



**PROGRAMACIÓN  
DIDÁCTICA**  
DEPARTAMENTO DE SANIDAD



## **CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Departamento de Sanidad**

**2º CFGS Química y Salud Ambiental**

**Curso: 2023/2024**

**I.E.S La Granja**

**Profesora:**

---

Caridad Sánchez Espinosa

## EVALUACIÓN

La evaluación es una de las etapas del proceso educativo que se centra en **determinar el grado en que los alumnos han conseguido los objetivos y las competencias propuestas en la legislación** que regula el Ciclo Formativo de Grado Superior en Química y Salud Ambiental y más concretamente el módulo de Control y Seguridad Alimentaria, así como lo establecido en el Proyecto Educativo del Centro y en la programación didáctica diseñada para dicho módulo profesional.

Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación serán los referentes fundamentales para valorar el grado de adquisición de los objetivos y competencias por parte del alumnado.

La evaluación también tendrá una función formativa, orientadora del proceso educativo y continua con el fin de detectar las dificultades y adoptar medidas que permitan al alumnado continuar el aprendizaje. De esta forma se evita que la evaluación sea un momento puntual del curso.

### 11.1 NORMATIVA REGULADORA

El proceso de evaluación está recogido en la **Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía**. Su artículo 2 recoge las “**Normas generales de ordenación de la evaluación**” y a continuación se exponen los puntos más relevantes para el caso que nos ocupa.

1. La **evaluación** de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua** y se realizará por módulos profesionales.

2. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la **modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades** programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

4. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con **los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos**.

### 11.2 EVALUACIÓN DEL ALUMNADO

#### 11.2.1. TIPOS DE EVALUACIÓN

Como se ha comentado anteriormente y según recoge en su artículo 1 la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte

del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, **la evaluación constituye un proceso continuo para el aprendizaje del alumnado**. Este proceso hace que la evaluación del módulo para el curso 2023/2024 se lleve a cabo a través de tres etapas principales:

- **Evaluación inicial:** según el artículo 11.1 de la orden de 29 de septiembre de 2010, durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas de los ciclos formativos o de los módulos profesionales ofertados, todo el profesorado de los mismos realizará una evaluación inicial que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. Esta evaluación no conllevará calificación para el alumnado.

La evaluación inicial será el punto de partida del equipo docente para el desarrollo del currículo durante el curso escolar que deberá adecuarse a las características, capacidades y conocimientos del alumnado.

- **Evaluaciones parciales:** en las sesiones de evaluación parcial se hará constar las calificaciones de los alumnos correspondientes al módulo de Control y Seguridad Alimentaria, siendo esta calificación meramente informativa. A pesar de ello, se pondrá una nota calificativa en cada uno de los trimestres que estará comprendida entre 1 y 10, considerando el módulo aprobado, para esa evaluación parcial, cuando el alumno haya obtenido una nota igual o superior a 5. Habrá un total de dos evaluaciones parciales a lo largo del curso, una por cada trimestre.
- **Evaluación final:** con carácter general, la fecha de la sesión de evaluación final se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase y la calificación de los alumnos reflejada en esta evaluación será la oficial para el módulo de Control y Seguridad Alimentaria, estando esta comprendida entre 1 y 10. Se considerará el módulo aprobado cuando la calificación haya sido igual o superior a 5.

### 11.2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje reflejan las metas que el alumno debe alcanzar con el estudio de cada módulo profesional y junto con los criterios de evaluación, sirven como indicadores al profesorado para conocer la evolución del alumno durante el curso.

Para establecer la calificación final del módulo profesional el profesor tendrá en cuenta las calificaciones relativas a los criterios de evaluación que a su vez están asociados a un determinado resultado de aprendizaje.

Para cada criterio de evaluación se define el tipo de actividad de enseñanza-aprendizaje con el que se va a evaluar y el grado en que debe ser alcanzado por el alumno. Por tanto, los criterios de evaluación constituyen la unidad mínima evaluable y serán los indicadores para que el docente valore si el alumno ha superado el resultado de aprendizaje al que están asociados estos criterios de evaluación.

