



## IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  
CURSO: 1º CFGS

-

### 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN Y  
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (TPCA)

CURSO: 1º FPGS/PROYCA

RA 1: Organiza el acondicionado y transformación de las materias primas justificando las operaciones y equipos seleccionados.

- Ce a Se han descrito las operaciones unitarias de preparación y transformación de las materias primas.
- Ce b Se han caracterizado los equipos de preparación y transformación de las materias primas escribiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.
- Ce c Se han determinado las operaciones de preparación y transformación en función de las materias primas y de los productos que se van a elaborar.
- Ce d Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.
- Ce e Se han controlado las operaciones de preparación y transformación en función de las características de las materias primas y de los productos que se van a obtener.
- Ce f Se han contrastado las características de las materias primas acondicionadas con las especificaciones establecidas.
- Ce g Se han adoptado medidas de seguridad en el manejo de los equipos y en la manipulación de las materias primas.
- Ce h Se han identificado los contaminantes que acompañan a las materias primas y los residuos generados, separándose de forma selectiva.

RA 2: Conduce los tratamientos de conservación por calor describiendo sus fundamentos y parámetros de control

- Ce a Se han descrito las alteraciones de los alimentos que se controlan por la acción del calor.
- Ce b Se han caracterizado los mecanismos de transferencia de calor.
- Ce c Se han analizado los tratamientos de pasteurización y esterilización de los alimentos.
- Ce d Se han caracterizado los equipos de pasteurización y esterilización, detallándose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.
- Ce e Se han establecido los tratamientos de conservación por calor en función de las materias primas y de los productos que se van a obtener.
- Ce f Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de pasteurización y esterilización, atendiendo a los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.
- Ce g Se ha controlado el tratamiento de pasteurización o esterilización aplicado.
- Ce h h) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.
- Ce i Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.
- Ce j Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

RA 3: Aplica tratamientos de conservación por bajas temperaturas describiendo las técnicas y equipos de procesado

- Ce a Se ha justificado el empleo del frío en la conservación de los alimentos.
- Ce b Se han caracterizado los sistemas de producción de frío y sus mecanismos de actuación.
- Ce c Se han analizado los tratamientos de refrigeración y congelación, sus métodos de aplicación y la vida útil de los productos obtenidos.
- Ce d Se han descrito los equipos de refrigeración y congelación, describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.
- Ce e Se han establecido los tratamientos de conservación por frío en función de las características del producto alimentario que se desea obtener.
- Ce f Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de refrigeración y/o congelación en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.
- Ce g Se ha controlado el tratamiento de refrigeración y/o congelación en función del producto que se va a elaborar.
- Ce h Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.
- Ce i Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

RA 4: Supervisa los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios reconociendo los métodos y parámetros de control.

- Ce a Se ha reconocido el aumento de la vida útil de los alimentos por disminución de su contenido en agua.
- Ce b Se han caracterizado los tipos de agua existentes en los alimentos y sus mecanismos de eliminación.
- Ce c Se han analizado los tratamientos de secado y concentración de los productos alimenticios.
- Ce d Se han identificado los equipos de secado y concentración, describiéndose su funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad.
- Ce e Se ha supervisado la preparación y regulación de los equipos de secado y concentración en función de los requerimientos del proceso y sus parámetros de control.
- Ce f Se han controlado las operaciones de secado y concentración en función de los productos que se desean obtener.
- Ce g Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones establecidas.
- Ce h Se han identificado los pretratamientos de los productos que se van a secar.
- Ce i Se han descrito las alteraciones que pueden producirse durante el secado y concentración de los productos alimenticios.
- Ce j Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

RA 5: Elabora productos alimenticios, seleccionando las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación.

- Ce a Se ha caracterizado el producto que se desea elaborar.
- Ce b Se han seleccionado las materias primas y auxiliares de producción, verificándose su idoneidad.
- Ce c Se han enumerado y secuenciado las operaciones de proceso mediante diagrama de flujo.
- Ce d Se han identificado los puntos de control críticos (PCC), definiéndose las medidas preventivas, sus límites críticos, el procedimiento de vigilancia y las medidas correctivas.
- Ce e Se han diseñado los registros de control del proceso de elaboración, cumplimentándose adecuadamente.
- Ce f Se han preparado y regulado los equipos de acondicionado, transformación y conservación, en función de los requerimientos del proceso.
- Ce g Se han realizado las operaciones de acondicionado, preparación, transformación y conservación establecidas.
- Ce h Se han contrastado las características de los productos obtenidos con sus especificaciones.
- Ce i Se han aplicado las medidas correctivas establecidas ante las desviaciones.

Ce j Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

RA 6: Organiza el envasado y embalaje de los productos elaborados, justificando las técnicas y equipos seleccionados

Ce a Se han analizado las funciones del envasado y embalaje de los productos alimenticios.

Ce b Se han caracterizado los materiales de envasado y embalaje.

Ce c Se han descrito las operaciones, condiciones y equipos de envasado y embalaje.

Ce d Se han caracterizado las líneas de envasado, embalaje y etiquetado de los productos alimenticios.

Ce e Se han realizado las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de los productos elaborados en función de sus características y tipo de envase seleccionado.

Ce f Se ha verificado la integridad de los cierres y la hermeticidad de los envases.

Ce g Se han aplicado tratamientos de conservación a los productos envasados que así lo requieran.

Ce h Se ha identificado la información obligatoria y complementaria de las etiquetas y rótulos de los productos alimenticios garantizándose su trazabilidad.

Ce i Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

Ce j Se ha valorado la repercusión ambiental de un uso racional de los materiales de envasado y 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.