



IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

# SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MATERIA: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**CURSO: 2º CFGS**

## 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>MODULO: GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>		<b>CURSO: 2º CFGS</b>
<b>RA 1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.</b>		
<b>CE1 a</b>	a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas.	
<b>CE1 b</b>	b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 9001:2000, EFQM y otras).	
<b>CE1 c</b>	c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos.	
<b>CE1 d</b>	d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.	
<b>CE1 e</b>	f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad.	
<b>CE1 f</b>	e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa.	
<b>CE1 g</b>	g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad.	
<b>CE1 h</b>	h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.	
<b>CE1 i</b>	i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.	

## RA 2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.

<b>CE2 a</b>	a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad.
<b>CE2 b</b>	b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.
<b>CE2 c</b>	c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.
<b>CE2 d</b>	d) Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema.
<b>CE2 e</b>	e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.
<b>CE2 f</b>	f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.
<b>CE2 g</b>	g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua.
<b>CE2 h</b>	h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.
<b>CE2 i</b>	i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad.

## RA 3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

<b>CE3a</b>	a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.
<b>CE3b</b>	b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria.
<b>CE3c</b>	c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control.
<b>CE3d</b>	d) Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.
<b>CE3e</b>	e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria.

<b>CE3f</b>	f) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración.
<b>CE3g</b>	g) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.
<b>CE3h</b>	h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/ o actualizarlos.
<b>CE3i</b>	i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas.
<b>CE3j</b>	j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.
<b>RA 4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</b>	
<b>CE4 a</b>	a) Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
<b>CE4 b</b>	b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
<b>CE4 c</b>	c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos.
<b>CE4 d</b>	d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente.
<b>CE4 e</b>	e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
<b>CE4 f</b>	f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
<b>CE4g</b>	g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos
<b>RA 5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.</b>	
<b>CE5 a</b>	a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental.
<b>CE5 b</b>	b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.

<b>CE5 c</b>	c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.
<b>CE5 d</b>	d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental.
<b>CE5 e</b>	e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/ o el mantenimiento de los certificados.
<b>CE5 f</b>	f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.
<b>CE5 g</b>	g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.

## 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, elaboraciones, 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.

### 5. 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 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.

