

I.E.S. "FEDERICO GARCÍA LORCA"  
LA PUEBLA DE CAZALLA (SEVILLA)

# MP. 0031 SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

---

Programación Didáctica

**PRIMER CURSO - C.F.G.M. ACEITES DE OLIVA Y VINOS  
MODALIDAD DUAL**

**Familia profesional: Industrias Alimentarias.  
Departamento de Formación Profesional (Industria Alimentaria)**

**CURSO 2019 / 2020**

**PROFESORA: TANIA MALAGÓN CONTRERAS**

<b>INDICE:</b>	<b>PAG</b>
<b>1. CONTEXTUALIZACIÓN. INTRODUCCIÓN.EL CENTRO Y SU ENTORNO</b>	<b>3</b>
<b>2. DATOS GENERALES DEL MÓDULO Y CICLO</b>	<b>6</b>
<b>3. JUSTIFICACIÓN DE LA NORMATIVA</b>	<b>7</b>
<b>4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO</b>	<b>8</b>
<b>5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.</b>	<b>8</b>
<b>6. OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>9</b>
<b>7. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO APLICABLES A ESTE MÓDULO.</b>	<b>10</b>
<b>8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>11</b>
<b>9. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.</b>	<b>18</b>
<b>10. TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>25</b>
<b>11. METODOLOGÍA</b>	<b>26</b>
<b>12. EVALUACIÓN</b>	<b>31</b>
<b>13. LOS TEMAS TRANSVERSALES</b>	<b>45</b>
<b>14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</b>	<b>48</b>
<b>15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.</b>	<b>49</b>

## **1. CONTEXTUALIZACIÓN. INTRODUCCIÓN. EL CENTRO Y SU ENTORNO**

### **INTRODUCCIÓN**

Este documento establece la programación didáctica del módulo de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos que se imparte en el primer curso del Ciclo Formativo de Grado medio de Aceites de Oliva y Vinos. La nueva Formación Profesional Dual ofrece una respuesta eficaz y competente a las necesidades del actual mundo laboral, con un esquema flexible que permite la adecuación a los cambios que está experimentando el sector olivarero de la comarca. A raíz de la implantación de la LOE, se han ido implementando estos nuevos Ciclos Formativos, y el Título de Técnico en “Técnico en aceite de oliva y vinos”, en su modalidad 100% DUAL, es el primero de la Familia de Industrias Alimentarias y el segundo proyecto que se puso en funcionamiento en el curso 2018/2019, para el primero de sus cursos.

La presente programación pretende sistematizar los aspectos fundamentales del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del **módulo profesional “0031. “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”**, que debe dirigir hacia la obtención de este título en el IES Federico García Lorca (La Puebla de Cazalla – Sevilla), a partir del análisis del entorno de la comarca y la localidad, así como a partir de los aspectos de la filosofía de centro, indicados dentro del Proyecto de Centro, y de la contribución al mismo desde el Departamento de Familia Profesional de Industrias Alimentarias del mismo IES. En todo caso, teniendo como referentes formativos, la Competencia General del título y el Perfil del mismo, así como las Competencias profesionales, sociales y personales, y los objetivos generales, Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, se deben también atender a los retos que se demandan en la actualidad a este tipo de estudios, y también de todo el sistema educativo.

### **CONTEXTO**

Se entiende por contexto el entorno social, histórico y geográfico en el que se realiza la labor docente. Si, obviamente, todos los entornos no son iguales, contextualizar sería, entonces, adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las diferentes coyunturas geográficas, históricas y sociales.

Resultan evidentes las diferencias existentes entre el Sur, el Norte o los grandes municipios; entre lo rural y lo urbano o entre una población de aluvión y otra de largo arraigo. Así mismo hay diferencias en las trayectorias y las características de los centros educativos: por la estabilidad de los claustros, por la andadura pedagógica...

Estas diferencias producirán una serie de consecuencias que irían desde las características del alumnado, sus intereses, motivaciones y ritmos de aprendizajes a los recursos disponibles: naturales, patrimoniales, culturales, etc.

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social y las posibilidades de desarrollo de este.

El centro en el que vamos a impartir el módulo se ubica en un edificio de finales de los años 70, originariamente era un centro de Primaria para la Educación General Básica;

y con la reestructuración del mapa de centros y la implantación de la LOGSE, pasó a ser centro de Secundaria Obligatoria a finales de los 90. Después de todas estas transformaciones, las reformas del edificio han sido mínimas y la mayoría del mobiliario que todavía se utiliza es el heredado de la etapa anterior.

