

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO INDUSTRIASALIMENTARIAS</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º CFGB Alimentaria IA</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>N.º horas: 224 ANUALES (7 HORAS SEMANALES; 32 SEMANAS)</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<p>UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</p> <p>UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.</p>
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.</li> <li>- Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de la Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.</li> <li>- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.</li> <li>- Orden, de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión, así como los currículos de 26 títulos.</li> <li>- Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria. La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.</li> <li>- Decreto 102/2023, de 9 de mayo, por el que se establece la ordenación y el currículo de la etapa de Educación Secundaria</li> </ul>

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1º CFGB

	<p>Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía y la Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad y a las diferencias individuales, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre las diferentes etapas educativas.</p> <p>-</p>
<b>Profesor</b>	Nombre: Daniel Jiménez Soriano

**Tabla 1**

**2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO** (*Enumerarlos estableciendo un orden numérico*)

Conforme a lo dispuesto en el **artículo 5 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023**, la Educación Secundaria Obligatoria contribuirá a desarrollar en los alumnos y alumnas las capacidades que les permitan:

- a) Asumir responsablemente sus deberes, conocer y ejercer sus derechos en el respeto a las demás personas, practicar la tolerancia, la cooperación y la solidaridad entre las personas y grupos, ejercitarse en el diálogo afianzando los derechos humanos como valores comunes de una sociedad plural y prepararse para el ejercicio de la ciudadanía democrática.
- b) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.
- c) Valorar y respetar la diferencia de sexos y la igualdad de derechos y oportunidades entre ellos. Rechazar los estereotipos que supongan discriminación entre hombres y mujeres.
- d) Fortalecer sus capacidades afectivas en todos los ámbitos de la personalidad y en sus relaciones con los demás, así como rechazar la violencia, los prejuicios de cualquier tipo, los comportamientos sexistas y resolver pacíficamente los conflictos.
- e) Desarrollar destrezas básicas en la utilización de las fuentes de información para, con sentido crítico, adquirir nuevos conocimientos. Desarrollar las competencias tecnológicas básicas y avanzar en una reflexión ética sobre su funcionamiento y utilización.
- f) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, que se estructura en distintas disciplinas, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- g) Desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1º CFGB

crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender a aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.

h) Comprender y expresar con corrección, oralmente y por escrito, en la lengua castellana, textos y mensajes complejos, e iniciarse en el conocimiento, la lectura y el estudio de la literatura.

i) Comprender y expresarse en una o más lenguas extranjeras de manera apropiada.

j) Conocer, valorar y respetar los aspectos básicos de la cultura y la historia propia y de las demás personas, apreciando los elementos específicos de la historia y la cultura andaluza, así como otros hechos diferenciadores como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio.

k) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de las otras personas, respetar las diferencias, afianzar los hábitos de cuidado y salud corporales e incorporar la educación física y la práctica del deporte para favorecer el desarrollo personal y social. Conocer y valorar la dimensión humana de la sexualidad en toda su diversidad. Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado, la empatía y el respeto hacia los seres vivos, especialmente los animales y el medioambiente, contribuyendo a su conservación y mejora, reconociendo la riqueza paisajística y medioambiental andaluza.

l) Apreciar la creación artística y comprender el lenguaje de las distintas manifestaciones artísticas, utilizando diversos medios de expresión y representación.

m) Conocer y apreciar la peculiaridad lingüística andaluza en todas sus variedades.

n) Conocer y respetar el patrimonio cultural de Andalucía, partiendo del conocimiento y de la comprensión de nuestra cultura, reconociendo a Andalucía como comunidad de encuentro de culturas.

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** (*Recoger en cada competencia sus iniciales*)

**Según el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo:**

a-Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.

b-Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.

c-Intervenir en operaciones de elaboración, conservación y acabado de productos alimentarios, realizando operaciones automáticas y semiautomáticas rutinarias y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

f-Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo con los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.

h-Realizar mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.

s-Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1º CFGB

en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

t-Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

u-Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

v-Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

w-Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional

x-Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional

y-Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN**  
(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<p><b>RA1</b> <i>Elabora</i> productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso. 46%</p>	<p>a) Se han interpretado la documentación y las instrucciones de trabajo. 16,5%  b) Se han reconocido las operaciones de elaboración de productos alimentarios que hay que realizar. 16,5%  c) Se han utilizado correctamente los utensilios, equipos y sustancias. 16,5%  d) Se han añadido todos los ingredientes y sustancias que formen parte del producto elaborado. 16,5%  e) Se ha mantenido el ritmo del proceso, evitándose posibles incidencias. 16,5%  f) Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos. 17,5%</p>
<p><b>RA2</b> Realiza operaciones básicas de <u>tratamientos finales de conservación y acabado</u> de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas. 31%</p>	<p>a) Se han identificado los equipos e instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado de productos alimentarios. 14%  b) Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos para el proceso. 14%  c) Se ha controlado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones.  d) Se han revisado los indicadores de los parámetros estándar y se han registrado los datos. 14%  e) Se han depositado los productos tratados en el lugar y de la forma adecuada para su posterior traslado. 14%  f) Se ha colaborado en la toma de muestras aplicando instrucciones detallando explicaciones. 14%  g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. 16%</p>

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

<p><b>RA3</b> Realiza <u>operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares</u> de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento. 10,5%</p>	<p>a) Se han identificado los servicios auxiliares que tiene la industria alimentaria, relacionándolos con el proceso productivo. 20%</p> <p>b) Se ha reconocido la señalización, los colores y los trazados de las conducciones de los servicios auxiliares. 20%</p> <p>c) Se ha actuado sobre los mandos y los aparatos reguladores en operaciones sencillas y rutinarias de la producción. 20%</p> <p>d) Se ha ayudado en la puesta a punto y mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares. 20%</p> <p>e) Se han adoptado medidas de seguridad personal y de protección ambiental. 20%</p>
<p><b>RA4</b> Adopta las <u>normas de seguridad alimentaria</u> en las operaciones de preparación de materias primas y productos auxiliares, reconociendo los factores de riesgo y las medidas y equipos para prevenirlos. 12,5%</p>	<p>a) Se han caracterizado las normas básicas de higiene alimentaria. 16,5%</p> <p>b) Se han seleccionado las medidas de higiene necesarias en la recepción de materias primas. 16,5%</p> <p>c) Se han adoptado las medidas de higiene estipuladas en las operaciones de transporte, descanso y ubicación de las mercancías. 16,5%</p> <p>d) Se han seleccionado las medidas de higiene personal en el proceso de tratamiento de materias primas y auxiliares. 16,5%</p> <p>e) Se han seguido los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos. 16,5%</p> <p>f) Se ha realizado la recogida y control de residuos adoptando las medidas higiénicas estipuladas. 17,5%</p>

**Tabla 2**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

**4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN**

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD D TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UD1	IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. NORMAS Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.	28 h
		UD2	INDUSTRIA DE ELABORACION DE BEBIDAS.	28 h
		UD3	INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS.	28 h

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

<p>PRÁCTICAS. <u>UD1:</u> Prueba de contaminación de alimentos. Identificación de equipos, maquinaria y utensilios. Inventario. <u>UD2:</u> Elaboración de zumos multifruta y gazpacho de almendra. <u>UD3:</u> Elaboración de aceites aromáticos, salsa vinagreta, salsa verde, chocolates de AOVE, galletas de AOVE.</p>				
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 2	UD4	INDUSTRIA TRANSFORMADORA FRUTA Y HORTALIZAS.	24 h
		UD5	INDUSTRIA CÁRNICA.	24 h
		UD6	INDUSTRIA DE CEREALES, HARINASY DERIVADOS.	24 h
		UD7	INDUSTRIA LÁCTEA Y OVOPRODUCTOS.	24 h
<p>PRÁCTICAS <u>UD4:</u> Elaboraciones de salmorejos, gazpachos, mermeladas, pistos, gominolas de frutas. <u>UD5:</u> Elaboración de patés, hamburguesas, albóndigas, ternera a la jardinera. <u>UD6:</u> Elaboraciones de panes, magdalenas, bizcochos, empanadas, pastas. <u>UD7:</u> Elaboración de yogures, mantequillas, huevos rellenos, flan de huevo, natillas.</p>				
3ª EVALUACIÓN	BLOQUE 3	UD8	INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADO.	21 h
		UD9	SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. INSTALACIONES TÉRMICAS Y NO TÉRMICAS. MANDOS, CONTROL Y MANTENIMIENTO BÁSICO	23 h
<p>PRÁCTICAS <u>UD8:</u> Elaboración de boquerones en vinagre, pescada en salsa verde, albóndigas de pescado, salpicón de marisco.</p>				
TOTAL HORAS			224	

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**

1ª EVALUACIÓN	RA y Pond.		CE
<b>1.- Importancia de la higiene en la Industria Alimentaria. Normasy prácticas de higiene (Objetivo: c; Competencia: v, w)</b>	<b>RA4 12,5 %</b>	<b>12,5%</b>	<b>a(16,5%) b(16,5%) c(16,5%) d(16,5%) e(16,5%) f(17,5%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>1. 1.Alteraciones y contaminación de los alimentos. 2. Fuentes de contaminación: Química, Física y Biológica. 3. Riesgos físicos, químicos y biológicos que pueden existir en el proceso de elaboración de los alimentos. 4. Tipos de contaminación de los alimentos, según su mecanismo detransmisión. 5. Agentes biológicos. Características y tipos (bacterias, virus, parásitos y mohos). 6.Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.</p> <p>2. 1.Normativa sobre la manipulación de alimentos. 2.Medidas de higiene personal. 3.Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria. 4.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. 5.Guías de buenas prácticas de higiene.</p> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u></p> <p>Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia.Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de launidad versarán sobre:</p> <p><b>-Higiene alimentaria.</b></p>			

**Tabla 4**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1ª EVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>2.- Industria de elaboración de bebidas</b> (Objetivos: a, b, c, d,f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>1</b> <b>46</b> <b>%</b>	<b>11,5%</b>	<b>a(16,5%)</b> <b>b(16,5%)</b> <b>c(16,5%)</b> <b>d(16,5%)</b> <b>e(16,5%)</b> <b>f(17,5%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de elaboración de productos alimenticios.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos</b></li> </ul>			

**Tabla 5**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1ª EVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>3.- Industria de aceites y grasas</b> (Objetivo: a, b, c, d, f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>1</b> <b>46</b> <b>%</b>	<b>11,5%</b>	<b>a(16,5%)</b> <b>b(16,5%)</b> <b>c(16,5%)</b> <b>d(16,5%)</b> <b>e(16,5%)</b> <b>f(17,5%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de elaboración de productos alimenticios.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos</b></li> </ul>			

**Tabla 6**

2ª EVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>4.- Industria transformadora de frutas y hortalizas</b> (Objetivos: a, b, c, d, f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>1</b> <b>46</b> <b>%</b>	<b>11,5%</b>	<b>a(16,5%)</b> <b>b(16,5%)</b> <b>c(16,5%)</b> <b>d(16,5%)</b> <b>e(16,5%)</b> <b>f(17,5%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de elaboración de productos alimenticios.</b></li> </ul>			

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

- **Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.**
- **Tratamiento de residuos**

**Tabla 7**

<b>2ª EVALUACIÓN</b>	<b>RA Y Pond.</b>		<b>CE</b>
<b>5.- Industria cárnica</b> (Objetivos: a, b, c, d, f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>1</b> <b>46</b> <b>%</b>	<b>11,5%</b>	<b>a(16,5%)</b> <b>b(16,5%)</b> <b>c(16,5%)</b> <b>d(16,5%)</b> <b>e(16,5%)</b> <b>f(17,5%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de elaboración de productos alimenticios.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos.</b></li> </ul>			

**Tabla 8**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

2ª EVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>6.- Industria de cereales, harinas y derivados</b> (Objetivos: a,b, c, d, f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>2</b> <b>31</b> <b>%</b>	<b>11</b> <b>%</b>	<b>a(14%)</b> <b>b(14%)</b> <b>c(14%)</b> <b>d(14%)</b> <b>e(14%)</b> <b>f(14%)</b> <b>g(16%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de conservación y acabado de productos.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos.</b></li> </ul>			

**Tabla 9**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

2ª EVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>7.- Industria láctea y ovoproductos</b> (Objetivos: a, b, c, d, f, g,i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>2</b> <b>31</b> <b>%</b>	<b>11%</b>	<b>a(14%)</b> <b>b(14%)</b> <b>c(14%)</b> <b>d(14%)</b> <b>e(14%)</b> <b>f(14%)</b> <b>g(16%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de conservación y acabado de productos.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos.</b></li> </ul>			

Tabla 10

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

3ªEVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>8.- Industria transformadora de pescado</b> (Objetivos: a, b, c,d, f, g, i ; Competencias: a, b, c, f, h, v, w )	<b>RA</b> <b>2</b> <b>31</b> <b>%</b>	<b>9%</b>	<b>a(14%)</b> <b>b(14%)</b> <b>c(14%)</b> <b>d(14%)</b> <b>e(14%)</b> <b>f(14%)</b> <b>g(16%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas de elaboración.</li> <li>- Tratamientos finales de conservación y acabado.</li> <li>- Equipos, maquinaria y utillaje.</li> <li>- Prevención de riesgos laborales y medioambientales</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia.Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones básicas de conservación y acabado de productos.</b></li> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> </ul> <p><b>Tratamiento de residuos.</b></p>			

