



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AIDIA)

CURSO: 2º CFGS

## 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1: Reconoce las herramientas ofimáticas en el laboratorio.	
Ce a	Se ha configurado adecuadamente hojas de cálculo y bases de datos para la gestión de datos de laboratorio.
Ce b	Se han utilizado herramientas ofimáticas para la recopilación y análisis de datos.
Ce c	Se han presentado informes organizados utilizando procesadores de texto y software de presentación.
Ce d	Se han aplicado funciones avanzadas de hojas de cálculo para análisis estadístico.
Ce e	Se ha evaluado la fiabilidad de los datos ingresados en el sistema.
RA 2: Elabora informes prácticos de interpretación de datos.	
Ce a	Se ha organizado la información de forma estructurada y comprensible.
Ce b	Se han aplicado técnicas estadísticas para la interpretación de resultados.
Ce c	Se han presentado conclusiones basadas en datos objetivos.
Ce d	Se han utilizado herramientas de visualización para mejorar la comprensión de los informes.
Ce e	Se ha evaluado la coherencia entre los datos obtenidos y las conclusiones presentadas.
RA 3: Analiza y valora parámetros analíticos en el aceite de oliva.	
Ce a	Se han identificado los parámetros clave en la calidad del aceite de oliva.
Ce b	Se han aplicado métodos analíticos adecuados para la valoración del aceite de oliva.
Ce c	Se han interpretado los resultados obtenidos en base a normativa vigente.
Ce d	Se han relacionado los parámetros analizados con la calidad del producto final.

Ce e	Se han redactado informes técnicos con los resultados del análisis.
<b>RA 4: Realiza análisis y valoraciones de parámetros analíticos en el agua.</b>	
Ce a	Se han identificado los principales parámetros de calidad del agua.
Ce b	Se han aplicado métodos de análisis físico-químicos para evaluar la calidad del agua.
Ce c	Se han interpretado los resultados en función de los estándares normativos.
Ce d	Se han relacionado los parámetros analizados con su impacto en la industria alimentaria.
Ce e	Se han presentado informes con recomendaciones basadas en los análisis realizados.
<b>RA 5. Determina el análisis de la vida útil de productos.</b>	
Ce a	Se han identificado los factores que influyen en la vida útil de un producto.
Ce b	Se han aplicado métodos de evaluación para determinar la vida útil.
Ce c	Se han analizado los cambios físicos, químicos y microbiológicos en los productos.
Ce d	Se han interpretado los resultados obtenidos y propone mejoras en el proceso.
Ce e	Se han redactado informes con conclusiones sobre la vida útil del producto.
Ce f	

## 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.