

IES TORRE OLVIDADA, CURSO 2025/2026

## SÍNTESIS DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MATERIA: INNOVACIÓN ALIMENTARIA

CURSO: 2º CFGS

### 1) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: INNOVACIÓN ALIMENTARIA		CURSO: 2º FPGS/PROYCA
<b>RA 1: Supervisa la elaboración de alimentos con mayor vida útil, describiendo sus fundamentos tecnológicos.</b>		
Ce a	Se han descrito los conceptos y modelos de predicción de vida útil y fecha de duración mínima de los alimentos.	
Ce b	Se han descrito los factores que influyen en el deterioro o alteración de los alimentos.	
Ce c	Se han reconocido y aplicado las variables óptimas para cada tipo de alimento.	
Ce d	Se han identificado los métodos para el control del deterioro o alteración de los alimentos.	
Ce e	Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	
Ce f	Se han reconocido y aplicado los diferentes métodos de modificación de la atmósfera de los productos alimenticios envasados.	
Ce g	Se han identificado nuevos conservantes justificando su aplicación.	
Ce h	Se han reconocido nuevos materiales o formatos de envasado.	
Ce i	Se ha aplicado la tecnología de barreras para prolongar la vida útil de los alimentos.	
Ce j	Se ha mantenido una actitud abierta ante las innovaciones tecnológicas para prolongar la vida útil de los alimentos.	
Ce k	Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	
<b>RA 2: Conduce la elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado, reconociendo las particularidades de cada caso.</b>		
Ce a	Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales realidades socio-culturales del entorno.	
Ce b	Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	
Ce c	Se ha supervisado la elaboración de alimentos dirigidos a la realidad socio-cultural del entorno.	
Ce d	Se ha conducido la elaboración de los alimentos regionales de mayor consumo del entorno.	
Ce e	Se han elaborado alimentos dirigidos a diferentes grupos de población adaptándolos a sus necesidades de edad y estado fisiológico.	
Ce f	Se ha controlado la elaboración de alimentos ecológicos.	
Ce g	Se ha supervisado la elaboración de alimentos de IV y V gama.	
Ce h	Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	
Ce i	Se ha mantenido una actitud emprendedora ante nuevos nichos de mercado.	
<b>RA 3: Controla la elaboración de alimentos funcionales relacionando sus propiedades con la influencia para la salud.</b>		

Ce a	Se han reconocido los beneficios que los alimentos funcionales pueden aportar a la salud de los consumidores.
Ce b	Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
Ce c	Se han elaborado alimentos enriquecidos en ácidos grasos insaturados.
Ce d	Se ha supervisado la elaboración de alimentos hipocalóricos y/o bajos en sodio.
Ce e	Se han elaborado alimentos prebióticos, reconociendo su función promotora del crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas.
Ce f	Se han preparado alimentos probióticos, reconociendo sus efectos positivos sobre la flora bacteriana del intestino.
Ce g	Se han elaborado alimentos enriquecidos en fibra valorando su importancia para el sistema digestivo.
Ce h	Se han elaborado alimentos enriquecidos en vitaminas, minerales y otros, con el objetivo de evitar o minimizar carencias nutricionales.
Ce i	Se ha reconocido y aplicado la legislación específica para la elaboración y etiquetado de los alimentos funcionales.
Ce j	Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
<b>RA 4: Conduce la elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria, reconociendo sus requerimientos.</b>	
Ce a	Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.
Ce b	Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.
Ce c	Se han aplicado las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no deben contener alérgenos.
Ce d	Se ha conducido la elaboración de alimentos sin gluten utilizando materias primas alternativas que permitan obtener productos similares.
Ce e	Se han elaborado alimentos sin azúcares añadidos dirigidos principalmente a personas diabéticas.
Ce f	Se ha conducido la elaboración de productos alimenticios exentos de lactosa.
Ce g	Se ha conducido la elaboración de alimentos exentos de fenilalanina y otros aminoácidos.
Ce h	Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## 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.