**Tabla 11**

**MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

3ªEVALUACIÓN	RA Y Pond.		CE
<b>9.- Servicios auxiliares en la industria alimentaria.</b> <b>Instalaciones térmicas y no térmicas. Mandos, control y mantenimiento básico</b> (Objetivo: x; Competencias: c, f)	<b>RA3</b> <b>10,5</b> <b>%</b>	<b>10,5%</b>	<b>a(20%)</b> <b>b(20%)</b> <b>c(20%)</b> <b>d(20%)</b> <b>e(20%)</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos de regulación y equipos de sistemas auxiliares térmicos.</li> <li>- Producción de calor e instalaciones de producción de calor.</li> <li>- Transmisión de calor, las calderas o generadores de vapor.</li> <li>- Procesos de generación de agua caliente y vapor, y distribución de circuitos.</li> <li>- Intercambiadores de calor y sus tipos.</li> <li>- Instalaciones de producción y mantenimiento de frío, sus fundamentos, los elementos básicos: evaporador, compresor, condensador, válvula de expansión, torres de enfriamiento.</li> </ul> <p><u>Seguimiento y Evaluación:</u> Ejercicios, actividades y trabajos sobre la materia. Prácticas de la unidad.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mantenimiento básico de instalaciones y equipos de producción.</b></li> <li>- <b>Tratamiento de residuos</b></li> </ul>			

**Tabla 12**

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### 6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

#### 6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

*Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.*

#### 6.2.- Estrategias Metodológicas

El desarrollo metodológico del curso será, en líneas generales, como a continuación se indica:

- Planteamiento del contexto e ideas previas propias del alumnado, búsqueda de información relacionada con el tema en internet (conceptos, noticias, investigación, repercusión en el entorno del centro, empresas del sector...).
- Se iniciará la exposición de cada UT con un esquema de los contenidos a tratar, que se desarrollará bien en la pizarra o bien con la ayuda de los ordenadores. A continuación, se realizará varias preguntas en relación a estos contenidos, para saber que conocimientos tienen los alumnos/as del tema y tener un punto de partida para iniciar la explicación de la materia. Durante la explicación de las distintas unidades, se utilizará ejemplos relacionados con el entorno de los alumnos/as para que, de esta forma, se sientan implicados e intervengan aportando ideas y dando su opinión, para conseguir poco a poco, un grupo de trabajo homogéneo y participativo, con una estructura abierta al diálogo, que me permita conocer de cada uno, sus intereses, motivaciones, necesidades y expectativas, fomentando también, la relación entre ellos mismos. La estrategia metodológica que se utilizará, será una combinación de exposiciones teóricas, seguidas de la realización de actividades individuales por parte de los alumnos/as, como puede ser, la resolución actividades, de aplicación inmediata y de distinto grado de dificultad, de forma que el alumno/a lleve a la práctica lo explicado para una mejor comprensión de estos contenidos y conceptos, generalmente nuevos y difícil de asimilar por parte de ellos. Estas actividades serán corregidas posteriormente en clase. Se les propondrá la resolución de casos prácticos asociados a las distintas UD.
- Desarrollo de ejercicios y actividades, en ocasiones individualmente y en otras en pequeños grupos heterogéneos en niveles y en género. Actividades de reflexión- desarrollo de contenidos, recuperación, motivación...

## **MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

- Se realizarán trabajos en sala de elaboración, tanto individuales como en grupo, de aquellas UD que se presten a ello, partiendo cuando sea necesario de un guion que el profesor/a del módulo les entregará; también se les facilitará la bibliografía y las direcciones de Internet necesarias para la realización de los mismos. Con ello se intenta propiciar, la iniciativa del alumno/a y el propio autoaprendizaje, desarrollando capacidades de análisis, búsqueda y manejo de información para conectar el aula con el mundo real: empresas, profesionales, organismos públicos...
  - Se pretende con ello poner en práctica los conocimientos adquiridos. Para ello se crearán grupos donde los alumnos de mayor nivel ayuden a los que tienen más dificultad, trabajando y favoreciendo así el respeto y coordinación hacia y con los demás.
  - Con esto se trabajará mucho el aspecto social del alumnado, haciendo que forme parte de un equipo con objetivos e ideas comunes.

### **OTRAS CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS**

- El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará de manera flexible, con un plan personalizado de formación que tendrá como objetivo lograr la implicación activa del alumno y de la alumna en el proceso de aprendizaje.
- Enfoque curricular práctico, integrador e integrado, contextualizado.
- Propuesta de adquisición de aprendizaje mediante el desarrollo de competencias y habilidades, a través de “tareas” para cuya resolución nos basamos en recursos de diversa índole. Aprendizaje autónomo y colaborativo guiado. Desarrollado en clase y en la sala de elaboración.
- Plataforma virtual de aprendizaje (herramienta) y recursos didácticos multimedia, tales como simuladores del ministerio de educación EDUCALAB, relacionados con el módulo
- Cambio en el rol
  - del docente: no tanto transmisor como dinamizador y facilitador.
  - del alumnado en el acceso al aprendizaje: estático / dinámico y colaborativo.
- Evaluación ponderada del aprendizaje, acorde a la propuesta metodológica, y acorde a la evaluación por competencias profesionales, personales y sociales.
- Por las características generales del alumnado que curse estas enseñanzas, los aspectos metodológicos están destinados a establecer condiciones para favorecer los procedimientos de enseñanza-aprendizaje, tales como:
  - Plantear actividades que despierten el interés del alumnado. Que faciliten la participación activa del alumnado en la construcción de sus aprendizajes. Fundamental desarrollar la motivación, la iniciativa y la responsabilidad en el desarrollo personal y

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

profesional.

- Procurar que la evaluación forme parte de todas las actividades de manera habitual, evitando en lo posible pruebas o exámenes al finalizar los periodos lectivos.
  - Propiciar en los planteamientos de las actividades de clase que sean las técnicas y procedimientos los que den sentido y sustento a los conocimientos de corte más teórico. Realización de prácticas de formación que faciliten la transferencia de los aprendizajes.
  - Fijar procedimientos para la coordinación entre el profesorado de los diversos módulos profesionales (incluidos los asociados a bloques comunes de la E.S.O.) para determinar actividades que favorezcan la interrelación entre competencias profesionales del currículum y competencias básicas.
- La metodología utilizada para la impartición de los módulos profesionales será adaptada a las características del alumnado. Los contenidos tendrán un carácter motivador y un sentido práctico, buscando siempre el aprendizaje significativo. Se favorecerá la autonomía y el trabajo en equipo y el profesorado deberá ajustar las actividades de manera que éstas sean motivadoras para los alumnos, que sean realizables por ellos y que creen una situación de logro de los resultados previstos. Se preverán, asimismo, actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.
- La planificación de la actividad docente debe buscar un enfoque globalizador que permita abordar los conocimientos de los módulos profesionales de los bloques, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título que se curse.
- El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará de manera flexible, con un plan personalizado de formación que tendrá como objetivo lograr la implicación activa del alumno y de la alumna en el proceso de aprendizaje.

Los **instrumentos de evaluación** serán variados para permitir que la información obtenida sobre la marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje sea completa. Los clasificamos en tres grupos:

- Pruebas objetivas:

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- . Contesta correctamente a lo que se le pregunta.

- Actividades, prácticas y trabajos:

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
- . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
- . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
- . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
- . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
- . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- Pruebas en sala de elaboración:  
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:  
Actúa de forma correcta según las tareas a realizar. Respeta el ritmo de trabajo y el trabajo de los demás.
- Observación directa:  
Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto, en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y profesional del alumno.

La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Webs: Siguiendo las directrices propuestas por la Administración Educativa de esta Comunidad, con el fin de mejorar la competencia lectora y fomentar el hábito y el gusto por la lectura, elaboraremos un plan de lectura para que sea aplicado en el módulo y en el curso en general y sobre el que se puedan ir incorporando mejoras. Hay que tener en cuenta que la lectura y otros procesos intelectuales asociados a ella, desarrollan las competencias necesarias para la adquisición de aprendizajes.

Los objetivos, en coordinación con el Plan de Lectura del Centro, serán:

- Fomentar hábitos de lectura en el alumnado.
- Desarrollar el gusto por la lectura.
- Utilizar los libros como elementos lúdicos.
- Ampliar el campo de intereses culturales.
- Ampliar los temas de lectura y utilizar los libros de consulta para los trabajos.

Las lecturas que se van a trabajar son diversas, fundamentalmente artículos de actualidad relacionados con el oficio, extractos de libros, noticias, etc.

Se trabajará este aspecto 1 hora semanalmente, además de cuando lo requieran los contenidos que se estén desarrollando, siendo cumplimentada con trabajo en casa.

La metodología será participativa, alternándose la lectura en voz alta, el resumen escrito del texto, la exposición oral del mismo, el debate, etc.

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### 7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

#### Del profesor:

Pizarra y tiza o rotuladores villeda (según el aula donde se esté).

Proyector para videos y powerpoint.

Fotocopias de cada UT necesario para el desarrollo de la unidad didáctica.

Taller o sala de elaboración para realizar prácticas según recursos disponibles del centro.

Dotación de sala de elaboración:

- 3 mesas de trabajo de acero inoxidable
- 1 frigorífico con congelador
- 2 fuegos de gas
- 3 mesas auxiliares
- Armario
- Estantería
- Equipos y utensilios de cocina
- Utensilios de limpieza.

#### Del alumno/a:

Videos de industrias alimentarias.

Apuntes del profesor. Teoría.

Cuaderno de prácticas.

Folios y bolígrafos.

Ordenadores con conexión a internet.

Simuladores educalab – web del ministerio de educación.

### OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Colaboración Externa:

De forma complementaria, se contará con la colaboración de personal externo para el desarrollo de ciertos contenidos relacionados con la Unidad de Trabajo.

### 8.-CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.

#### 8.1. Criterios de calificación *(Especificar rúbricas de evaluación).*

Para la evaluación de las unidades de trabajo se realizarán:

- *Pruebas evaluativas escritas o cuestionarios.*
- *Actividades de clase y repaso, realizadas en aula o en sala de elaboración*
- *Pruebas prácticas evaluativas tanto en sala de elaboración, como en el desarrollo de Actividades Extraescolares, registrando los grados de consecución de los correspondientes Resultados de Aprendizajes, mediante rúbricas.*

*Se llevarán a cabo Evaluaciones trimestrales; La calificación de **cada Evaluación** será la suma ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA que se abordan en las Unidades de*

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

*Trabajo, según tabla de porcentajes del punto 8.2 (Tabla 15).*

*Cada Resultado de Aprendizaje será considerado adquirido cuando el alumno/a haya obtenido en el mismo, una calificación de 5.*

*La superación de cada Evaluación será la media ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los RA abordados en ese Trimestre, y corresponderá con una puntuación mínima de 5 puntos.*

*La calificación final del módulo será la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA.*

Las rúbricas contendrán los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Cada rúbrica, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de los instrumentos de evaluación se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado.

Los criterios de calificación serán los recogidos en la tabla del punto 8.2 (Tabla 14). A continuación, aparecen los **instrumentos de evaluación, relacionados con los aspectos teóricos y prácticos de los Resultados de Aprendizajes y sus correspondientes Criterios de Evaluación:**

- 1. TEORÍA.** Los contenidos teóricos correspondientes a los RA desarrollados en cada unidad de trabajo serán evaluados mediante pruebas escritas o cuestionarios on-line, al finalizar una unidad de trabajo o un bloque temático.  
Para ello se realizarán:
  - Exámenes con preguntas tipo test, preguntas cortas y/o cuestionarios.
  - Durante la realización de las pruebas prácticas en sala de elaboración se evaluarán los contenidos que se incluyen en la unidad de trabajo.
  - Realización de trabajos cuando fuere necesario.
- 2. PRÁCTICA.** Los contenidos prácticos correspondientes a los RA, se evaluarán mediante las prácticas realizadas en sala de elaboración, y las prácticas realizadas en las Actividades Extraescolares. Se valorará, por tanto, de forma global:
  - Grado de entendimiento de los procesos de las actividades.
  - Grado de manejo de utensilios y equipos propuestos en las actividades.
  - Grado de realización de las tareas programadas.
  - Orden y limpieza

En definitiva, se estará evaluando el grado de consecución del Resultado o Resultados de Aprendizaje que correspondan a la Práctica en cuestión, y quedará registrado mediante rúbricas.

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**AUTONOMIA-OBJETIVOS PERSONALES.** Para la evaluación global de la adquisición de los Resultados de Aprendizaje, en cuanto a aquellos aspectos actitudinales que conllevan, en cada unidad de trabajo desarrollada, se valorará:

- Interés en los conocimientos, mostrando una actitud proactiva, participativa y colaborativa.
- Respeto por los compañeros, profesorado y por el trabajo de los compañeros.
- Trabajo en equipo.
- Grado de involucración en las tareas planteadas para la consecución de los objetivos de la formación.
- Respeto y responsabilidad con los materiales de sala elaboración, laboratorio y aula.

