

IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PPA)

CURSO: 2º CFGM

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1: Pone a punto el proceso de elaboración justificando la selección de los equipos, servicios auxiliares, materias primas y operaciones de elaboración	
Ce a	Se han identificado los requerimientos técnico-sanitarios que deben reunir las instalaciones.
Ce b	Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
Ce c	Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones.
Ce d	Se ha efectuado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
Ce e	Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
Ce f	Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración.
Ce g	Se han aplicado medidas correctivas ante un funcionamiento anómalo.
Ce h	Se han adoptado medidas de seguridad laboral.
RA 2: Elabora productos alimenticios describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.	
Ce a	Se han preparado y acondicionado las materias primas.
Ce b	Se ha interpretado la documentación técnica sobre la ejecución del proceso.
Ce c	Se han reconocido las operaciones de elaboración y su secuenciación.
Ce d	Se ha asegurado la alimentación o carga de los equipos.
Ce e	Se ha calculado y pesado la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes.
Ce f	Se han dosificado y mezclado los ingredientes.
Ce g	Se han aplicado los tratamientos de transformación y conservación según las características del producto a elaborar
Ce h	Se han aplicado sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC y de la trazabilidad.
Ce i	Se ha cumplimentado la documentación asociada al sistema de autocontrol y de la trazabilidad.
Ce j	Se han adoptado medidas de higiene y seguridad durante la elaboración.
Ce k	Se ha realizado un uso eficiente de los recursos hídricos y energéticos.
Ce l	Se han recogido selectivamente los residuos generados durante el proceso
RA 3: Aplica la técnica de envasado y embalaje al producto alimenticio elaborado, justificando el material y el procedimiento seleccionado.	
Ce a	Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje y los materiales.
Ce b	Se han caracterizado las líneas de envasado.
Ce c	Se han puesto a punto máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
Ce d	Se ha dosificado e incorporado el producto preparado.
Ce e	Se han manejado las máquinas supervisando su funcionamiento.

Ce f	Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre.
Ce g	Se ha etiquetado el producto envasado supervisando la colocación de las etiquetas.
Ce h	Se ha aplicado el método de identificación del lote de producción para garantizar la trazabilidad del producto.
Ce i	Se ha realizado el embalaje comprobando la ubicación de los productos envasados en el palet.
Ce j	Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.
RA 4: Controla las operaciones de elaboración relacionando las variables del proceso con las características del producto final su composición y las operaciones aplicadas.	
Ce a	Se han identificado los parámetros que se tienen que controlar durante el proceso de elaboración.
Ce b	Se han identificado los sistemas de control de procesos utilizados en la industria alimentaria.
Ce c	Se ha controlado el estado de las materias primas.
Ce d	Se han realizado las comprobaciones y registro de los parámetros implicados en el proceso.
Ce e	Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones
Ce f	Se ha controlado el proceso de envasado y embalaje.
Ce g	Se han operado los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables y otros sistemas de control) utilizados en el control de los sistemas automatizados de producción.
Ce h	Se han respetado las medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
Ce i	Se han identificado los riesgos y consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad industrial.
Ce j	Se ha valorado la repercusión de un control inadecuado sobre la calidad de un producto elaborado.
RA 5: Controla el producto describiendo y aplicando la técnica para la verificación de la calidad.	
Ce a	Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo empleados en los procesos de elaboración.
Ce b	Se ha valorado la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.
Ce c	Se ha realizado la toma de muestras.
Ce d	Se ha preparado la muestra para su análisis.
Ce e	Se han efectuado las determinaciones fisicoquímicas básicas en el producto en curso y acabado.
Ce f	Se han determinado las características sensoriales del producto.
Ce g	Se han contrastado las características del producto en curso y elaborado, con sus especificaciones.
Ce h	Se ha reajustado la operación del proceso implicada en caso de desviaciones.
Ce i	Se han documentado los resultados obtenidos.

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.