteración de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
CE2i	i) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del pescado.
<b>RA3. Desarrolla los procesos de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos caracterizando sus fundamentos tecnológicos.</b>	
CE3a	a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.

<b>CE3b</b>	b) Se han reconocido las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de leches de consumo y de productos lácteos.
<b>CE3c</b>	c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de las leches de consumo y de los derivados lácteos.
<b>CE3d</b>	d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de las leches de consumo y de derivados lácteos.
<b>CE3e</b>	e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares y aditivos que intervienen en su elaboración.
<b>CE3f</b>	f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las materias primas y productos lácteos durante su almacenamiento y elaboración.
<b>CE3g</b>	g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
<b>CE3h</b>	h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
<b>CE3i</b>	i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las leches de consumo y derivados lácteos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
<b>CE3j</b>	j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos lácteos.
<b>RA4. Reconoce los procesos de elaboración de conservas y/o jugos vegetales describiendo los procedimientos y técnicas asociadas.</b>	
<b>CE4a</b>	a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
<b>CE4b</b>	b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de conservas y/o jugos vegetales.
<b>CE4c</b>	c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de conservas y/o jugos vegetales.
<b>CE4d</b>	d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de conservas y/o jugos vegetales.

CE4e	e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.
CE4f	f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas, conservas y/o jugos vegetales durante su almacenamiento y elaboración.
CE4g	g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
CE4h	h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
CE4i	i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de las conservas y/o jugos vegetales, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
CE4j	j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos de frutas y hortalizas.
<b>RA5. Caracteriza los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces justificando las operaciones de proceso y su secuenciación.</b>	
CE5a	a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
CE5b	b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados de la industria de derivados de cereales y de dulces.
CE5c	c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de derivados de cereales y de dulces.
CE5d	d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados en la industria de derivados de cereales y de dulces.
CE5e	e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.
CE5f	f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos derivados de cereales y dulces durante su almacenamiento y elaboración.
CE5g	g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.

CE5h	h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas
CE5i	i) Se han reconocido los procesos de alteración higiénica de los derivados de cereales y de dulces, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
CE5j	j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos del procesado de los cereales.
<b>RA6. Reconoce los procesos de elaboración de otros productos alimenticios describiendo sus fundamentos tecnológicos.</b>	
CE6a	a) Se ha interpretado la normativa que define el proceso tecnológico.
CE6b	b) Se han descrito las características y propiedades de las materias primas, auxiliares y productos en curso y terminados.
CE6c	c) Se han reconocido los procedimientos, los parámetros y las técnicas más utilizadas en la identificación y clasificación de la industria de otros productos alimenticios.
CE6d	d) Se han analizado los principales procesos y procedimientos utilizados de la industria de otros productos alimenticios.
CE6e	e) Se han relacionado los productos terminados con las características de las diversas materias primas, auxiliares, aditivos y materiales que intervienen en su elaboración.
CE6f	f) Se han descrito las transformaciones que se producen en las distintas materias primas y productos alimenticios durante su almacenamiento y elaboración.
CE6g	g) Se han asociado a cada etapa y operación los equipos de proceso y sus parámetros de control.
CE6h	h) Se han identificado las características específicas del procesado de productos acogidos a denominación de origen o identificaciones geográficas protegidas.
CE6i	i) Se han reconocido los procesos de alteración de estos productos alimenticios, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
CE6j	j) Se han identificado los procesos tecnológicos para el aprovechamiento de los subproductos.

## 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, elaboraciones, 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.