Estos criterios serán evaluados durante todo el curso, tanto en el desarrollo de actividades prácticas en sala de elaboración como durante la exposición y actividades de las sesiones teóricas planificadas, así como en las Actividades Extraescolares y complementarias.

### Registro de las calificaciones.

El registro de las calificaciones, y de todo el proceso de Evaluación, se llevará a cabo mediante Hojas de Cálculo Excel, y será individualizado para cada alumno/a.

### 8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación UD sobre la nota final	Unidades Didácticas/trabajo	Evaluación
RA4	a, b, c, d, e, f	12,5%	UT1	1ªEv
RA1	a, b, c, d, e, f	11,5%	UT2	1ªEv
RA1	a, b, c, d, e, f	11,5%	UT3	1ªEv
RA1	a, b, c, d, e, f	11,5%	UT4	2ªEv
RA1	a, b, c, d, e, f	11,5%	UT5	2ªEv
RA2	a, b, c, d, e, f, g	11%	UT6	2ªEv
RA2	a, b, c, d, e, f, g	11%	UT7	2ªEv
RA2	a, b, c, d, e, f, g	9%	UT8	3ªEv
RA3	a, b, c, d, e	10,5%	UT9	3ªEv
		100%		

Tabla 15

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### Ponderación de los Resultados de Aprendizajes globales

Resultado de Aprendizaje	Ponderación
RA1	46%
RA2	31%
RA3	10,5
RA4	12,5%
	100%

Tabla 16

La calificación reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades, prácticas, y de observación de la consecución de las conductas requeridas, comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.

### 8.3- Medidas de Recuperación

Se realizará un programa de refuerzo y recuperación después de cada evaluación, coincidiendo con los tres trimestres lectivos. Se desarrollarán actividades y prácticas de refuerzo y recuperación, relacionadas con los Resultados de Aprendizajes que no hayan sido adquiridos. Finalmente, se realizará una prueba específica o examen, con actividades y/o cuestiones teóricas y realización de prácticas en la sala de elaboración de las mismas características y alcance que las realizadas en la evaluación.

Sólo se pondrá una nueva fecha para las pruebas en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

En cuanto al procedimiento para subir nota, los alumnos/as que, habiendo superado la materia, deseen modificar su nota media final, podrán hacerlo mediante una prueba objetiva al final del curso, de toda la materia del módulo.

En los casos en los que, llegado el momento de la **1ª evaluación final**, el alumno/a no haya superado la evaluación del módulo, recibirá un **programa de refuerzo para la recuperación de los aprendizajes no adquiridos** entre las semanas 32 y 35 del curso académico. Durante este periodo, se trabajará con el alumnado actividades de refuerzo y se realizarán diferentes pruebas de recuperación.

En caso de no asistir el alumnado a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable.

## MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

### 9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

#### Indicadores enseñanza:

Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.

- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 60 %.

**Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 3 veces por trimestre.

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc.), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre.

## **MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

### **10.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

#### **a.- DETECCIÓN.**

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas y del alumnado.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc. En concreto el alumnado con Necesidades Educativas de Apoyo Educativas (NEAE) de la clase es:

- NEE: TDAH tipo combinado y DIA: capacidad intelectual límite
- Compensación educativa
- NEE: discapacidad intelectual leve
- DIA: capacidad intelectual límite
- NEE: discapacidad intelectual leve
- DIA: dislexia y disortografía

#### **b.- ACTUACIONES.**

- Adaptación de contenidos si fuera necesario.
- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades de inicio, desarrollo y finalización.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.
- Asignación de alumno ayudante.
- Ubicación en el aula. El alumnado con necesidades educativas especiales debe tener un

## **MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

lugar adecuado a sus características y necesidades.

Los alumnos con TDAH deben ubicarse:

- Próximo al escritorio de sus profesores.
- Alejarle de puertas, ventanas o paredes muy cargadas de estímulos porque pueden servir como distractores.
- Ubicarlo en un espacio en donde la supervisión sea más fácil.
- Rodearlo de compañeros con buenas habilidades atencionales, no necesariamente de alto rendimiento.
- Preferir el trabajo individual o en grupos pequeños de dos o tres miembros, en grupos mayores pueden terminar dispersándose.

### **c.- EVALUACIÓN.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Orden de 30 de mayo de 2023, «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 de las diferentes materias curriculares, a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.»

La evaluación será igual que el resto de los compañeros, usando los mismos criterios y objetivos.

El seguimiento y evaluación de las medidas de atención a la diversidad será continua, procediendo a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

### **11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**

Al final de cada evaluación se pasará al alumnado un cuestionario para determinar las fortalezas y debilidades del proceso de enseñanza-aprendizaje con el objeto de ser mejorado a lo largo del curso.

La programación, en todos sus elementos curriculares, estará continuamente siendo revisada mediante consultas y registros que reflejen el grado de consecución de lo que en cada elemento se haya establecido.

### **12.-PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, en Andalucía el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria responderá a los siguientes principios:

a) La lectura constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Las programaciones didácticas de todas las materias incluirán actividades y tareas para el desarrollo de la competencia en comunicación lingüística. 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,

## **MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

deben permitir que el alumnado desarrolle destrezas orales básicas, potenciando aspectos clave como el debate y la oratoria.

b) La intervención educativa buscará desarrollar y asentar progresivamente las bases que faciliten a cada alumno o alumna una adecuada adquisición de las competencias clave previstas en el Perfil competencial al término de segundo curso y en el Perfil de salida del alumnado al término de la Enseñanza Básica.

c) Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.

d) Asimismo, se trabajarán elementos curriculares relacionados con el desarrollo sostenible y el medio ambiente, el funcionamiento del medio físico y natural y la repercusión que sobre el mismo tienen las actividades humanas, el agotamiento de los recursos naturales, la superpoblación, la contaminación o el calentamiento de la Tierra, todo ello 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.

e) Se potenciará el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) con objeto de garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado.

f) Se fomentará el uso de herramientas de inteligencia emocional para el acercamiento del alumnado a las estrategias de gestión de emociones, desarrollando principios de empatía y resolución de conflictos que le permitan convivir en la sociedad plural en la que vivimos.

g) El patrimonio cultural y natural de nuestra comunidad, su historia, sus paisajes, su folclore, las distintas variedades de la modalidad lingüística andaluza, la diversidad de sus manifestaciones artísticas, entre ellas, el flamenco, la música, la literatura o la pintura, tanto tradicionales como actuales, así como las contribuciones de su ciudadanía a la construcción del acervo cultural andaluz, formarán parte del desarrollo del currículo.

h) Atendiendo a lo recogido en el capítulo I del título II de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, 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.

i) En los términos recogidos en el Proyecto educativo de cada centro, con objeto de fomentar la integración de las competencias clave, se dedicará un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos significativos para el alumnado, así como a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, el emprendimiento, la reflexión y la responsabilidad del alumnado.

j) 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.

De acuerdo con lo dispuesto en el Anexo V de la Orden 30 de mayo de 2023, «Para desarrollar las competencias se propone el uso de metodologías propias de la ciencia y de las tecnologías digitales, abordadas con un enfoque interdisciplinar, coeducativo y conectado con la realidad

## **MATERIA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

del alumnado. Se pretende con ello que el aprendizaje adquiriera un carácter significativo a través del planteamiento de situaciones de aprendizaje preferentemente vinculadas a su contexto personal y a su entorno social y profesional, especialmente a la familia profesional elegida. Todo ello con idea de contribuir a la formación de un alumnado comprometido con los desafíos y retos del mundo actual y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, facilitando su integración profesional y su plena participación en la sociedad democrática y plural.».

### **12. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES**

- Taller de pan artesanal y bollería en el Centro de Formación Zarina (Alfacar): proyecto de emprendimiento destinado a fomentar el espíritu emprendedor y el autoempleo. Del 28/11/2023 al 1/12/2023.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>M3133 Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria</b>
<b>Grupo:</b>	<b>1º CFGM</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>N.º horas: 160 h (5 h/semana; 32 semanas)</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<p><b>UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.</b></p> <p><b>UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.</b></p>
<b>Normativa que regula el título</b>	<p>- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.</p> <p>- Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de la Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.</p> <p>- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.</p> <p>- Orden, de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión, así como los currículos de 26 títulos.</p> <p>- Decreto 102/2023, de 9 de mayo, por el que se establece la ordenación y el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía y la Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad y a las diferencias individuales, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre las diferentes etapas educativas.</p> <p>- Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria. La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se</p>

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

	<b>modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación</b>
<b>Profesor</b>	<b>Nombre: Candelaria Ortigosa Moreno</b>

**Tabla 1**

## **2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO.**

**Conforme a lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. la Educación Secundaria Obligatoria contribuirá a desarrollar en los alumnos y alumnas las capacidades que les permitan:**

- a) Asumir responsablemente sus deberes, conocer y ejercer sus derechos en el respeto a las demás personas, practicar la tolerancia, la cooperación y la solidaridad entre las personas y grupos, ejercitarse en el diálogo afianzando los derechos humanos como valores comunes de una sociedad plural y prepararse para el ejercicio de la ciudadanía democrática.
- b) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.
- c) Valorar y respetar la diferencia de sexos y la igualdad de derechos y oportunidades entre ellos. Rechazar los estereotipos que supongan discriminación entre hombres y mujeres.
- d) Fortalecer sus capacidades afectivas en todos los ámbitos de la personalidad y en sus relaciones con los demás, así como rechazar la violencia, los prejuicios de cualquier tipo, los comportamientos sexistas y resolver pacíficamente los conflictos.
- e) Desarrollar destrezas básicas en la utilización de las fuentes de información para, con sentido crítico, adquirir nuevos conocimientos. Desarrollar las competencias tecnológicas básicas y avanzar en una reflexión ética sobre su funcionamiento y utilización.
- f) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, que se estructura en distintas disciplinas, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- g) Desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender a aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.
- h) Comprender y expresar con corrección, oralmente y por escrito, en la lengua castellana, textos y mensajes complejos, e iniciarse en el conocimiento, la lectura y el estudio de la literatura.
- i) Comprender y expresarse en una o más lenguas extranjeras de manera apropiada.
- j) Conocer, valorar y respetar los aspectos básicos de la cultura y la historia propia y de las demás personas, apreciando los elementos específicos de la historia y la cultura andaluza, así como otros hechos diferenciadores como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio.
- k) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de las otras personas, respetar las diferencias, afianzar los hábitos de cuidado y salud corporales e incorporar la educación física y la práctica del deporte para favorecer el desarrollo personal y social. Conocer y valorar la dimensión humana de la sexualidad en toda su diversidad. Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado, la empatía y el respeto hacia los seres vivos, especialmente los

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

animales y el medioambiente, contribuyendo a su conservación y mejora, reconociendo la riqueza paisajística y medioambiental andaluza.

l) Apreciar la creación artística y comprender el lenguaje de las distintas manifestaciones artísticas, utilizando diversos medios de expresión y representación.

m) Conocer y apreciar la peculiaridad lingüística andaluza en todas sus variedades.

n) Conocer y respetar el patrimonio cultural de Andalucía, partiendo del conocimiento y de la comprensión de nuestra cultura, reconociendo a Andalucía como comunidad de encuentro de culturas.

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

**Según el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo:**

a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos alimentarios, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.

b) Participar en el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, operando los mandos de máquinas y equipos correspondientes y siguiendo las normas establecidas.

f) Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo con los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.

g) Preparar mezclas y disoluciones rutinarias, realizando medidas de masas y volúmenes y los cálculos sencillos necesarios cumpliendo las normas de calidad.

s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

t) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

u) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

v) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

w) Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

x) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

y) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE (CICLOS //CRITERIOS DE EVALUACIÓN)**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>RA1: Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.</p>	<p>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas y productos auxiliares.                      b) Se han reconocido las materias primas y sus características, relacionándolas con el proceso y producto final.                      c) Se han realizado las mediciones previas registrando los datos.                      d) Se han transportado y depositado las materias primas atendiendo a las instrucciones de trabajo.                      e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>RA2: Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.</p>	<p>a) Se ha puesto a punto el material que se ha de utilizar en la preparación de las materias primas.                      b) Se ha seleccionado la materia prima que se necesita teniendo en cuenta el producto que se va a obtener.                      c) Se ha limpiado la materia prima eliminando las partes sobrantes.                      d) Se ha troceado, despiezado, molido o picado las materias primas y productos entrantes en los casos necesarios.                      e) Se ha controlado el ritmo del proceso evitando atascos o excesos en la entrada.                      f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>RA3: Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.</p>	<p>a) Se han seleccionado los útiles y materiales apropiados al trabajo de envasar y configurar.                      b) Se han identificado los principales tipos y modalidades de envasados de productos alimentarios.                      c) Se ha realizado la limpieza de los envases externos en las condiciones de higiene necesarias.                      d) Se han reconocido los materiales de embalaje.                      e) Se han regulado los equipos de la línea de envasado según las instrucciones recibidas.                      f) Se ha asociado el tipo de envasado, acondicionado y embalaje con el proceso de producción y el producto obtenido.                      g) Se ha comprobado los materiales de acondicionamiento asociados a la presentación final</p>

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

	<p>h) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de preparación de materiales y preparación de equipos.</p>
<p>RA4: Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.</p>	<p>a) Se han supervisado y puesto a punto las máquinas, equipos principales y auxiliares del proceso de envasado.  b) Se ha realizado el control del llenado, cerrado y etiquetado automático de los envases de productos alimentarios.  c) Se ha registrado en las hojas y partes de trabajo el recuento de consumibles y de los envases producidos  d) Se ha reconocido el lugar donde debe alojarse los envases contados.  e) Se ha establecido la forma y el lugar donde debe depositarse los sobrantes y desechos para su recuperación o eliminación.  f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales aplicados a la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.</p>
<p>RA5: Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos según las instrucciones de trabajo.</p>	<p>a) Se ha comprobado la disposición correcta en las líneas o equipos de los materiales principales y auxiliares de embalaje.  b) Se ha operado con las máquinas de embalaje, controlando su funcionamiento.  c) Se han comprobado las operaciones finales de embalaje.  d) Se ha identificado el lugar la forma donde depositar los residuos del embalaje para su recuperación.  e) Se ha registrado el número de consumibles y paquetes o unidades producidas.  f) Se han aplicado la normativa higiénico-sanitaria, las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales asociados a las operaciones de embalaje.</p>

**Tabla 2**

MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1º CFGB CURSO: 23/24

4.- RELACIÓN DE UNIDADES CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN.

