

IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: CONTROL MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL

CURSO: 2º CFGS

1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: CONTROL MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL		CURSO: 2º FPGS/PROYCA
RA 1: Organiza el laboratorio de microbiología reconociendo las instalaciones, equipos, recursos y medidas de seguridad.		
Ce a	Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio de microbiología.	
Ce b	Se han organizado los equipos del laboratorio microbiológico reconociendo su funcionamiento, calibración y mantenimiento.	
Ce c	Se han reconocido los tratamientos térmicos empleados en microbiología.	
Ce d	Se ha organizado y controlado el almacenamiento de reactivos, medios de cultivo y material auxiliar.	
Ce e	Se ha organizado el trabajo de laboratorio microbiológico en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de calidad.	
Ce f	Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización en el laboratorio microbiológico.	
Ce g	Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.	
Ce h	Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.	
Ce i	Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.	
RA 2: Realiza ensayos microbiológicos, describiendo los fundamentos de la técnica empleada.		
Ce a	Se han reconocido y caracterizado los principales microorganismos que se van a controlar.	
Ce b	Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas en el análisis de alimentos.	
Ce c	Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de la técnica que se va a emplear.	
Ce d	Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.	
Ce e	Se ha realizado la toma y preparación de las muestras.	
Ce f	Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/ o recuento microbiológico.	
Ce g	Se ha realizado el análisis microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido.	
Ce h	Se han adoptado las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras y la realización de los análisis.	
Ce i	Se han recogido datos, efectuado cálculos, interpretado los resultados y redactado informes de análisis y de control utilizando las TIC.	
Ce J	Se han eliminado las muestras y residuos microbiológicos según el protocolo establecido.	
Ce K	Se ha reconocido la importancia de otras técnicas innovadoras en el control microbiológico.	

RA 3: Acondiona la sala de cata y los materiales reconociendo su influencia en las características sensoriales.	
Ce a	Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.
Ce b	Se han establecido las condiciones ambientales y su influencia en el análisis sensorial.
Ce c	Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.
Ce d	Se han reconocido las condiciones requeridas para establecer un panel de cata.
Ce e	Se han descrito los métodos e instrumentos utilizados en el entrenamiento sensorial.
Ce f	Se ha reconocido la terminología que describe las características organolépticas.
Ce g	Se han identificado las fichas de cata de cada alimento.
Ce h	Se han identificado los tipos de pruebas sensoriales:discriminativas, descriptivas y afectivas/hedónicas.
Ce i	Se ha valorado la aplicación de la estadística y de las escalas de medida en las pruebas sensoriales.
RA 4:Realiza el análisis sensorial relacionando la impresión percibida con su aplicación.	
Ce a	Se han reconocido las sensaciones gustativas y táctiles, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.
Ce b	Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.
Ce c	Se ha descrito la metodología precisa del análisis sensorial en función del tipo de alimento.
Ce d	Se han identificado los atributos organolépticos que caracterizan los alimentos.
Ce e	Se ha realizado el análisis sensorial de los alimentos reconociendo las diferentes sensaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.
Ce f	Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.
Ce g	Se ha realizado una cuantificación de las características organolépticas en la correspondiente ficha de cata.
Ce h	Se ha reconocido la importancia del análisis sensorial en el control de materias primas y del producto elaborado.
Cei	Se ha identificado la importancia del análisis sensorial en el desarrollo de nuevos productos.

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.