Se encuentra localizado en una zona de entrada a la localidad, coincidiendo con una zona de cierta marginalidad del pueblo; aunque también es cierto que en los últimos años ha crecido relativamente el núcleo urbano hacia esa zona con la promoción de viviendas de nueva construcción.

Al no existir más demanda de dicho ciclo en la localidad, conlleva que un buen número del alumnado de nuestro centro provenga de lugares diferentes a su estricta zona de influencia geográfica.

La oferta educativa que presenta el Instituto se distribuye: ESO, FP BASICA, y CFGM dual.

Las edades de nuestro alumnado oscilan entre los 12 años en 1º de ESO, y los 47 años en el ciclo formativo de grado medio en su modalidad dual.

Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE (si bien la formación profesional no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. Por motivos ajenos al centro, frecuentes bajadas de tensión o incluso caídas de la red eléctrica, en ocasiones es difícil el uso de las TIC e incluso las herramientas del taller.

El claustro de profesores es estable en su 50%, lo que permite el desarrollo de varios proyectos educativos, entre los que destacamos:

- El **proyecto lingüístico**: En dicho proyecto está recogido el plan lector y fomento de la lectura y uso de la biblioteca, así como un taller de creación literario y el periódico del centro. Tanto la comprensión lectora como la correcta escritura del castellano es considerada como una competencia básica fundamental para la adquisición de nuevos aprendizajes y para el desarrollo personal y profesional del alumnado, cuyo desarrollo estará vinculado a todas las áreas.
- **Mediación y Prevención del conflicto escolar**: La mediación escolar, entendida en el contexto de la resolución pacífica de los conflictos, es una filosofía que aporta un conjunto de estrategias para la resolución no violenta de las diferencias, problemas y dificultades que aparecen de forma natural entre las personas que habitan espacios y tiempos comunes, y que busca, además, la reparación y la restitución como forma justa de solucionar los conflictos. Se han impartido cursos para preparar a los alumnos en dichas funciones.
- **Recapaciela**: Este programa permite sensibilizar en materia de residuos a toda la comunidad educativa. Es imprescindible asumir que separando los residuos de manera correcta y facilitando su reciclaje se está ayudando directamente a la mejora del medio ambiente acorto y largo plazo. Se enmarca dentro de la estrategia general del programa aldea.
- **Forma Joven**: nace en el marco del Plan de Atención a la Salud de los Jóvenes en

Andalucía, con el objetivo general de “Reducir la morbimortalidad y mejorar la respuesta a los problemas de salud de adolescentes y jóvenes”. Con este programa se desarrolla una estrategia de salud dirigida a promover entornos y conductas saludables entre la gente joven de Andalucía. Basado en la acción intersectorial, cooperan varias Consejerías de la Junta de Andalucía, así como otras instituciones (Protección Civil) y agentes sociales como el Ayuntamiento.

Con este proyecto se pretende capacitar a chicos y chicas para que elijan las opciones más saludables en cuanto a los estilos de vida: alimentación, actividad física, sexualidad, etc. y en cuanto a su bienestar psicológico y social, así como en la prevención de la accidentabilidad, el tabaquismo y otras adicciones (prevención de consumos). Se trata de aportarles instrumentos y recursos para que puedan afrontar los riesgos para su salud más comunes y frecuentes en estas edades.

Respecto al entorno decir que en los últimos años no ha habido crecimiento de la actividad económica, centrándose ésta principalmente en la agrícola. Aunque hay que destacar un pequeño auge del sector industrial del hierro y la carpintería. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Cooperativas y Empresas relacionadas con los sectores del vino y el olivar. Se dispone de un proyecto de colaboración en DUAL con las cooperativas Nuestra Señora de las Virtudes y San José de la Puebla de Cazalla así como con otras de municipio cercanos como son Oleo- Morón SL, Cooperativa Agropecuaria Jesús de la Cañada S. Coop. And de Morón de la Frontera. “ Santa Teresa” de Osuna ; y la Empresa Francisco y Andrés Fontalba Capote de Almargen, Málaga para poder realizar la formación en alternancia del Grado de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. Del mismo modo, el equipo directivo del centro se encuentra en continua búsqueda de nuevos compromisos con otras empresas relacionadas con el sector que nos permita aumentar la oferta formativa en alternancia.