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	1. Control y recepción de materias primas.	1	Materias primas y materias primas auxiliares.	16 h
	1. Control y recepción de materias primas.	2	Recepción de materias primas y comprobaciones generales.	10 h
	1. Control y recepción de materias primas.	3	Conservación de materias primas y materias primas auxiliares.	10 h
	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	4	Operaciones básicas de preparación de materias primas I.	25 h
	<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p><b>Práctica 1:</b> Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.</p> <p><b>Práctica 2:</b> Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.)</p> <p><b>Práctica 3:</b> Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.</p>			
2ª EVALUACIÓN	2. Preparación de materias primas y productos auxiliares.	5	Operaciones básicas de preparación de materias primas II.	20 h
	3. Preparación de materiales.	6	Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria.	15 h
	3. Preparación de materiales.	7	Envasado y acondicionado de productos alimentarios.	20 h
<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad temática y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p><b>Práctica 4:</b> Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.</p> <p><b>Práctica 5:</b> Preparación de material de envasado y envasado de distintos alimentos.</p>				
3ª EVALUACIÓN	4. Operaciones de envasado y acondicionamiento de productos alimentarios.	8	Operaciones de envasado y acondicionado y funcionamiento básico de la maquinaria.	24 h
	5. Operaciones de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.	9	Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria.	20 h

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

<p>PRÁCTICAS (están asociadas a una unidad didáctica y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas):</p> <p><b>Práctica 6:</b> Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado.</p> <p><b>Práctica 7:</b> Preparación de material de empaquetado y embalaje de diversos productos alimenticios.</p>	
TOTAL HORAS	160 h

**Tabla 3**

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
<p><b>1.- Materias Primas y Materias Primas Auxiliares</b> (Objetivos: a, v, w, x, y, z; Competencias: a, s, t, u, v, w, x, y)</p> <p><u>Contenidos desarrollados</u> Materias primas. Clasificación. Variedades y especificaciones en función del producto que se va a obtener. Productos auxiliares principales utilizados en la industria alimentaria. Aditivos y medios estabilizadores. Condimentos y especias. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE1. Identificación de materias primas y materias primas auxiliares en la elaboración de diversos alimentos.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: La recepción de mercancías.</p>	<b>1</b>	<b>9%</b>	<b>b</b>

**Tabla 4**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>2.- Recepción de materias primas y comprobaciones generales.</b> (Objetivos: a,t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	6%	a, c
<p><u>Contenidos desarrollados</u>            Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. Medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.            Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. Apreciación sensorial básica de materias primas.            Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control. Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u>            PSE2. Recepción y control de diversas materias primas (medición de temperaturas, control integridad de envases y embalaje, evaluación organoléptica, control de temperaturas, pesaje, etc.)</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:            La recepción de mercancías.</p>			

**Tabla 5**

1ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>3.- Conservación de materias primas y materias auxiliares</b> (Objetivo a, t, u, v, w, x, y, z; Competencia: a, s, t, u, v, w, x, y)	1	7%	d, e
<p><u>Contenidos desarrollados</u>            Conservación de materias primas y materiales auxiliares. Cámaras de conservación y depósito de materias primas. Sustancias conservantes. Otras medidas de conservación.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u>            PSE3. Preparación de materias primas para la elaboración de distintos productos alimenticios.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:            Preparación de materias primas y auxiliares. Operaciones de envasado y acondicionamiento. Retirada de residuos.            La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 6**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

<b>1ª EVALUACIÓN</b>	<b>RA</b>		<b>CE</b>
<b>4.- Operaciones básicas de preparación de materias primas I</b> (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z ; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	<b>2</b>	<b>16%</b>	<b>b, c, d</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Operaciones básicas de preparación de materias primas. Descripción. Métodos de selección y clasificación de materias primas. Calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece y descongelación entre otras.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE4. Preparación de materias primas para la elaboración de distintos alimentos.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: La recepción de mercancías. Preparación de materias primas y auxiliares. Retirada de residuos. La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 7**

<b>2ª EVALUACIÓN</b>	<b>RA</b>		<b>CE</b>
<b>5.- Operaciones básicas de preparación de materias primas II</b> (Objetivos: a, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: a, f, g, s, t, u, v, w, x, y)	<b>2</b>	<b>12%</b>	<b>a, e, f</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u> Operaciones y equipos específicos. Resultados. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas. Maquinaria y equipos específicos: puesta a punto y manejo. Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u> PSE5. Preparación de material de envasado y envasado de distintos alimentos.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: La recepción de mercancías. Preparación de materias primas y auxiliares. Modalidades y tipos de envasado. Operaciones de envasado y acondicionamiento. Retirada de residuos. La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 8**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>6.- Materiales de envasado, acondicionado y embalaje en la industria alimentaria.</b> (Objetivos: f, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	3	9%	a, c, d, f
<p><u>Contenidos desarrollados</u>            Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades. Envases de vidrio y cerámica: frascos, botellas y garrafas. Envases de papel y cartón. Propiedades. Briks, cartones y papel. Envases de materiales plásticos y complejos. Naturaleza y Propiedades. Bolsas, bandejas, envases flexibles esterilizados, termoformados. Otros envases.            Limpieza de envases.            Materiales de acondicionamiento. Envolturas diversas. Productos y materiales de acompañamiento y presentación. Recubrimiento y películas comestibles.            Materiales de embalaje. Papeles cartones y plásticos. Flejes cintas y cuerdas. Bandejas y ortos soportes de embalaje. Gomas y colas. Aditivos, grapas y sellos. Otros materiales de embalaje.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u>            PSE6. Selección del material de envasado más apropiado al tipo de alimento y puesta en práctica del proceso de envasado.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:            Modalidades y tipos de envasado.            Operaciones de envasado y acondicionamiento. Operaciones de embalaje.            Retirada de residuos.            La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 9**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

2ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>7.- Envasado y acondicionado de productos alimentarios</b> (Objetivos: t, u, v,w, x, y, z; Competencias: b, s, t, u, v, w, x, y)	<b>3</b>	<b>11%</b>	<b>b, e, g,h</b>
<p><u>Contenidos desarrollados</u>            Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.            Características y propiedades de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. Envasado aséptico, Envasado con aire, Envasado al vacío, Envasado con atmósfera modificada, Envasado activo.            Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.            Requisitos legales de acondicionamiento de productos.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u>            PSE7. Preparación de material de empaquetado y embalaje de diversos productos alimenticios.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:            Modalidades y tipos de envasado.            Operaciones de envasado y acondicionamiento. Operaciones de embalaje.            Retirada de residuos.            La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 10**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

3ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>8.- Operaciones de envasado y acondicionado y funcionamiento básico de lamaquinaria.</b> (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	<b>4</b>	<b>18%</b>	a, b, c,d, e, f
<p><u>Contenidos desarrollados</u></p> <p>Operaciones de envasado y acondicionado. Formación del envase” in situ”.</p> <p>Manipulación y preparación de envases. Procedimiento de llenado y dosificación. Tipos o sistemas de cerrado.</p> <p>Procedimientos de acondicionado e identificación. Operaciones de envasado, regulación y manejo.</p> <p>Envasado en atmosfera modificada.</p> <p>Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. Equipos auxiliares. Mantenimiento elemental puesta a punto.</p> <p>Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerradura. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.</p> <p>Líneas automatizadas integrales.</p> <p>Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de envasado y acondicionado de productos alimentarios.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <p>Modalidades y tipos de envasado.</p>			

**Tabla 11**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

3ª EVALUACIÓN	RA		CE
<b>9.- Operaciones de empaquetado y embalaje y funcionamiento básico de la maquinaria</b> (Objetivos: b, f, g, t, u, v, w, x, y, z; Competencias: b, f, s, t, u, v, w, x, y)	5	12%	a, b, c, d, e, f
<p><u>Contenidos desarrollados</u>            Manipulación y preparación de materiales de embalaje.            Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. Rotulación e identificación de lotes.            Paletización y movimiento de palets.            Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje. Anotaciones y registros de consumos y producción.            Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje.            Equipos auxiliares de embalaje.            Mantenimiento elemental y puesta a punto.            Maquinas manuales de embalaje. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales. Especificaciones de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables a los procesos de empaquetado y embalado de productos alimentarios.</p> <p><u>Prácticas de Seguimiento y Evaluación:</u>            PSE9. Anotaciones y registros de consumos y producción en las prácticas realizadas durante el curso.</p> <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:            Operaciones de embalaje.            Retirada de residuos.            La detección de los defectos relacionados con el proceso.</p>			

**Tabla 1**

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

## **6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

### **6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)**

*Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.*

### **6.2.- Estrategias Metodológicas**

La metodología didáctica es el **conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado**, de manera consciente y reflexiva, con la finalidad de **posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos planteados**. Hace referencia al papel que juegan el alumnado y profesorado, a la utilización de medios y recursos, a los tipos de actividades, a la organización de los tiempos y espacios, a los agrupamientos y a la secuenciación y tipo de tareas.

En relación a lo expuesto, existen varios aspectos que condicionan la metodología empleada, entre los que destacan los siguientes:

- Las **características y necesidades/limitaciones del alumnado**, destacando que la FP Básica es una respuesta formativa para colectivos con **necesidades específicas** por circunstancias personales, de edad o de historial académico.
- Las **características del centro**, en cuanto a las **instalaciones y materiales** de los que dispone, que facilitará en mayor o menor medida el desarrollo de actividades prácticas.
- El **carácter propio del módulo de Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria**. Aunque se aborden contenidos que no se han tratado en la anterior etapa educativa del alumnado, este módulo admite numerosas **actividades prácticas en el taller** que pueden resultar **motivadoras y atractivas** para el alumnado.

Dentro de estas consideraciones generales se incluirán actividades que promuevan la lectura, la educación en valores y el uso responsable de las TICs.

La metodología ha de tener **carácter globalizador y se adaptará a las necesidades del alumnado**, favoreciendo la adquisición progresiva de competencias.

Por tanto, dadas las características del alumnado de FP Básica, la metodología tratará de dar un **carácter motivador** y un **sentido práctico** a los contenidos, fomentando **técnicas activas de aprendizaje**, la **autonomía** y el **trabajo en equipo**, con el objeto de estimular los procesos de construcción de **aprendizaje significativo**. Además, la metodología debe favorecer el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal. Todo ello basado en estrategias de **resolución de problemas** y en **“aprender haciendo”**, utilizando de manera habitual las **tecnologías de la información y de la comunicación**. Por último, es importante que las actividades programadas sean **realizables por el alumnado** y creen una **situación de logro** de los resultados previstos. Asimismo, se preverán actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.

En base al perfil de este alumnado, la base de la metodología didáctica será el establecimiento de un clima de confianza, respeto y unión entre el alumnado y la profesora, y la creación de un afán de crecimiento y superación personal.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

Los contenidos serán expuestos teniendo en cuenta **las ideas previas del grupo**, identificándolas mediante la evaluación inicial y a través de actividades iniciales, y se utilizarán técnicas que propicien la **participación activa** del alumnado y el **trabajo cooperativo** en las actividades de desarrollo y demás actividades (corrección de ejercicios o elaboración del material de forma coordinada con la profesora y los compañeros/as).

Se realizarán **supuestos prácticos y prácticas en el taller**, que permitan al grupo “**aprender haciendo**” y que creen situaciones de aprendizajes sugerentes y significativas, y **exposiciones orales** y propondremos **debates** que animen al alumnado a la reflexión, análisis y discusión y que potencie su fluidez verbal en la defensa de ideas, valorando la discrepancia y el diálogo como una vía positiva para la comprensión de los contenidos del programa.