A continuación, se recogen los criterios de evaluación asociados a cada uno de los cinco resultados de aprendizaje que componen el módulo de Control y Seguridad Alimentaria, según el

**Anexo I de la Orden de 15 de marzo de 2021**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental.

**1. Elabora planes de trabajo de inspección y control sanitario de alimentos, identificando tareas, puntos críticos y recursos.**

- a) Se han relacionado los conceptos de alimentación y salud con las enfermedades asociadas.
- b) Se han identificado las características de los programas de inspección y de vigilancia de alimentos.
- c) Se ha secuenciado el proceso de elaboración de un programa de trabajo y sus componentes.
- d) Se ha identificado el proceso del Sistema de Alertas Alimentarias.
- e) Se han caracterizado los procedimientos de intercambio de información.
- f) Se ha analizado la normativa sanitaria relacionada con el uso o consumo humano de alimentos.
- g) Se ha seleccionado la información relevante para la inspección y el control alimentario contenida en los censos de establecimientos de elaboración/transformación, distribución y restauración.
- h) Se han seleccionado los puntos que hay que muestrear en los censos utilizados.

**2. Identifica deficiencias técnico-sanitarias en productos alimentarios, aplicando técnicas de inspección y control sanitario de acuerdo con la normativa.**

- a) Se han identificado las principales fases en el proceso de producción de alimentos.
- b) Se han caracterizado los establecimientos de elaboración, transformación, almacenamiento, comercialización, manipulación y consumo de los alimentos.
- c) Se han identificado los criterios sanitarios de manipulación y etiquetado de alimentos
- d) Se han relacionado los factores de riesgo de la contaminación de los alimentos con las fases de la cadena alimentaria.
- e) Se han clasificado los métodos de higienización y conservación de los alimentos.
- f) Se ha relacionado la calidad estética y organoléptica de los alimentos con las posibles deficiencias en las fases del proceso.
- g) Se han identificado los protocolos y las normas de inspección y control sanitario para cada fase del proceso.
- h) Se han propuesto actuaciones correctivas en función de las deficiencias detectadas.
- i) Se ha cumplimentado el acta, los libros de registro y elaborado los informes pertinentes.

**3. Toma muestras de alimentos, seleccionando el procedimiento en función de las características de la muestra y aplicándolo de acuerdo con el protocolo de actuación establecido.**

- a) Se han seleccionado los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénico-sanitarios.
- b) Se han preparado los instrumentos, equipos de recogida y material fungible necesario en la toma de muestras.
- c) Se han seguido los protocolos de muestreo en la recogida de la muestra.
- d) Se han aplicado las técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico, químico y organoléptico.
- e) Se han clasificado las muestras en función de las características de los establecimientos y estudios que hay que realizar.

- f) Se han preparado los medios de cultivo utilizados en los estudios microbiológicos.
- g) Se han adaptado los procedimientos de conservación y de transporte al tipo de muestra, protocolo y normativa.
- h) Se ha procedido a la identificación y envasado de las muestras para el transporte y posterior análisis.
- i) Se ha cumplimentado la documentación pre-analítica que acompaña a la muestra y a su registro.
- j) Se ha seleccionado la información que debe recopilarse para la evaluación posterior de los resultados analíticos.

#### **4. Analiza la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando protocolos establecidos y registrando sus resultados.**

- a) Se han identificado los caracteres organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos de origen animal y vegetal.
- b) Se han caracterizado los métodos analíticos en función de su eficiencia, eficacia y efectividad, para garantizar la calidad de los datos obtenidos.
- c) Se ha comprobado la limpieza, preparación y calibración de los equipos y el instrumental utilizado.
- d) Se han seleccionado los métodos y técnicas de control de calidad según la normativa técnico-sanitaria.
- e) Se han realizado los procedimientos de análisis para la determinación de los parámetros físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
- f) Se han registrado los resultados analíticos para el posterior tratamiento de los datos.
- g) Se han cumplimentado los boletines analíticos y elaborado informes según protocolo normalizado.
- h) Se han gestionado los residuos generados en el procedimiento analítico, para evitar posibles contaminaciones.
- i) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos.

#### **5. Desarrolla programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo, aplicando metodologías y técnicas de comunicación.**

- a) Se ha definido la epidemiología de las enfermedades de transmisión alimentaria y los factores condicionantes de la aparición de la enfermedad.
- b) Se han caracterizado las medidas de prevención y control de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- c) Se han relacionado las fuentes de contaminación de los alimentos con las medidas de prevención y control en cada caso.
- d) Se han definido los fundamentos legislativos sobre consumo de alimentos y defensa de los consumidores.
- e) Se han elaborado programas formativos y campañas de información en materia de seguridad alimentaria.
- f) Se han identificado las necesidades de información y formación del consumidor.
- g) Se han programado actividades formativas y campañas de información en función de las necesidades detectadas.
- h) Se han seleccionado los parámetros que incluyen las técnicas de evaluación de las campañas

i) Se han aplicado técnicas de información y asesoramiento, y en su caso, de atención de quejas y reclamaciones de consumidores.

