



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: PROCESOS TECNOLÓGICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO: 2º CFGM

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO: PROCESOS TECNOLÓGICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		CURSO: 2º GM
RA 1: Describe los procesos de fabricación de productos vegetales, relacionando las operaciones de proceso y su secuenciación con las características del producto deseado.		
Ce a	Se han identificado los productos vegetales de 4.ª gama y sus operaciones de procesado.	
Ce b	Se han caracterizado los zumos, néctares y jugos vegetales, describiéndose las operaciones de proceso.	
Ce c	Se han reconocido los procesos de elaboración de cremogenados, mermeladas, confituras y otros productos compuestos, enumerándose las operaciones de proceso.	
Ce d	Se han descrito las características de los productos vegetales congelados y sus operaciones de procesado	
Ce e	Se han reconocido las conservas vegetales, encurtidos y los platos cocinados y precocinados vegetales, caracterizándose las operaciones de proceso.	
Ce f	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos vegetales de fabricación industrial.	
Ce g	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos vegetales de fabricación industrial.	
Ce h	Se han identificado las principales no conformidades de los productos vegetales de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.	
Ce i	Se han caracterizado los principales productos vegetales de consumo del entorno	
Ce j	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	
RA 2: Reconoce los procesos de fabricación de productos cárnicos, relacionando las operaciones de proceso con las características del producto deseado.		
Ce a	Se han identificado los embutidos cárnicos crudo/frescos y los embutidos curados, describiéndose sus procesos de fabricación tipo.	
Ce b	Se han reconocido las conservas cárnicas y los platos cocinados y precocinados cárnicos, caracterizándose las operaciones de proceso.	
Ce c	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos cárnicos.	
Ce d	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos cárnicos de fabricación industrial.	
Ce e	Se han identificado las principales no conformidades de los productos cárnicos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.	
Ce f	Se han caracterizado los principales productos cárnicos de consumo del entorno	
Ce g	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.	

RA 3: Identifica los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura, relacionando las características del producto deseado con las operaciones de proceso.	
Ce a	Se han identificado los productos de la pesca y acuicultura congelados y sus operaciones de procesado.
Ce b	Se han caracterizado las salazones, las conservas y semiconservas de pescado, describiéndose los procesos de fabricación tipo.
Ce c	Se han descrito las características de los platos cocinados y precocinados de pescado y sus operaciones de procesado.
Ce d	Se han enumerado las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos de la pesca y acuicultura.
Ce e	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial.
Ce f	Se han identificado las principales no conformidades de los productos de la pesca y acuicultura de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas
Ce g	Se han caracterizado los principales productos de la pesca y acuicultura de consumo del entorno.
Ce h	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.
RA 4: Reconoce los procesos de fabricación de productos lácteos, relacionando las operaciones de procesado con las características del producto deseado.	
Ce a	Se han identificado los procesos de elaboración de leches de consumo, leches en polvo y leches evaporadas y las operaciones de proceso
Ce b	Se han caracterizado los procesos de elaboración de yogures y leches fermentadas, describiéndose las operaciones de proceso.
Ce c	Se han descrito las características de los postres lácteos, helados y sus procesos de fabricación tipo.
Ce d	Se han descrito los procesos de obtención de quesos frescos y quesos curados, analizándose las operaciones de proceso.
Ce e	Se han descrito las principales características físicas, químicas, biológicas, organolépticas y nutricionales de los productos lácteos.
Ce f	Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos lácteos de fabricación industrial.
Ce g	Se han identificado las principales no conformidades de los productos lácteos de fabricación industrial y las posibles acciones correctivas.
Ce h	Se han caracterizado los principales productos lácteos de consumo del entorno.
Ce i	Se ha mantenido una actitud innovadora para describir nuevos productos o variantes de los ya existentes.
RA 5: Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.	
Ce a	Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.
Ce b	Se han descrito los principales controles básicos.
Ce c	Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar
Ce d	Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.
Ce e	Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo.
Ce f	Se han interpretado los resultados de los controles
Ce g	Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.
Ce h	Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.
Ce i	Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos

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.