Se atenderán los **distintos ritmos de aprendizajes del grupo de clase**, apoyándonos en actividades de refuerzo, de ampliación y de trabajo autónomo, y **se trabajará en equipo con el resto del profesorado** que imparta clases en los diferentes módulos del ciclo, para que el alumnado tenga una visión de conjunto del mismo.

Se realizarán **actividades extraescolares** que permitan al alumnado conocer y aprender *in situ* las aplicaciones profesionales de los contenidos impartidos.

Por último, se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de webs ilustrativas, repaso mediante juegos interactivos, uso de internet, uso de procesador de texto, hojas de cálculo y presentaciones, etc.).

### **Instrumentos de evaluación**

La evaluación se trata de un proceso continuo, formativo e integrador, orientado a seguir la evolución de los procesos de aprendizaje del alumnado. Los instrumentos de evaluación son aquellas herramientas que nos van a permitir **valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizajes** y, por tanto, de los criterios de evaluación asociados a cada uno de ellos.

Se realizarán **una sesión de evaluación inicial** (para indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado y será de carácter cualitativo), **tres sesiones de evaluación parcial** (se harán constar las calificaciones del alumnado) y **dos sesiones de evaluación final** (31 de mayo y 22 de junio).

Para evaluar **los conocimientos** teóricos se emplearán test de conocimientos que incluyen: pruebas escritas (con preguntas cortas, preguntas de desarrollo, preguntas tipo test, *visus*, preguntas de verdadero/falso, etc.), exposiciones y pruebas orales y/o actividades de clase.

La evaluación de las **habilidades, destrezas y actitudes** se realizará a través de la observación directa, trabajos individuales o en grupo, actividades de clase, actividades de gamificación diseñadas para consolidar y verificar los contenidos y realizando prácticas en el taller. Para su evaluación se establecerán **rúbricas** que permitan determinar:

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

- El grado de entendimiento de los procesos de las actividades (interpretación correcta de las instrucciones dadas, capacidad para recopilar y analizar una determinada información).
- El grado de manejo de materiales y equipos propuestos en las actividades (utilización de técnicas y procesos de forma adecuada, con orden y limpieza, y siguiendo las normas de higiene y seguridad en el laboratorio; respeto y responsabilidad con los materiales del taller, laboratorio y aula).
- El grado de compromiso y desarrollo de los objetivos de las sesiones prácticas (participación e interés en clase, dedicación, trabajo en equipo, iniciativa para la organización, planificación y realización de una actividad, respeto al profesorado y a los compañeros, así como a su trabajo y opiniones).
- El grado de realización de las tareas programadas (resolución correcta de las actividades propuestas, presentación de trabajos, supuestos, actividades, informes, etc. con puntualidad, corrección y limpieza).

**Aclaraciones**

Generales aplicables a todas las evaluaciones con independencia de sus contenidos:

- En la realización de una prueba específica por escrito, aquel alumno/a que sea sorprendido con tenencia de ayuda extraordinaria (chuletas, notas escritas en mano, en mesa, charla con compañero/a, copia del examen de otro compañero/a...), no superará ese trimestre, independientemente de las notas que tenga en otras pruebas y tendrá que superarlo en la convocatoria ordinaria fijada por el Centro.
- En el caso de producirse la falta de asistencia a una prueba o actividad evaluable, solo se repetirá en una fecha acordada en caso de estar justificada.
- En el caso de que se produjera un absentismo total del alumnado, sin justificación razonable, a una o varias sesiones, los contenidos y actividades, se considerarán impartidos.

**Adecuación a los Planes y Proyectos del Plan de Centro**

La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Webs: siguiendo las directrices propuestas por la Administración Educativa de esta Comunidad, con el fin de mejorar la competencia lectora y fomentar el hábito y el gusto por la lectura, elaboraremos un plan de lectura para que sea aplicado en el módulo y en el curso en general y sobre el que se puedan ir incorporando mejoras. Hay que tener en cuenta que la lectura y otros procesos intelectuales asociados a ella, desarrollan las competencias necesarias para la adquisición de aprendizajes.

Los objetivos, en coordinación con el Plan de Lectura del Centro, serán:

- Fomentar hábitos de lectura en el alumnado.
- Desarrollar el gusto por la lectura.
- Utilizar los libros como elementos lúdicos.
- Ampliar el campo de intereses culturales.
- Ampliar los temas de lectura y utilizar los libros de consulta para los trabajos.

Las lecturas que se van a trabajar son diversas, fundamentalmente artículos de actualidad relacionados con el oficio, extractos de libros, noticias, etc.

Se trabajará este aspecto 1 hora semanalmente, además de cuando lo requieran los contenidos que se estén desarrollando, siendo cumplimentada con trabajo en casa.

La metodología será participativa, alternándose la lectura en voz alta, el resumen escrito del texto, la exposición oral del mismo, el debate, etc.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

## **7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

Título: MF0545\_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios

Autor: Manuel Rodríguez Peula

Editorial: IC Editorial Edición: Primera

ISBN: 978-84-15848-94-3

### **OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

- Apuntes proporcionados por la profesora de la materia.
- Páginas webs relacionadas con las operaciones auxiliares en la industria alimentaria, vídeos de Youtube, simuladores de Formación Profesional/Industrias Alimentarias de Educalab (<http://educalab.es/recursos/historico/formacion-profesional/simuladores/industrias-alimentarias>), etc.
- Plataformas para la creación de actividades de gamificación: kahoot, Educaplay, etc.
- Recursos TIC y material audiovisual: ordenadores con acceso a Internet (para profesora y alumnos/as), cañón proyector con pantalla, sistema de carpetas en red para el archivo de trabajos,
- Taller para la realización de prácticas según recursos disponibles en el centro.
- Plataforma Google Classroom como medio para estar en contacto con el alumnado, suministrar tareas, subir contenido didáctico, etc.

## **8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, RECUPERACIÓN.**

### **8.1. Criterios de calificación**

Para la evaluación de las unidades de trabajo se realizarán:

- Pruebas evaluativas escritas o a través de cuestionarios on-line.
- Actividades de clase, realizadas en aula o en sala de elaboración
- Pruebas prácticas evaluativas tanto en sala de elaboración, como en el desarrollo de Actividades Extraescolares, registrando los grados de consecución de los correspondientes Resultados de Aprendizajes, mediante rúbricas.

Se llevarán a cabo Evaluaciones trimestrales; La calificación de **cada Evaluación** será la suma ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA que se abordan en las Unidades de Trabajo, según tabla de porcentajes del punto 8.2 (tabla 14).

**Cada Resultado de Aprendizaje será considerado adquirido cuando el alumno/a haya obtenido en el mismo, una calificación de 5.**

La superación de cada Evaluación será la media ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los RA abordados en ese Trimestre, y corresponderá con una puntuación mínima de 5 puntos.

La calificación final del módulo será la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los RA.

Los **criterios de calificación** serán las ponderaciones que aparecen en la tabla 14 del punto 8.2.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

Para poder realizar la calificación, se asociará un **instrumento de evaluación** a cada uno de los criterios de evaluación correspondientes a los Resultados de Aprendizaje del módulo que se programa. A continuación, aparecen los **instrumentos de evaluación**, relacionados con los aspectos teóricos y prácticos:

- 1. TEORÍA.** Los contenidos teóricos correspondientes a los RA desarrollados en cada unidad de trabajo serán evaluados mediante actividades y/o pruebas escritas, que se realizarán al finalizar una unidad de trabajo o un bloque temático.

Para ello se realizarán:

- Exámenes con preguntas tipo test, preguntas cortas y/o cuestiones matemáticas, pruebas *visu* (con los propios ojos). Se corregirán con la correspondiente plantilla (solucionario).
- Actividades de distinta naturaleza (investigaciones, comentarios de texto, supuestos prácticos...).
- Realización de trabajos cuando fuere necesario. Podrán ser escritos (con su correspondiente rúbrica dependiendo del tipo de trabajo) u orales. En el caso de realizarse trabajos de carácter oral, se evaluarán con la siguiente rúbrica:

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

ITEM	MUY BIEN(4)	BIEN(3)	REGULAR(2)	INSUFICIENTE(1)
Contenido	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema
Expresión	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del tiempo	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso
Formato	Se ajusta completamente las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato
Expresión corporal y contacto visual	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso
Tiempo	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-
Bibliografía	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

**2. PRÁCTICA.** Los criterios de evaluación que permiten al alumnado “saber hacer” se evaluarán mediante prácticas realizadas en sala de elaboración y las prácticas realizadas en las actividades extraescolares, a través de rúbricas. Se valorará, por tanto, de forma global:

- Grado de entendimiento de los procesos de las actividades.
- Grado de manejo de utensilios y equipos propuestos en las actividades.
- Grado de realización de las tareas programadas.
- Orden y limpieza

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado, y cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (4 puntos), BIEN (3 puntos), REGULAR (2 puntos), INSUFICIENTE (1 punto). La puntuación máxima dependerá del número de ítems que contemple la rúbrica, y puede expresarse con la siguiente fórmula:

$$\boxed{\text{Número de ítems} \times 4 \text{ puntos}}$$

Por ejemplo, si nos fijamos en la rúbrica que recoge esta programación para la evaluación de exposiciones orales, podemos observar que contiene 6 ítems. Así, la puntuación máxima que se puede alcanzar es de 6 ítems x 4 puntos = 24 puntos. En base a este método de puntuación, se harán las ponderaciones correspondientes para ofrecer al alumnado una nota sobre 10.

Cuando la naturaleza de la actividad práctica no se preste a la evaluación mediante rúbricas se empleará otro instrumento de evaluación, concretamente la **lista de cotejo**. En este caso se trata de un instrumento de puntuación dicotómica, donde cada ítem acepta solo dos alternativas (sí/no, logrado/no logrado, presente/ausente).

La nota final de módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL} = \text{RA1} * 13\% + \text{RA2} * 28\% + \text{RA3} * 24\% + \text{RA4} * 20\% + \text{RA5} * 15\%$$

### **Registro de las calificaciones.**

El registro de las calificaciones, y de todo el proceso de Evaluación, se llevará a cabo mediante Hojas de Cálculo Excel, y será individualizado para cada alumno/a.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

**8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación**

*(Ponderación de los RA en las distintas UT en que se abordan) relacionados con la temporalización de las unidades de trabajo*

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA1	b	9%	UT1	1ªEv
RA1	a, c	6%	UT2	1ªEv
RA1	d, e	7%	UT3	1ªEv
RA2	b, c, d	16%	UT4	1ªEv
RA2	a, e, f	12%	UT5	2ªEv
RA3	a, c, d, f	9%	UT6	2ªEv
RA3	b, e, g, h	11%	UT7	2ªEv
RA4	a, b, c, d, e, f	18%	UT8	3ªEv
RA5	a, b, c, d, e, f	12%	UT9	3ªEv
		<b>100%</b>		

**Tabla 14**

**Ponderación de los Resultados de Aprendizajes globales**

Resultado de Aprendizaje	Ponderación
RA1	22%
RA2	28%
RA3	20%
RA4	18%
RA5	12%
	<b>100%</b>

**Tabla 15**

La **calificación** reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje, es decir, reflejará el grado de consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo.

La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades y prácticas, comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

Para justificar las faltas, se procederá a actuar conforme establece el centro:

- Plazo máximo de 3 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

### **Medidas de Recuperación y Programa de refuerzo.**

Se realizará un programa de refuerzo y recuperación después de cada evaluación, coincidiendo con los tres trimestres lectivos. Se desarrollarán actividades y prácticas de refuerzo y recuperación, relacionadas con los Resultados de Aprendizajes que no hayan sido adquiridos. Finalmente, se realizará una prueba específica o examen, con actividades y/o cuestiones teóricas y realización de prácticas en la sala de elaboración de las mismas características y alcance que las realizadas en la evaluación.

Sólo se pondrá una nueva fecha para las pruebas en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

En caso de haber alumnos repetidores, se elaborará un plan de refuerzo y seguimiento individualizado.

En cuanto al procedimiento para subir nota, los alumnos/as que, habiendo superado la materia, deseen modificar su nota media final, podrán hacerlo mediante una prueba objetiva al final del curso, de toda la materia del módulo.

En los casos en los que, llegado el momento de la **1ª evaluación final**, el alumno/a no haya superado la evaluación del módulo, recibirá un **programa de refuerzo para la recuperación de los aprendizajes no adquiridos** entre las semanas 32 y 35 del curso académico. Durante este periodo, se trabajará con el alumnado actividades de refuerzo y se realizarán diferentes pruebas de recuperación.

En caso de no asistir el alumnado a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable.

### **9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.**

**Indicadores enseñanza:** Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas.

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. **Tiene que ser superior al 85%.**

- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. **Tiene que ser superior al 90%.**

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. **Tiene que ser superior al 90%.**

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. **Tiene que ser superior al 70%.**

**Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

menos 3 veces por trimestre. **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre. Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).

**10.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

La atención a la diversidad del alumnado en el Departamento se realizará atendiendo a lo establecido en el apartado 2.03.06. Atención a la diversidad del Plan de Centro.