### **CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO**

Se trata de un grupo homogéneo en cuanto a la procedencia del alumnado que llega un 82% de La Puebla y una 18% de otras poblaciones cercanas como Arahal, El Saucejo, Morón de la Frontera, etc. El grupo está formado por un total de 12 alumnos/as. Son alumnos de edades comprendidas entre los 15 y 33 años.

La motivación e interés hacia la materia es diferente entre los alumnos/as, encontrando desde alumnos/as que quieren hacer el ciclo por lo que han oído del mismo, alumnos/as que lo van a utilizar como puente para acceder al mundo de la industria alimentaria, hasta alumnos que no tienen muy claro la finalidad o funcionalidad de los aprendizajes que se llevan a cabo. El nivel académico del alumnado también es dispar hay alumnos con estudios universitarios y ciclos formativos de grado superior y alumnos con el título de ESO. En general, el nivel académico es bajo.

### **SALIDAS PROFESIONALES DEL TÍTULO**

De entre las ocupaciones para las que capacita el título, el Decreto enumera las siguientes:

- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.

- Operador de sección de embotellado y/o envasado.
- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.

## 2. DATOS GENERALES DEL MÓDULO Y CICLO

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b><i>ACEITE DE OLIVA Y VINOS</i></b>
<b>Nivel:</b>	<b><i>FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO</i></b>
<b>Duración:</b>	<b>2.000 horas.</b>
<b>Familia Profesional:</b>	<b>Industrias alimentarias</b>
<b>Referente europeo:</b>	<b>CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b><i>0031 SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</i></b>
<b>Características del Módulo:</b>	<p><i>Nº horas: 64</i></p> <p><i>Asociado a las Unidades de Competencia:</i></p> <p><i>UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.</i></p> <p><i>UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.</i></p> <p><i>UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.</i></p> <p><i>UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales. UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.</i></p> <p><i>UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.</i></p>
<b>Profesor</b>	<b><i>Tania Malagón Contreras</i></b>

### 3. JUSTIFICACIÓN NORMATIVA

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>ACEITE DE OLIVA Y VINOS</b>
<b>Leyes orgánicas sobre el sistema educativo y de las cualificaciones profesionales</b>	<p>La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002).</p> <p>La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06).</p> <p>Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE). (BOE 10-12-13).</p> <p>Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007)</p>
<b>Normativa reguladora el sistema de Formación Profesional</b>	<p>Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (BOE 30-07-2011).</p> <p>Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008)</p> <p>Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.</p> <p>ANTEPROYECTO DE LEY DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ANDALUCÍA. 327-14-ECD</p>
<b>Normativa reguladora del funcionamiento y de los centros educativos.</b>	<p>Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. (BOJA 16-07-2010)</p> <p>Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. (BOJA 30-08-2010)</p>
<b>Normativa que regula el título</b>	<p>Real Decreto Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p> <p>Orden de 20 de Marzo de 2018, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2018/2019.</p> <p>Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p>
<b>Sobre la evaluación</b>	<p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p>

#### 4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

##### **Competencia General:**

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

#### 5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

##### **Competencias Profesionales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.



- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

## 6. OBJETIVOS GENERALES

**Objetivos Generales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y

describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

v) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

## 7. OBJETIVOS GENERALES APLICABLES A ESTE MÓDULO

**Objetivos Generales aplicables a este módulo: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

a) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

v) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

## 8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

<i>RA</i>	<i>Ámbito Competencial</i>		<i>Ámbito Educativo</i>
	<i>Logro</i>	<i>Objeto</i>	<i>Acciones en el contexto aprendizaje</i>
1	Limpia y desinfecta.	Equipos, utillaje e instalaciones.	Identifica y utiliza productos y las normas de utilización.
2	Mantiene	Buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados.	Caracterizando los distintos compuestos empleados en la industria.
3	Aplica	Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.	Identificando y clasificando las materias primas
4	Aplica	Sistemas de seguridad alimentaria.	Identificando y reconociendo normas higiénicas
5	Utiliza	Recursos eficientemente evaluando los beneficios medioambientales	Identificación de buenas prácticas culturales e industriales.
6	Recoge	Los residuos de forma selectiva reconociendo su implicación a nivel sanitario y ambiental.	Identifica y reconoce la importancia del reciclaje y la gestión de residuos.