### 11.2.3. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para evaluar al alumnado a partir de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación se utilizarán los instrumentos de evaluación. De forma general, los instrumentos que se usarán para la evaluación del alumnado que cursa el módulo de Control y Seguridad Alimentaria son los que se muestran a continuación:

**1. Actividades de clase:** son las actividades diarias que el alumnado realiza de forma individual o en grupo basadas en los contenidos que se han trabajado durante cada sesión. Normalmente suelen ser de carácter teórico o teórico práctico y se realizan con el fin de conocer el nivel de aprendizaje de estos contenidos por parte del alumnado. Estas pueden ser evaluadas o no.

**2. Pruebas escritas:** estas pruebas estarán basadas en los contenidos impartidos en las distintas UD y se diseñará en función de los criterios de evaluación que se quieren valorar. Podrá constar de preguntas de desarrollo, preguntas multirrespuesta, preguntas cortas, defensa de un caso teórico-práctico, etc. Se realizará como mínimo una prueba escrita en cada evaluación parcial.

**3. Prácticas en el laboratorio:** son actividades de carácter práctico que realizarán los alumnos exclusivamente en el laboratorio a partir de diferentes protocolos explicados previamente por el profesor o elaborados por el alumnado y posteriormente corregidos en clase. Este tipo de actividad se evalúa con una rúbrica en la que se recogerán los ítems a evaluar, como pueden ser; desarrollo del protocolo de prácticas, justificación de los resultados obtenidos, manejo de materiales y equipos, orden y limpieza, etc.

**4. Cuaderno de prácticas:** el cuaderno de práctica consiste en un cuaderno elaborado por el alumno en el que se recogerá el proceso, los protocolos, los resultados obtenidos, etc. de cada una de prácticas desarrolladas en el laboratorio. En cada trimestre o evaluación el alumno entregará el cuaderno al profesor que lo corregirá atendiendo a una serie de ítems establecidos en una rúbrica a medida que se van revisando las tareas.

**5. Prueba teórico-práctica:** al ser el módulo de Control y Seguridad Alimentaria un módulo de carácter muy práctico, se realiza al alumno una prueba teórico-práctica cada trimestre que versará sobre las prácticas que se hayan trabajado y realizado en el laboratorio durante esa evaluación.

Todos los instrumentos de evaluación se corrigen con su rúbrica correspondiente, diseñadas para cada tipo de instrumento.

### 11.2.4. SISTEMA DE CALIFICACIÓN

En este apartado se explicarán los criterios que se van a seguir para asignar una calificación numérica a los resultados conseguidos por el alumnado al finalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje tanto en las evaluaciones parciales como en la evaluación final.

Los criterios que se van a emplear para emitir la calificación numérica del alumnado se harán en función de ponderaciones asignadas a los resultados de aprendizaje y a los criterios de evaluación asociados a los mismos, tal y como se explica a continuación:

- **Para las evaluaciones parciales:**

- La **ponderación de cada resultado de aprendizaje** se hará en función de las horas totales dedicada a cada RA respecto al número de horas totales que tenga la evaluación parcial, tal y como se muestra en la tabla siguiente.
- La **ponderación de los criterios de evaluación** se realiza asignándole a cada criterio una ponderación en función la importancia que tengan en el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado. De esta forma, la suma total de las ponderaciones de los criterios de evaluación que pertenecen a un mismo RA, tiene que ser del 100%.
- Hay que puntualizar que un instrumento de evaluación puede servir para valorar más de un criterio de evaluación y que un criterio de evaluación puede ser evaluado con uno o más instrumentos. En este último caso, los instrumentos de evaluación tendrán un peso equitativo para ese criterio de evaluación.

- **Para la evaluación final:**

- Será igual que en el caso anterior, con la diferencia de que para la ponderación de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación se tendrán en cuenta las horas totales del curso para el módulo de Control y Seguridad Alimentaria (210 horas).