**- DETECCIÓN**

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

**- ACTUACIONES**

La Formación Profesional Básica es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc.

Por tanto, se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

**- EVALUACIÓN**

El seguimiento y evaluación de las posibles medidas de atención a la diversidad tomadas será continua, procediendo a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

**11.- EVALUACIÓN DEL ALUMNADO Y DE LA PROGRAMACIÓN.**

De conformidad con lo dispuesto en el **artículo 10.1 de la Orden de 30 de mayo de 2023**, «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 de las diferentes materias curriculares, a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.»

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

## 12. PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, en Andalucía el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria responderá a los siguientes principios:

a) La lectura constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Las programaciones didácticas de todas las materias incluirán actividades y tareas para el desarrollo de la competencia en comunicación lingüística. 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.

b) La intervención educativa buscará desarrollar y asentar progresivamente las bases que faciliten a cada alumno o alumna una adecuada adquisición de las competencias clave previstas en el Perfil competencial al término de segundo curso y en el Perfil de salida del alumnado al término de la Enseñanza Básica.

c) Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.

d) Asimismo, se trabajarán elementos curriculares relacionados con el desarrollo sostenible y el medio ambiente, el funcionamiento del medio físico y natural y la repercusión que sobre el mismo tienen las actividades humanas, el agotamiento de los recursos naturales, la superpoblación, la contaminación o el calentamiento de la Tierra, todo ello 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.

e) Se potenciará el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) con objeto de garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado.

f) Se fomentará el uso de herramientas de inteligencia emocional para el acercamiento del alumnado a las estrategias de gestión de emociones, desarrollando principios de empatía y resolución de conflictos que le permitan convivir en la sociedad plural en la que vivimos.

g) El patrimonio cultural y natural de nuestra comunidad, su historia, sus paisajes, su folclore, las distintas variedades de la modalidad lingüística andaluza, la diversidad de sus manifestaciones artísticas, entre ellas, el flamenco, la música, la literatura o la pintura, tanto tradicionales como actuales, así como las contribuciones de su ciudadanía a la construcción del acervo cultural andaluz, formarán parte del desarrollo del currículo.

h) Atendiendo a lo recogido en el capítulo I del título II de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, 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.

i) En los términos recogidos en el Proyecto educativo de cada centro, con objeto de fomentar la integración de las competencias clave, se dedicará un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos significativos para el alumnado, así como a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, el emprendimiento, la reflexión y la responsabilidad del alumnado.

j) 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.

**MATERIA: O. Auxiliares en la Industria Alimentaria NIVEL: 1ºCFGB CURSO: 23/24**

De acuerdo con lo dispuesto en el Anexo V de la Orden 30 de mayo de 2023, «Para desarrollar las competencias se propone el uso de metodologías propias de la ciencia y de las tecnologías digitales, abordadas con un enfoque interdisciplinar, coeducativo y conectado con la realidad del alumnado. Se pretende con ello que el aprendizaje adquiera un carácter significativo a través del planteamiento de situaciones de aprendizaje preferentemente vinculadas a su contexto personal y a su entorno social y profesional, especialmente a la familia profesional elegida. Todo ello con idea de contribuir a la formación de un alumnado comprometido con los desafíos y retos del mundo actual y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, facilitando su integración profesional y su plena participación en la sociedad democrática y plural.».

## **12. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.**

- Taller de emprendimiento en el Centro de visitantes Narvéez (Parque natural de la Sierra de Baza) con Azimut Sur: 13/12/2023

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

<b>Ciclo Formativo:</b>	Formación Profesional Básica de Industrias Alimentarias
<b>Módulo Profesional:</b>	M3035 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
<b>Grupo:</b>	1º CFGM
<b>Horas del Módulo:</b>	N.º horas: ANUALES (HORAS SEMANALES; SEMANAS) 128 h (4 h/semana; 32 semanas)
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas UC0547_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo las instrucciones recibidas.
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.</li> <li>- Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de la Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.</li> <li>- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.</li> <li>- Orden, de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión, así como los currículos de 26 títulos.</li> <li>- Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria. La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.</li> <li>- Decreto 102/2023, de 9 de mayo, por el que se establece la ordenación y el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía y la Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo</li> </ul>

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	<p>correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad y a las diferencias individuales, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre las diferentes etapas educativas.</p>
<b>Profesor</b>	<b>Nombre: <i>Candelaria Ortigosa Moreno</i></b>

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO** *(Enumerarlos estableciendo un orden numérico)*

Conforme a lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. la Educación Secundaria Obligatoria contribuirá a desarrollar en los alumnos y alumnas las capacidades que les permitan:

- a) Asumir responsablemente sus deberes, conocer y ejercer sus derechos en el respeto a las demás personas, practicar la tolerancia, la cooperación y la solidaridad entre las personas y grupos, ejercitarse en el diálogo afianzando los derechos humanos como valores comunes de una sociedad plural y prepararse para el ejercicio de la ciudadanía democrática.
- b) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.
- c) Valorar y respetar la diferencia de sexos y la igualdad de derechos y oportunidades entre ellos. Rechazar los estereotipos que supongan discriminación entre hombres y mujeres.
- d) Fortalecer sus capacidades afectivas en todos los ámbitos de la personalidad y en sus relaciones con los demás, así como rechazar la violencia, los prejuicios de cualquier tipo, los comportamientos sexistas y resolver pacíficamente los conflictos.
- e) Desarrollar destrezas básicas en la utilización de las fuentes de información para, con sentido crítico, adquirir nuevos conocimientos. Desarrollar las competencias tecnológicas básicas y avanzar en una reflexión ética sobre su funcionamiento y utilización.
- f) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, que se estructura en distintas disciplinas, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- g) Desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender a aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.
- h) Comprender y expresar con corrección, oralmente y por escrito, en la lengua castellana, textos y mensajes complejos, e iniciarse en el conocimiento, la lectura y el estudio de la literatura.
- i) Comprender y expresarse en una o más lenguas extranjeras de manera apropiada.
- j) Conocer, valorar y respetar los aspectos básicos de la cultura y la historia propia y de las demás personas, apreciando los elementos específicos de la historia y la cultura andaluza, así como otros hechos diferenciadores como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio.
- k) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de las otras personas, respetar las diferencias, afianzar los hábitos de cuidado y salud corporales e incorporar la educación física y la práctica del deporte para favorecer el desarrollo personal y social. Conocer y valorar la dimensión humana de la sexualidad en toda su diversidad. Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado, la empatía y el respeto hacia los seres vivos, especialmente los animales y el medioambiente, contribuyendo a su conservación y mejora, reconociendo la riqueza paisajística y medioambiental andaluza.
- l) Apreciar la creación artística y comprender el lenguaje de las distintas manifestaciones artísticas, utilizando diversos medios de expresión y representación.
- m) Conocer y apreciar la peculiaridad lingüística andaluza en todas sus variedades.

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

- n) Conocer y respetar el patrimonio cultural de Andalucía, partiendo del conocimiento y de la comprensión de nuestra cultura, reconociendo a Andalucía como comunidad de encuentro de culturas.

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES** *(Recoger en cada competencia sus iniciales)*

**Según el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo:**

- d) Realizar operaciones de limpieza e higiene en las áreas de trabajo, equipos e instalaciones de la industria alimentaria y laboratorios químicos, aplicando procedimientos generales y específicos a las necesidades.
- e) Realizar operaciones de recogida, eliminación y tratamiento de residuos, identificando el origen y línea de producción donde se han generado.
- f) Realizar el mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, cumpliendo los procedimientos establecidos en los manuales para el uso y conservación de los mismos.
- h) Realizar el mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.
- s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- t) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- u) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- v) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- w) Cumplir normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional
- x) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional
- y) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)//CRITERIOS DE EVALUACIÓN**  
(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO)</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Enumerarlos estableciendo un orden).
<p><b>RA1</b> Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo.</p>	<p>a) Se han relacionado los medios y productos de limpieza y desinfección con las zonas, instalaciones y equipos donde se aplican.</p> <p>b) Se han preparado los productos de higiene y desinfección para la limpieza de instalaciones y equipos de la industria alimentaria.</p> <p>c) Se han utilizado los utensilios y maquinaria higienización.</p> <p>d) Se han realizado los procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización manuales o automáticos.</p> <p>e) Se ha comprobado que el trabajo realizado es el esperado según los parámetros establecidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p><b>RA2</b> Realiza tareas rutinarias para eliminar la suciedad en materiales, instrumentos, equipos y áreas de laboratorios e industrias químicas, reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo.</p>	<p>a) Se han relacionado los equipos y productos de limpieza con los materiales, instrumentos equipos y áreas de laboratorios donde se aplican y con la naturaleza de la suciedad.</p> <p>b) Se ha comprobado que los productos y/o equipos de limpieza se encuentran en condiciones adecuadas.</p> <p>c) Se ha comprobado que los contenedores de eliminación de residuos de productos químicos se encuentran en el lugar adecuado.</p> <p>d) Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada a los productos que se manipulen.</p> <p>e) Se han reconocido y utilizado los equipos de protección adecuados al tipo de productos que manipulen.</p>

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

<p><b>RA3</b> Realiza limpiezas específicas en función de los tipos de urgencia, y riesgo para las personas, equipos e instalaciones, siguiendo instrucciones y según los protocolos establecidos.</p>	<p>a) Se ha diferenciado la actuación urgente ante una limpieza imprevista frente a la limpieza previamente establecida en los planes de limpieza.</p> <p>b) Se ha realizado la limpieza de laboratorios e industrias químicas siguiendo la frecuencia definida en lo reglamentado.</p> <p>c) Se han utilizado materiales y equipos específicos en la eliminación de vertidos accidentales.</p> <p>d) Se han cumplimentado los registros establecidos</p> <p>e) Se ha comunicado al responsable de gestión ambiental la necesidad de retirar los residuos que se eliminan a través de un gestor autorizado.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
--	---

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

<p><b>RA4</b> Realiza operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos, aplicando los procedimientos establecidos en los planes de gestión ambiental.</p>	<p>a) Se han identificado los distintos tipos de residuos que se generan en las industrias alimentarias.  b) Se han relacionado los residuos y contaminantes originados en la industria alimentaria con los efectos medioambientales.  c) Se ha colaborado en la recogida de residuos con las precauciones y procedimientos establecidos.  d) Se han almacenado en el lugar indicado los residuos y desperdicios de la industria alimentaria.  e) Se ha realizado el manejo rutinario de los equipos de depuración.  f) Se ha tomado la muestra según las indicaciones recibidas.  g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p><b>RA5</b> Realiza tareas rutinarias de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones, reconociendo los procedimientos establecidos en las instrucciones recibidas.</p>	<p>a) Se han caracterizado las operaciones de preparación de cámaras, equipos e instalaciones para las diferentes elaboraciones de productos alimentarios.  b) Se han preparado y puesto a punto los equipos e instalaciones según las instrucciones de trabajo.  c) Se han detectado las anomalías en el funcionamiento de los equipos e instalaciones.  d) Se ha ayudado en reparaciones sencillas y en arreglos y mejoras de equipos e instalaciones de procesos.  e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN**

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN		<b>1 RA 1</b>	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	14 h
		<b>2 RA 1</b>	Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias	10 h
		<b>3 RA 1</b>	Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización	10 h
		<b>4 RA 2</b>	Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización	10 h
		<p>PRÁCTICAS (están asociadas a cada unidad y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas. Se especifican en el contenido de cada unidad).</p> <p><b>Práctica 1:</b> Limpieza de la bodega del departamento de Ind. Alimentarias.</p> <p><b>Práctica 2:</b> Ordenar y limpiar la estantería de la bodega</p> <p><b>Práctica 3:</b> Ordenar y limpiar el almacén y equipos para la manipulación de cargas.</p> <p><b>Práctica 4:</b> Identificación de útiles de limpieza</p> <p><b>Práctica 5:</b> Limpieza de superficies y equipos</p> <p><b>Práctica 6:</b> Desinfección de superficies y equipos</p> <p><b>Práctica 7:</b> Procedimiento de higienización</p> <p><b>Práctica 8:</b> Comprobar que los equipos de limpieza se encuentran en condiciones adecuadas</p> <p><b>Práctica 9:</b> Reconocer y utilizar equipos de protección de acuerdo al tipo de productos utilizados</p>		
2ª EVALUACIÓN		<b>5 RA 4</b>	Incidencia ambiental de la industria alimentaria	16 h
		<b>6 RA 4</b>	Residuos y contaminantes en la industria alimentaria	14 h
		<b>7 RA 4</b>	Medidas de protección ambiental	16 h

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

<p>PRÁCTICAS (están asociadas a cada unidad y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas. Se especifican en el contenido de cada unidad).  <b>Práctica 10:</b> Identificación de residuos  <b>Práctica 11:</b> Relacionar residuos y contaminantes con los efectos medioambientales  <b>Práctica 12:</b> Recoger residuos de acuerdo con los procedimientos  <b>Práctica 13:</b> Almacenar residuos y desperdicios en los lugares habilitados para ello</p>				
3ª EVALUACIÓN		<b>8 RA 3</b>	Limpiezas específicas	18 h
		<b>9 RA 5</b>	Operaciones básicas de preparación y mantenimiento de equipos en la industria alimentaria	20 h