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la

encontramos en la siguiente tabla:

<i>RA</i>	%
<b>RA1:</b> Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	20,00%
<b>RA2:</b> Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	25,00%
<b>RA3:</b> Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	25,00%
<b>RA4:</b> Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.	10,00%
<b>RA5:</b> Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10,00%
<b>RA6:</b> Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10,00%
<b>Total:</b>	100 %

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de Criterios de Evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos Contenidos Básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada Módulo Profesional.

La estructura de los Contenidos Básicos es un conjunto de bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Resultado de aprendizaje, un conjunto de sub-bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Criterio de Evaluación), y un conjunto de elementos de contenido (que sirven para desarrollar los anteriores).

**Resultados de aprendizaje: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas:**

**Criterio de Evaluación del RA1: Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección de equipos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

**Criterio de Evaluación del RA2: Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

**Criterio de Evaluación del RA3: Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

**Criterio de Evaluación del RA4: Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNEEN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

**Criterio de Evaluación del RA5: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

**Criterio de Evaluación del RA6: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

<b>MÓDULO PROFESIONAL:</b>		<b>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</b>	
<b>CP</b>	<b>OG</b>	<b>RA</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>
k, ñ	l, o, r	<b>RA1:</b> Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	<b>UT 1:</b> Limpieza y desinfección
K, n, ñ	L, o, r	<b>RA2:</b> Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	<b>UT 2:</b> Mantenimiento de equipos
K, n, ñ	l, o, r, v	<b>RA3:</b> Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	<b>UT 3:</b> Aplicación de alimentos
K, n, ñ	L, o, r	<b>RA4:</b> Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.	<b>UT 4:</b> Aplicación de sistemas de control
K, n, ñ	l, o, r, s, v	<b>RA5:</b> Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	<b>UT 5:</b> Utilización de recursos
K, n, ñ	l, o, r, s	<b>RA6:</b> Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	<b>UT 6:</b> Recogida selectiva de residuos

CP = Competencias Profesionales. OG = Objetivos Generales.

En las columnas CP, OG y RA, el número o letra se corresponde con las tablas anteriores.

La determinación de unidades de trabajo debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional en el que se incluye.

La asociación de unidades de trabajo con resultados de aprendizaje, en función de las características del módulo formativo.

**9. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

<b>UNIDAD DE TRABAJO</b>	<b>TÍTULO</b>
<b>UT 1</b>	UT 1: Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
<b>UT 2</b>	UT 2: Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas
<b>UT 3</b>	UT 3: Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos
<b>UT 4</b>	UT 4: Aplicación de sistemas de autocontrol
<b>UT 5</b>	UT 5: Utilización de recursos eficazmente
<b>UT 6</b>	UT 6: Recogida selectiva de residuos



UT1.	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:			Nº de horas de la unidad
	CP	OG	RA	De las a pro
K, ñ	l, o, r	l	<p>Contenidos propuestos y ordenados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conceptos y niveles de higiene, limpieza y desinfección.</li> <li>-Legislación relativa a la seguridad alimentaria.</li> <li>-Los productos y las técnicas de limpieza en industrias alimentarias según normativa vigente.</li> <li>-Peligros sanitarios asociados a un inadecuado proceso de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.</li> <li>-Peligros asociados a una inadecuada manipulación de productos químicos asociados a la limpieza de maquinaria y estancias de industrias alimentarias.</li> <li>-Tratamiento de residuos según normativa.</li> </ul>	<p>Contenidos según norma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene, limpieza y niveles de limpieza y</li> <li>- Legislación y reglamentos de utillaje, equipos e instalaciones</li> <li>- Procesos y características y parámetros de limpieza y desinfección</li> <li>- Tratamientos DDD utilizados y condiciones</li> <li>- Peligros sanitarios de limpieza y desinsectación inadecuada</li> <li>- Peligros asociados a productos de limpieza</li> <li>- Procedimientos para residuos.</li> </ul>

UT2.	Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:			Nº de horas de la unidad
	CP	OG	RA	De las a pro
K, n, ñ	L, o, r	2	<p>Contenidos propuestos y ordenados</p> <p>Normativa vigente sobre higiene en las industrias alimentarias. Tipos de contaminación de alimentos y sus peligros asociados. Guía de Buenas Prácticas de Higiene. Enfermedades de Declaración Obligatoria (EDOs). Medidas para su prevención en la industria alimentaria. El vestuario laboral y otros elementos de higiene personal.</p>	<p>Contenidos según norma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general actividad.</li> <li>- Alteración y contaminación debido a hábitos inadecuados.</li> <li>- Guías de prácticas.</li> <li>- Enfermedades de declaración obligatoria de prevención.</li> <li>- Medios de protección personal.</li> <li>- Medidas de higiene personal.</li> <li>- Medidas de higiene personal, heridas en el manipulador.</li> <li>- Medidas de higiene personal, requisitos y limpieza.</li> </ul>