Eval.	Unidades didácticas (UD)	Ponderación de RA para evaluaciones parciales y finales	
		% del RA para las evaluaciones parciales	% del RA para la evaluación final
1ª	UD 1 ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.	36%	RA 1 (20%)
	UD 4 SEGURIDAD Y ALERTA ALIMENTARIAS.		
	UD 2 VARIACIONES DE LOS ALIMENTOS.	36%	RA 2 (20%)
	UD 3 HIGIENIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.		
	UD 5 CONTROL DE CALIDAD Y MANIPULACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.		
	UD7 ANÁLISIS DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (FQ).	28%	RA 4 (15%)
2ª	UD6 TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS.	33%	RA 3 (15%)

UD7 ANÁLISIS DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (MICROBIOLÓGICOS).	34%	RA 4 (15%)
UD8 EPIDEMIOLOGÍA Y CAMPAÑAS DE INFORMACIÓN.	33%	RA 5 (15%)

Según la Orden de 2010, en su artículo 16.1, la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales y se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Las calificaciones asignadas en las sesiones parciales serán meramente informativas para conocer la evolución del alumno, siendo únicamente válida la calificación reflejada en la sesión de evaluación final del curso. A pesar de ello, se pondrá una nota calificativa en cada uno de los trimestres que estará entre 1 y 10, considerando el módulo aprobado cuando el alumno haya obtenido una nota igual o superior a 5. En caso de que el alumno no supere alguno o ninguno de los RA en algún trimestre tendrá que recuperarlos en la fecha prevista tal y como se indica en el apartado de recuperación.

Como hemos comentado anteriormente, la **calificación definitiva y válida** será la correspondiente a la **evaluación final** del curso donde se asignarán las notas finales del alumno en la sesión de evaluación del mes de **junio**. La nota final se obtiene mediante la suma de las calificaciones ponderadas de cada resultado de aprendizaje. Al igual que ocurría con las calificaciones parciales, el/la alumno/a obtendrá una calificación final del módulo que estará entre 1 y 10, habiendo superado el módulo de Control y Seguridad Alimentaria siempre y cuando dicha calificación sea igual o superior a 5.

### 11.2.5. PERIODO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS

A continuación, se indicará el periodo de recuperación y el procedimiento a seguir para aquellos alumnos que no hayan superado uno o varios RA, tanto en evaluaciones parciales como en la evaluación final. También se indicarán las pautas a seguir para el/la alumno/a que quiera subir su nota final del módulo.

- **Recuperación de evaluaciones parciales (1ª y 2ª).**

Hace referencia a la recuperación de algún RA que no haya sido superado durante alguna de las evaluaciones parciales y se recuperarán normalmente en el mes de enero para la primera evaluación, en el mes de marzo para la segunda evaluación.

El/la alumno/a se examinará de los criterios de evaluación que tenga suspenso y que formen parte del RA que no ha superado, o de todo el RA en caso de que no haya superado ningún criterio de evaluación asociado al mismo. En todo caso se mantendrán las mismas ponderaciones establecidas durante el curso. Los instrumentos de evaluación empleados en la recuperación serán los mismos o similares a los que se han usado durante la evaluación, salvo que la actividad sea una práctica (siempre que la falta esté justificada) para la que no haya quedado algún material o reactivo necesario para realizar la misma, o no se disponga del tiempo suficiente para realizarla y haya que adaptarle la prueba con otro instrumento de evaluación.



- **Convocatoria final**

El/la alumno/a que no haya superado alguno de los resultados de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, podrá recuperarlo a final de curso, siendo **obligatoria la asistencia** del alumno a clase durante el período de recuperación planificado.

El/la alumno/a se examinará de aquel o aquellos resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación que no haya superado durante el curso. Las ponderaciones serán las mismas que las que se establecieron durante el curso y los instrumentos de evaluación empleados en la recuperación serán iguales o similares a los que se han usado para las evaluaciones parciales, salvo que la actividad sea una práctica, siempre que la falta esté justificada, para la que no haya quedado algún material o reactivo necesario para realizar la misma, o no se disponga del tiempo suficiente para realizarla y haya que adaptarle la prueba con otro instrumento de evaluación.

- **Mejora de competencias**

Aquellos alumnos que tengan aprobado todos los resultados de aprendizaje tendrán la posibilidad de presentarse a una **prueba en el mes de junio para subir la nota final del módulo**. Para ello, deberán notificarlo al profesor o profesora correspondiente, antes de comenzar el plan. Durante el periodo de mejora de competencias será **obligatorio que asistan a clase durante el mes de junio** y que trabajen una serie de actividades programadas, además de realizar la prueba específica preparada para la subida de nota. En esta prueba se evaluarán los cinco resultados de aprendizaje que componen el módulo, estando obligado el alumno a examinarse de todos.