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	<p>PRÁCTICAS (están asociadas a cada unidad y se realizan simultáneamente con el desarrollo de las mismas. Se especifican en el contenido de cada unidad).</p> <p><b>Práctica 14:</b> Actuación ante vertidos accidentales</p> <p><b>Práctica 15:</b> Operaciones de mantenimiento de un frigorífico</p> <p><b>Práctica 16:</b> Detección de anomalías en equipos</p> <p><b>Práctica 17:</b> Realizar la puesta a punto de equipos</p> <p><b>Práctica 18:</b> Realizar reparaciones sencillas de fallos y anomalías en equipos</p> <p><b>Práctica 19:</b> Realizar el mantenimiento primario de equipos</p>
	<p>TOTAL HORAS: <b>128 h teóricas</b></p>

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE**

	RA	CE
<b>N.º y Título de la Unidad de trabajo</b> (objetivos generales y competencias relacionadas, solo mencionar las letras)	Solo nº	Solo
	Ponderación e calificación	letras

**APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**

	RA	CE
<b>1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones</b>  Objetivos: e). Competencias: d)	<b>1</b>  <b>8%</b>	a), b), c), d), e), f)
<b>UD1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones</b> <i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias.</li> <li>- Limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como pun control crítico del sistema de análisis de Peligros y Puntos de control Cr (APPCC)</li> <li>- Suciedad y tipos de limpieza. Conceptos básicos.</li> <li>- Clases de suciedad, los estados de la suciedad, su naturaleza y su adherencia de la suciedad a la superficie.</li> <li>- Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización.</li> <li>- Círculo de Sinner: Tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químicos</li> <li>- Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección, manuales de maquinaria de limpieza.</li> <li>- Fases del proceso de limpieza y desinfección: Prelavado, limpieza, enju intermedio, desinfección y enjuague final.</li> <li>- Esterilización, sus generalidades y los distintos métodos.</li> <li>- Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Mepreventivas y planes CIP.</li> </ul>		

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<p><b>2. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias</b> Objetivos: e). Competencias: d)</p>	<p><b>1</b></p>	<p>a), b), c), d), e), f)</p>
	<p><b>9%</b></p>	
<p><b>UD2. Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias</b> <i>Contenidos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecanismo de la detergencia, del mojado, del desplazamiento de suciedad.</li> <li>- Productos utilizados para la limpieza e higienización de las industrias alimentarias.</li> <li>- pH y los disolventes.</li> <li>- Propiedades del agua y los valores aceptables para su utilización Industria Alimentaria.</li> <li>- Tipos de detergentes: Neutros, amoniacados y desengrasantes.</li> <li>- Desinfectantes. Productos de desinfección bioquímica.</li> <li>- Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.</li> <li>- Dosificación de los productos y los tipos de dosificaciones.</li> <li>- Etiquetas de los productos, su contenido y los pictogramas referentes a superficies y al método de utilización.</li> <li>- Corrosión que se puede dar en los equipos de distintos materiales: alea de aluminio, aceros inoxidables, materiales plásticos.</li> <li>- Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.</li> </ul>		

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<p><b>3. Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización</b></p> <p>Objetivos: e), f), i). Competencias: d), f), h), i)</p>	<p><b>1</b></p>	<p>a), b), c), d), e), f)</p>
	<p><b>8%</b></p>	
<p><i>Contenidos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiales habitualmente utilizados en la industria química.</li> <li>- Equipamientos, utensilios de higienización: bayeta, estropajos, cep haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos</li> <li>- Equipamientos, maquinaria de higienización: barredoras-frega automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas genera de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono.</li> <li>- Disposición y colocación de utensilios y maquinaria de limpieza</li> </ul>		

	RA	CE
<p><b>4. Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización.</b></p> <p>Objetivos: e). Competencias: d)</p>	<p><b>2</b></p>	<p>a), b), c), d), e)</p>
	<p><b>10%</b></p>	
<p><i>Contenidos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza en frío y en caliente, la calidad del agua y la temperaturalimpieza.</li> <li>- Procedimientos físicos y químicos de la limpieza, los sistemas de aspiraabsorción y abrasión.</li> <li>- Clasificación de limpieza. Limpiezas rutinarias y de mantenimiento. Limpde carácter especial.</li> <li>- Equipos y productos de limpieza en laboratorios e industrias químicas.</li> <li>- Incompatibilidades básicas de los productos de limpieza, los productlimpieza en laboratorios químicos, los equipos de trabajo y la proteindividual.</li> <li>- Riesgos derivados del uso de equipos y productos de limpieza.</li> </ul>		

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<b>5. Incidencia ambiental de la industria alimentaria</b> Objetivos: f), x). Competencias: e), v)	<b>4</b>	a), b), c),
	<b>10%</b>	d), e), f),g)
<i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo sostenible y el crecimiento insostenible.</li> <li>- Problemas medioambientales; La atmósfera.</li> <li>- Química del agua y la química del suelo.</li> <li>- Emisiones a la atmósfera.</li> <li>- Tipos de contaminación: contaminación acústica.</li> </ul>		

	RA	CE
<b>6. Residuos y contaminantes en la industria alimentaria</b> Objetivos: f), x). Competencias: e), v)	<b>4</b>	a), b), c),
	<b>10%</b>	d), e), f),g)
<i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales residuos generados en las distintas industrias alimentarias.</li> <li>- Conocer el origen y características de los vertidos de las distintas indualimentarias.</li> <li>- Conocer los subproductos derivados y deshechos</li> </ul>		

	RA	CE
<b>7. Medidas de protección ambiental</b> Objetivos: f), x). Competencias: e), v)	<b>4</b>	a), b), c),
	<b>10%</b>	d), e), f),g)
<i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recogida selectiva de residuos.</li> <li>- Toma de muestras.</li> <li>- Gestión administrativa de residuos peligrosos.</li> </ul>		

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	RA	CE
<b>8. Limpiezas específicas</b> Objetivos: e). Competencias: d)	<b>3</b>	a), b), c), d), e), f)
	<b>15%</b>	
<i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiezas de carácter especial: Desinfección-esterilización, desinsectación, desratización.</li> <li>- Organización y registro de las operaciones de limpieza.</li> <li>- Sistemas de registro y los protocolos establecidos para la limpieza.</li> <li>- Control y monitorización del programa de limpieza y desinfección.</li> <li>- Registros y fichas de control derivados de las actividades de limpieza.</li> <li>- Normas e instrucciones de referencia para actuar en caso de vertido derrame accidental.</li> <li>- Planes de emergencia en caso de derrames accidentales.</li> <li>- Fichas de seguridad de productos químicos empleados en operación limpieza y desinfección</li> </ul>		

	RA	CE
<b>9. Operaciones básicas de preparación y mantenimiento de equipola industria alimentaria</b>  Objetivos: g), i), x). Competencias: f), h), v)	<b>5</b>	a), b), c), d), e)
	<b>20%</b>	
<i>Contenidos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Componentes y principales equipos utilizados en la industria alimentaria.</li> <li>- Tanques, bombas, válvulas y tuberías.</li> <li>- Diferentes instrumentos de medición y control.</li> <li>- Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladore velocidad.</li> <li>- Maquinaria y equipos electromecánicos.</li> <li>- Elementos hidráulicos y electrohidráulicos.</li> <li>- Elementos neumáticos y electroneumáticos.</li> <li>- Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores.</li> <li>- Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire.</li> <li>- Equipos de producción de frío.</li> <li>- Sistemas de acondicionamiento de agua.</li> <li>- Sistemas de automatización. Relés internos, temporizadores, contado autómatas programables</li> </ul>		

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).**

**6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)**

*Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.*

Mensualmente se propondrá al alumnado la lectura de un artículo de actualidad relacionado con la logística y el almacenamiento.

El trabajo consistirá en la comprensión, resumen y exposición en clase de los contenidos más importantes del texto, así como su opinión al respecto.

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

La metodología didáctica es el **conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado**, de manera consciente y reflexiva, con la finalidad de **posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos planteados**. Hace referencia al papel que juegan el alumnado y profesorado, a la utilización de medios y recursos, a los tipos de actividades, a la organización de los tiempos y espacios, a los agrupamientos y a la secuenciación y tipo de tareas.

En relación a lo expuesto, existen varios aspectos que condicionan la metodología empleada, entre los que destacan los siguientes:

- Las **características y necesidades/limitaciones del alumnado**, destacando que la FP Básica es una respuesta formativa para colectivos con **necesidades específicas** por circunstancias personales, de edad o de historial académico.

- Las **características del centro**, en cuanto a las **instalaciones y materiales** de los que dispone, que facilitará en mayor o menor medida el desarrollo de actividades prácticas.

- El **carácter propio del módulo de Operaciones Auxiliares de Almacenaje**. Por un lado, debe abordarse contenidos de carácter técnico a partir de unos conocimientos básicos que son nuevos con respecto a su anterior etapa educativa. Sin embargo, por otra parte, este módulo admite **actividades prácticas en el almacén, taller y la biblioteca** que pueden resultar **motivadoras y atractivas** para el alumnado.

Dentro de estas consideraciones generales se incluirán actividades que promuevan la lectura, la **educación en valores** y el **uso responsable de las TICs**.

La metodología ha de tener **carácter globalizador y se adaptará a las necesidades del alumnado**, favoreciéndola adquisición progresiva de competencias.

Por tanto, dadas las características del alumnado de FP Básica, la metodología tratará de dar un **carácter motivador** y un **sentido práctico** a los contenidos, fomentando **técnicas activas de aprendizaje**, la **autonomía** y el **trabajo en equipo**, con el objeto de estimular los procesos de construcción de **aprendizaje**

## MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 2023/2024

**significativo**. Además, la metodología debe favorecer el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal. Todo ello basado en estrategias de **resolución de problemas** y en “**aprender haciendo**”, utilizando de manera habitual las **tecnologías de la información y de la comunicación**. Por último, es importante que las actividades programadas sean **realizables por el alumnado** y creen una **situación de logro** de los resultados previstos. Asimismo, se preverán actividades que permitan profundizar y tener un trabajo más autónomo para aquellos alumnos que avancen de forma más rápida o necesiten menos ayuda.

En base al perfil de este alumnado, **la base de la metodología didáctica será el establecimiento de un clima de confianza, respeto y unión entre el alumnado y la profesora, y la creación de un afán de crecimiento y superación personal.**

Los contenidos serán expuestos teniendo en cuenta **las ideas previas del grupo**, identificándolas mediante la evaluación inicial y a través de actividades iniciales, y se utilizarán técnicas que propicien la **participación activa** del alumnado y el **trabajo cooperativo** en las actividades de desarrollo y demás actividades (corrección de ejercicios o elaboración del material de forma coordinada con la profesora y los compañeros/as).

Se realizarán **supuestos prácticos y prácticas de almacén**, que permitan al grupo “**aprender haciendo**” y que creen situaciones de aprendizajes sugerentes y significativas, y **exposiciones orales** y propondremos **debates** que animen al alumnado a la reflexión, análisis y discusión y que potencie su fluidez verbal en la defensa de ideas, valorando la discrepancia y el diálogo como una vía positiva para la comprensión de los contenidos del programa.

Se atenderán los **distintos ritmos de aprendizajes del grupo de clase**, apoyándonos en actividades de refuerzo, de ampliación y de trabajo autónomo, y **se trabajará en equipo con el resto del profesorado** que imparta clases en los diferentes módulos del ciclo, para que el alumnado tenga una visión de conjunto del mismo.

Se realizarán **actividades extraescolares** que permitan al alumnado conocer y aprender *in situ* las aplicaciones profesionales de los contenidos impartidos.

Por último, se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de webs ilustrativas, repaso mediante juegos interactivos, uso de internet, uso de procesador de texto, hojas de cálculo y presentaciones, etc.).

Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita. Así mismo, se fomentará la lectura de artículos de actualidad en la industria alimentaria y, sobre todo, en el sector del aceite de oliva y el vino, relacionados con el tema propuesto.

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

**Título: Manejo e instalaciones para la elaboración de productos alimentarios**

**Editorial:  
Paraninfo**

**Título: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.**

**Editorial: Paraninfo.**

**OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y ESPACIOS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA**

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.**

**8.1. Criterios de calificación** (*Especificar rúbricas de evaluación*).

**Cómo se va a determinar la calificación.**

La calificación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje recogidos en la orden que rige el ciclo formativo y que se recogen en esta programación se alcanzaran con los distintos Criterios de evaluación

Para obtener la calificación de los criterios de evaluación utilizaremos los diferentes instrumentos de evaluación que ya mencionamos en apartados anteriores:

- **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo una por evaluación.
- **Trabajos y actividades**, con su rúbrica correspondiente.

