



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA:

CURSO: 1º CFGM

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: INICIACIÓN A MAESTRO DE ALMAZARA (IMA) CURSO: 2º FPGM/EPA	
RA 1: Consideraciones generales de la industria del aceite de oliva.	
Ce a	Se ha reconocido y valorado la importancia económica de la industria oleícola: variedades de aceitunas, sistemas de producción y tipos de almazaras.
Ce b	Se ha caracterizado el proceso de elaboración de aceite de oliva: procesos básicos desde la recepción de la aceituna hasta el producto final.
Ce c	Se ha identificado y definido la normativa de seguridad alimentaria: APPCC y trazabilidad.
Ce d	Se ha valorado el Impacto ambiental de las almazaras: Gestión de residuos y subproductos. Valorización de residuos.
Ce e	Se han descrito las Normativas europeas y de etiquetado.
RA 2: Recepción de aceituna y patio.	
Ce a	Se han reconocido las fases de Recepción y clasificación de la aceituna: Parámetros de calidad, tipos de aceituna, importancia del tiempo de espera.
Ce b	Se ha valorado la importancia de la limpieza y lavado de la aceituna: Eliminación de impurezas, maquinaria utilizada.
Ce c	Se ha valorado la importancia del pesaje y muestreo: Sistemas de pesaje, toma de muestras para control de calidad.
Ce d	Se ha valorado el almacenamiento temporal en tolvas: Condiciones óptimas antes del procesado.
Ce e	Se ha valorado el mantenimiento de maquinaria del patio.
RA 3: Extracción de aceite de oliva en el cuerpo de almazara.	
Ce a	Se han identificado las fases de extracción del aceite: Molienda, batido, centrifugado y separación.
Ce b	Se han reconocido la maquinaria principal: molino de martillos, batidoras, decanter, centrífuga vertical, filtros.
Ce c	Se ha identificado el procedimiento de mantenimiento básico: limpieza y prevención de averías en equipos.
Ce d	Se ha valorado las condiciones del proceso y su influencia en la calidad: tiempo y temperatura de batido, velocidad de centrifugado.
Ce e	Se ha reconocido el procedimiento de corrección de pastas difíciles.
RA 4: Envasado, logística y control de calidad del proceso.	
Ce b	Se ha reconocido la trazabilidad de aceites: registros obligatorios y etiquetado nutricional.

Ce c	Se ha identificado la logística y almacenamiento de aceites: Condiciones de conservación del aceite, transporte y distribución.
Ce d	Se ha interpretado el control de calidad y de pureza: parámetros físico-químicos (acidez, peróxidos, K270, humedad) y organolépticos (panel de cata).
Ce e	Se han definido y reconocido los sellos de aceite ecológico y producción integrada.
Ce f	Se ha definido e interpretado otros sellos de Calidad Garantizada DOP e IGP.
Ce g	Se ha interpretado los estándares voluntarios de calidad: IFS, ISO 22000 y BRC.

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.