UT3.	Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:			Nº de horas de la unidad
	CP	OG	RA	De las a pro
K, n, ñ	l, o, r, v	3	<p>Contenidos propuestos y ordenados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de manipulación de alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Métodos de conservación de los alimentos.</li> <li>- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.</li> <li>- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</li> </ul>	<p>Contenidos según norma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de</li> <li>- Alteración y c</li> <li>- debido a prácticas c</li> <li>- Peligros sanitarios</li> <li>- manipulación inadec</li> <li>- Métodos de conserva</li> <li>- Alergias e</li> <li>- Características. Pro</li> <li>- los alérgenos. Implic</li> <li>- Procedimientos d</li> <li>- alimentarias.</li> </ul>

UT4.	Aplicación de sistemas de autocontrol:			Nº de horas de la unidad
	CP	OG	RA	De las a pro
K, n, ñ	L, o, r	4	<p>Contenidos propuestos y ordenados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.</li> <li>- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.</li> </ul>	<p>Contenidos según norma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medidas de control sanitarios en la manipulación higiénica de las instalaciones.</li> <li>- Pasos previos a los autocontrol APPCC.</li> <li>- Los siete principios APPCC.</li> <li>- Trazabilidad y seguridad relación y procedimientos críticos de control, límites y medidas correctivas. Concepto y aplicación.</li> <li>- Principales normas alimentario (BRC, IFS, HACCP, EN ISO 22000:2005 y otros). Análisis e interpretación.</li> </ul>

UT5.	Utilización de recursos eficazmente:			Nº de horas de la unidad
	CP	OG	RA	De las a pro
K, n, ñ	l, o, r, s, v	5	<p>Contenidos propuestos y ordenados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.</li> <li>- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.</li> </ul>	<p>Contenidos según norma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impacto ambiental pro en la industria alimentari</li> <li>- Concepto de las 3 reciclado. Influencia en recursos menos perjudic</li> <li>- Metodologías para la recursos.</li> <li>- No-conformidades y a en el consumo de los reo prácticas.</li> </ul>

<b>UT6.</b>	<b>Recogida selectiva de residuos:</b>			Nº de horas de la unidad
				De las a pro
CP	OG	RA	Contenidos propuestos y ordenados	Contenidos según norma
K, n, ñ	l, o, r, s	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.</li> <li>- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislación ambiental restauración.</li> <li>- Descripción de los re alimentaria y de restaura</li> <li>- Técnicas de recogida vertido de residuos.</li> <li>- Parámetros para el co de producción de los ali</li> <li>- No-conformidades y a en la gestión de resid prácticas.</li> </ul>

## **10. TEMPORIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

El módulo de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos, se estructura en seis bloques temáticos que han de desarrollarse en los **64 periodos lectivos** que le asigna el Decreto.

Se ha realizado la distribución temporal por bloques temáticos y por unidades de trabajo, teniendo en cuenta que contamos con 32 semanas a razón de **2 periodos lectivos semanales**.

En el número de periodos lectivos asignados a cada bloque, se incluyen los tiempos correspondientes a motivación, exposición, trabajo del alumnado, solución de casos prácticos, prácticas de cata, actividades de evaluación y actividades complementarias.

El tiempo y el periodo asignado a cada unidad de trabajo son orientativos, siendo flexible a posibles cambios durante el transcurso del curso; si bien se procurará ajustarse al mismo.

El Ciclo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos impartido en el IES Federico García Lorca, tiene la particularidad de ser 100% dual, luego la totalidad del alumnado que cursa dichos estudios tiene una fase de alternancia en empresas de 30 horas, conforme a la **Orden de 20 de Marzo de 2018, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2018/2019**. El resto de las horas hasta completar las 64, se impartirán en el centro educativo.