Para establecer una calificación del módulo profesional se considerará el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación, y, por tanto, de los objetivos generales relacionados y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

**Calificación final**

Tras obtener una calificación de cada uno de los resultados de aprendizaje, la nota final se obtendrá ponderando cada RA de la siguiente manera:

<b>Resultado Aprendizaje</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>	<b>Ponderación sobre la nota final</b>	<b>Unidades de trabajo</b>	<b>Evaluación</b>
RA 1	a), b), c), d), e), f)	<b>8%+9%+8%</b>	UT 1, UT 2, UT 3	1ª
RA 2	a), b), c), d), e)	<b>10%</b>	UT 4	1ª
RA 3	a), b), c), d), e), f)	<b>15%</b>	UT 8	3ª
RA 4	a), b), c), d), e), f), g)	<b>10%+10%+10%</b>	UT 5, UT 6, UT 7	2ª
RA 5	a), b), c), d), e)	<b>20%</b>	UT 9	3ª

Cada evaluación el alumno llevará la nota media ponderada de los RA trabajados en dicha evaluación, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores, que podríamos sintetizar así:

$$\text{Nota final} = ((RA1 * 25\%) + (RA2 * 10\%) + (RA3 * 15\%) + (RA4 * 30\%) + (RA5 * 20\%))$$

La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

**8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación**

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a), b), c), d), e), f)	25%	UT 1, UT 2, UT 3	1ª
RA 2	a), b), c), d), e), f)	10%	UT 4	1ª
RA 3	a), b), c), d), e), f)	15%	UT 8	3ª
RA 4	a), b), c), d), e), g), h), i)	30%	UT 5, UT 6, UT 7	2ª
RA 5	a), b), c), d), e)	20%	UT 9	3ª

**8.3- Medidas de Recuperación**

La recuperación se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno no logre una valoración suficiente en cualquiera de los resultados de aprendizaje, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades consistirán en: resolución de cuestionarios y actividades y realización de trabajos y pruebas escritas, así como pruebas prácticas cuando se considera necesario para el RA no superado.

Se establecerán recuperaciones anterior o posteriormente a cada sesión de evaluación de las unidades de trabajo (resultados de aprendizaje) no superadas para aquellos alumnos/as que no hayan

## MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

NIVEL: 1º CFGB

CURSO: 2023/2024

podido alcanzar los niveles mínimos establecidos.

En el caso de suspender una evaluación debido a la valoración como suspensa de uno o varios resultados de aprendizaje, el alumnado tendrá oportunidad de recuperarla en los exámenes finales extraordinarios de junio. Para poder presentarse a los exámenes finales ordinarios de junio los alumnos deben presentar las actividades de apoyo y refuerzo planteadas.

En caso de no asistir un alumno/a a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación, y aquellos que no se presenten ni a los exámenes de evaluación ni a los de recuperación, irán directamente a la prueba final ordinaria. Sólo se pondrá una nueva fecha para una posible repetición de la prueba en caso de fuerza mayor, siempre que se justifique con la documentación oportuna.

### 9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

**Indicadores enseñanza:** Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas.

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. **Tiene que ser superior al 85%.**
- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. **Tiene que ser superior al 90%.**
- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. **Tiene que ser superior al 90%.**
- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. **Tiene que ser superior al 60%.**

**Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 3 veces por trimestre. **Manejo de hojas de cálculo, procesadores de texto, presentaciones, y webs para el desarrollo de actividades.**
- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 3 veces por trimestre. **Se realizarán actividades de gamificación con las aplicaciones Kahoot y Educaplay (aprender jugando).**

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

La atención a la diversidad del alumnado en el Departamento se realizará atendiendo a lo establecido en el apartado 2.03.06. Atención a la diversidad del Plan de Centro.

**a- DETECCIÓN**

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la detección de las posibles necesidades educativas del alumnado. En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc. En concreto dos alumnos presentan dificultad de aprendizaje límite.

**b- ACTUACIONES**

En este curso no hay alumnos/as que presenten necesidades específicas de apoyo educativo, sin embargo, la Formación Profesional Básica es en sí una medida de atención a la diversidad y el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya diversidad de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses, de motivaciones, etc.

Por tanto, se tratará de dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno/a la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico e intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo. Para ello se adaptarán las actividades formativas, la metodología, los contenidos, así como los criterios y los procedimientos de evaluación, sin que ello suponga la supresión de los resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

Por otro lado, ante las dificultades que pueda presentar el alumnado, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, recogidas en el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

Las medidas ordinarias que se adoptarán son:

- Atención personalizada de refuerzo en la realización de actividades de inicio, desarrollo y finalización.
- Adaptación de pruebas escritas y procedimientos de evaluación, si fuera necesario.
- Integración en grupo, compartiendo responsabilidades con compañeros y siendo responsables de tareas adaptadas y supervisadas completamente por el profesorado.
- Asignación de alumno ayudante.
- Ubicación en el aula. El alumnado con necesidades educativas especiales debe tener un lugar adecuado a sus características y necesidades.
  - Próximo al escritorio del profesor.
  - Ubicarlo en un espacio en donde la supervisión sea más fácil.
  - Rodearlo de compañeros con buenas habilidades atencionales, no necesariamente

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

de alto rendimiento.

**c- EVALUACIÓN**

El seguimiento y evaluación de las posibles medidas de atención a la diversidad tomadas será continua, procediendo a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

**11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Orden de 30 de mayo de 2023, «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 de las diferentes materias curriculares, a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.»

Al final de cada evaluación se pasará al alumnado un cuestionario para determinar las fortalezas y debilidades del proceso de enseñanza-aprendizaje con el objeto de ser mejorado a lo largo del curso.

La programación, en todos sus elementos curriculares, estará continuamente siendo revisada mediante consultas y registros que reflejen el grado de consecución de lo que en cada elemento se haya establecido.

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

**ANEXO: RÚBRICAS DE EVALUACIÓN**

<b>RÚBRICA CORRECCIÓN TRABAJOS Y SUPUESTOS PRÁCTICOS</b>					
<b>TRABAJO</b>	<b>EXCELENTE 10</b>	<b>MUY BUENO 9-8</b>	<b>BUEN 07-6</b>	<b>REGULAR AR5-4</b>	<b>DEBE MEJOR AR 3-2-1</b>
<b>CONTENIDO 70%</b>	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo con la suficiente información, consultando o insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas. Ideas claras	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto, el tema. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El alumno no explica bien, ni interpreta el tema, No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo. No reflexiona. No entrega el trabajo. Contenidos insuficientes
<b>EXPRESIÓN 20%</b>	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. Utilizar un vocabulario técnico.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. Utiliza algunas veces vocabulario técnico	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. Apenas usa vocabulario técnico.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. No expresa con claridad el contenido y no usa vocabulario técnico	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.
<b>PRESENTACIÓN 10 %</b>	Respetar márgenes, se percibe limpieza, enumera las páginas, incluye una portada, identifica su nombre.	Se percibe cierto desorden, aunque suele cuidar márgenes y limpieza. Le faltan algunos detalles de presentación	No cuida los márgenes, pero se percibe limpieza. Le faltan varios detalles de presentación.	No cuida los márgenes y existe desorden, aunque se puede observar cierta limpieza, le faltan detalles básicos en la presentación	No entrega o no respeta los márgenes. No cuida la limpieza ni la presentación.

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

	<b>MUY BIEN 4</b>	<b>BIEN 3</b>	<b>REGULAR 2</b>	<b>MAL 1</b>
Destreza y autonomía	Realiza de forma correcta el montaje del material. Tiene un manejo avanzado y es capaz de resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabajando de forma constante durante la práctica aprovechando los tiempos "muertos"	Realiza de forma correcta, el montaje del material necesario, pero necesita algo de ayuda. Tiene un buen manejo y en la medida de lo posible intenta resolver por sí mismo los problemas que van apareciendo trabajando de forma constante durante la práctica.	Realiza el montaje necesitando asesoramiento en todo momento. Tiene un manejo básico limitándose a seguir el guion ante cualquier problema recurre al profesor o copia lo que hacen los otros. Trabaja de forma discontinua	Maneja de forma incorrecta los utensilios de laboratorio no siendo capaz de montar los equipos. No tiene buen manejo del material y los equipos de laboratorio se dedican a copiar continuamente lo que hacen los compañeros. No trabaja durante la práctica
Preparación de productos y equipos	Realiza de forma correcta la preparación de los productos y equipos	Realiza de forma correcta, pero ayudado en algunas ocasiones la preparación de los productos y equipos	Realiza de forma correcta la preparación de los productos y equipos, necesitando asesoramiento	Realiza de forma incorrecta la preparación de los productos y equipos
Seguridad en la sala de procesos	Aplica las medidas de seguridad e higiene, utilizando los EPIS (bata, guantes... adecuados. Acude con la bata correcta	Aplica las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa adecuada para la actividad, pero en alguna ocasión hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica	Aplica casi todas las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa inadecuada para la actividad, utiliza el resto de los EPIS durante la práctica	No aplica las medidas de seguridad e higiene. Viste ropa inadecuada para la actividad en alguna ocasión puntual hay que recordarle el uso de otros EPIS durante la práctica
Gestión de residuos	Gestiona los residuos de forma correcta sin la ayuda del profesor	Gestiona los residuos de forma correcta con ayuda	Gestiona los residuos de forma incorrecta	No gestiona los residuos
Orden y limpieza	Muestra perfecto orden durante el desarrollo de la práctica, cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, acata las instrucciones del profesor	Muestra orden durante la práctica, sin embargo, se observa descuido en el uso de herramientas, utensilios y material de trabajo, sin embargo, acata las	Muestra un poco de desorden durante la práctica, muestra cuidado en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, y acata	Muestra mucho desorden durante la práctica, se observa descuido en el uso de herramienta, utensilios y material de trabajo, desacata las instrucciones del profesor

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

		instrucciones del profesor	las instrucciones del profesor	
Documentación y resultados	Prepara un procedimiento de la práctica donde incluye todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. Realiza los cálculos correctamente y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la práctica donde incluye casi todos los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara y con vocabulario técnico. Los cálculos tienen algún error poco importante y presenta la conclusión de forma coherente y acertada. La presentación de la práctica es correcta.	Prepara un procedimiento de la práctica, pero le falta algún apartado de los indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma clara con algún error y sin vocabulario técnico. Hay algún error en los cálculos y la conclusión no es del todo correcta. La presentación tiene algunos fallos.	Prepara un procedimiento de la práctica incluye menos del 50 % de los apartados indicados por el profesor. Explica el procedimiento de forma confusa. Los cálculos son erróneos y la conclusión también

**12. PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, en Andalucía el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria responderá a los siguientes principios:

- La lectura constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Las programaciones didácticas de todas las materias incluirán actividades y tareas para el desarrollo de la competencia en comunicación lingüística. 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.
- La intervención educativa buscará desarrollar y asentar progresivamente las bases que faciliten a cada alumno o alumna una adecuada adquisición de las competencias clave previstas en el Perfil competencial al término de segundo curso y en el Perfil de salida del alumnado al término de la Enseñanza Básica.
- Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Asimismo, se trabajarán elementos curriculares relacionados con el desarrollo sostenible y el medio ambiente, el funcionamiento del medio físico y natural y la repercusión que sobre el

**MATERIA: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**NIVEL: 1º CFGB**

**CURSO: 2023/2024**

mismo tienen las actividades humanas, el agotamiento de los recursos naturales, la superpoblación, la contaminación o el calentamiento de la Tierra, todo ello 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.

e) Se potenciará el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) con objeto de garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado.

f) Se fomentará el uso de herramientas de inteligencia emocional para el acercamiento del alumnado a las estrategias de gestión de emociones, desarrollando principios de empatía y resolución de conflictos que le permitan convivir en la sociedad plural en la que vivimos.

g) El patrimonio cultural y natural de nuestra comunidad, su historia, sus paisajes, su folclore, las distintas variedades de la modalidad lingüística andaluza, la diversidad de sus manifestaciones artísticas, entre ellas, el flamenco, la música, la literatura o la pintura, tanto tradicionales como actuales, así como las contribuciones de su ciudadanía a la construcción del acervo cultural andaluz, formarán parte del desarrollo del currículo.

h) Atendiendo a lo recogido en el capítulo I del título II de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, 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.

i) En los términos recogidos en el Proyecto educativo de cada centro, con objeto de fomentar la integración de las competencias clave, se dedicará un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos significativos para el alumnado, así como a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, el emprendimiento, la reflexión y la responsabilidad del alumnado.

j) 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.

De acuerdo con lo dispuesto en el Anexo V de la Orden 30 de mayo de 2023, «Para desarrollar las competencias se propone el uso de metodologías propias de la ciencia y de las tecnologías digitales, abordadas con un enfoque interdisciplinar, coeducativo y conectado con la realidad del alumnado. Se pretende con ello que el aprendizaje adquiera un carácter significativo a través del planteamiento de situaciones de aprendizaje preferentemente vinculadas a su contexto personal y a su entorno social y profesional, especialmente a la familia profesional elegida. Todo ello con idea de contribuir a la formación de un alumnado comprometido con los desafíos y retos del mundo actual y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, facilitando su integración profesional y su plena participación en la sociedad democrática y plural.».

**12. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES**

No se ha programado ninguna actividad específica para esta asignatura, aunque pudiera ser que a lo largo del curso se realizará alguna, para lo que se seguirán los trámites oportunos.