### **Primer curso del CGM Aceites de Oliva y Vinos.**

1. Para el primer curso de todos los ciclos formativos de Formación Profesional Específica se determina el régimen ordinario de clases en el centro educativo finalizará el 31 de mayo.
2. El período comprendido entre el 21 y el 31 de mayo de cada curso se dedicará a las actividades relacionadas con la evaluación y calificación del alumnado.
3. Entre los días 1 y 30 de junio de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva en estas enseñanzas para el alumnado que requiera preparar la evaluación extraordinaria.
4. El período comprendido entre el 21 y el 30 de junio se dedicará a las actividades relacionadas con la evaluación y calificación extraordinarias.

Tal y como queda reflejado en, con carácter general, la duración de los proyectos de Formación Profesional dual será la misma que tenga el ciclo formativo de Formación Profesional Básica, de Grado Medio y Grado Superior, es decir, 2000 horas distribuidas en dos cursos escolares. Contemplan una estancia mínima de formación en la empresa de 530 horas y máxima de 800 horas sin incluir las horas del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que responde a criterios integradores de las competencias adquiridas. Para los proyectos de Formación Profesional Básica, el mínimo se establece en 300 horas y el máximo en 500 horas. Estas horas se distribuirán entre los cursos académicos que dure el proyecto, debiéndose impartir formación en el centro educativo en todos los cursos escolares en los que se desarrolle.

Tal y como queda recogido en el proyecto elaborado por el centro educativo para llevar a cabo esta formación post-obligatoria, de las 1000 horas estimadas para este primer curso académico, 340 se harán entre la fase de alternancia en las empresas que han firmado convenios de colaboración.

## 11. METODOLOGÍA

La metodología es el conjunto de pautas generales de conducta, maneras y modos que el profesorado debe tener presente para conducir el proceso formativo del alumnado. En la práctica, la metodología se plasma en una serie de estrategias metodológicas que son acciones o maneras sutiles de enseñar lo que se persigue por parte del profesorado. Esta secuencia de acciones o formas de actuar en el proceso educativo necesariamente debe ser ordenada, y secuenciada, y debe partir del análisis de la situación de partida del alumnado y de los recursos que se posean para la práctica docente.

Según la LOE y su normativa de desarrollo, la Formación Profesional comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Así mismo, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece en su artículo 8.6, que la “metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente”.

Todo lo anterior hace que en la Formación Profesional tome importancia vital la metodología a utilizar en el aula. No perdiéndose la referencia formativa de las acciones, y para ello, el conocimiento de los conceptos necesarios, la metodología de la formación profesional deberá estar necesariamente orientada hacia el aprendizaje de los procedimientos y actitudes necesarias para el desarrollo laboral posterior del alumno. Por ello, el saber hacer (contenidos procedimentales), relacionado con la tecnología presente en el sector; y el saber estar o actuar (contenidos actitudinales) deben orientar la metodología propia en la Formación Profesional. Por todo ello, el primer aspecto propio de la metodología de la formación profesional es la faceta eminentemente práctica de la misma, dado el carácter eminentemente procedimental, sobre el conceptual, de los contenidos a desarrollar.

Ello se traduce necesariamente en una serie de principios metodológicos propios y casi específicos de la Formación Profesional que a continuación relacionamos:

- Promover la adquisición de aprendizajes significativos: La metodología de la Formación profesional debe basarse en el aprendizaje de contenidos, y sobre todo, procedimientos y actitudes que le sean válidos y prácticos a la hora de su desarrollo laboral posterior. En este sentido, ya la formación profesional es eminentemente procedimental, y este aspecto es también básico en el desarrollo del módulo. Para la adecuada puesta en marcha de este principio se debe partir de los conocimientos previos del alumno (que en principio, son para la mayor parte de nuestro alumnado, nulo en materia empresarial o



de Alimentos

financiera), e ir posteriormente transmitiendo los nuevos contenidos, y sobre todo, ir haciendo mucha referencia al aprendizaje adecuado de los procedimientos propios del módulo, y a la adecuada actitud hacia aspectos relacionados como el tratamiento de la información documental, la limpieza y pulcritud en el trabajo o el mostrar interés por la información que reciba al respecto del funcionamiento de los mercados y las empresas que le rodean.

- Promover la autonomía en el aprendizaje: La metodología de la Formación Profesional también debe basarse en el autoaprendizaje como mejor forma de que el alumno tome conciencia de los fundamentos y contenidos que se están desarrollando. Por ello, será el propio alumno el elemento fundamental del desarrollo lectivo de determinados contenidos a partir de los materiales facilitados al efecto. La práctica de este hecho más relevante será la resolución por parte del alumno de los supuestos planteados que partirán de datos económicos relativos a una empresa. Este aprender a aprender favorecerá que el alumno sea capaz, durante su desarrollo laboral, de adaptarse a los cambios y enfrentarse a las contingencias que les puedan surgir.
- Utilizar una metodología eminentemente activa. Ello supone hacer partícipe al alumnado de los conocimientos que está adquiriendo. Para ello, la relación alumno/profesor debe ser fluida y abierta, lo cual favorecerá la motivación para el alumnado, y sobre todo, para que el mismo marque el ritmo del desarrollo del proceso lectivo.
- Flexible y variado. Igual que la organización de la Formación Profesional, siguiendo los principios de la LOE, ésta ha de ser flexible. La metodología de la misma también lo debe ser de manera que permita adaptar las pautas y formas de aprendizaje a las capacidades y heterogeneidad del alumno y al desarrollo del aprendizaje que más eficaz se demuestre para la consecución de los objetivos formulados por la Administración. La variedad de la metodología se debe entender como la aplicación de distintos y diferenciados métodos de enseñanza, adaptándose los mismos a la heterogeneidad y distinta capacidad del alumnado. Muestra de ello, en el desarrollo de las sesiones formativas, irán entremezclándose las clases dirigidas, colaborativas y cooperativas.
- Integrado. Todas las referencias legales indican que los estudios de Formación Profesional deben ser integradores de conocimientos, de forma que el aprendizaje del alumno no se consolide como una acumulación aislada de módulos sino como un compendio de partes relacionadas y que actúan como un sistema. Al respecto de esta integración de contenidos, desde el desarrollo del módulo, y por las características de éste, se harán continuas referencias a contenidos que el alumno debe conocer por otros módulos. De esta forma, el alumnado tomará conciencia de la interrelación que existe entre los contenidos de los diversos módulos del ciclo.
- Globalizado. El estudio de contenidos por parte del alumno de Formación Profesional, aún estando organizado de forma modular, debe ser globalizador para dar la visión global de los procesos productivos referentes del Ciclo Formativo, y en este caso, de las tareas relacionadas con la elaboración del aceite de oliva y el vino. Por ello, el alumno deberá conocer los contenidos propios de cada módulo, pero además tomar conciencia de la realidad de “parte” de éstos dentro de las acciones totales propias del referente productivo del ciclo.
- Fomentadora del trabajo en grupo. Como forma previa de conocimiento de lo que será su futura labor profesional, el alumno de Formación Profesional

de Alimentos

deberá aprender a trabajar en grupo con otros alumnos de forma que se enriquezca de los conocimientos de otros alumnos, a la vez que favorecerán de los contenidos y conocimientos que el propio alumno aporte.

Las actividades a desarrollar en el aula, su organización y secuenciación, tendrán como finalidad el permitir al alumno adquirir determinados aprendizajes. Para el desarrollo directo de las sesiones, en cada unidad de trabajo se desarrollarán una serie de pautas organizadas, si bien, no fijas e inamovibles, que podemos sistematizar en:

- Partiendo de los conocimientos previos del alumnado, y a través de sesiones dirigidas por el profesorado y con los materiales específicamente entregados por el mismo, o con el libro de texto recomendado, desarrollo de los contenidos más teóricos de la unidad de trabajo, incluyéndose los mismos en breves casos procedimentales, y haciendo continua referencia a los contenidos anteriores con los que los nuevos están relacionados.
- Se irá creciendo a partir de los conocimientos previos y de los ya adquiridos por el alumnado, de forma que se constituyan los contenidos de forma incremental y consolidada.
- Se desarrollarán casos prácticos, de tendencia claramente procedimental, que irán igualmente incrementando el número de elementos a considerar. De esta forma, y partir de la información facilitada el alumno debe ir consolidando los contenidos que ha adquirido, e ir construyendo sobre los mismos nuevos contenidos. En la mayoría de los casos por tener contenidos prácticos, se utilizará la simulación de la realidad como resultado a obtener a partir de una información dada, y se fomentará el uso de las aplicaciones informáticas oportunas, si bien, previamente se formulará la solución de los mismos atendiendo a los procesos en forma escrita.

En todo caso, se debe adoptar un planteamiento metodológico flexible, adaptando las estrategias a cada caso. En tales situaciones, se podrán incrementar la variabilidad de acciones a desarrollar en el aula, incluyéndose la realización de los supuestos prácticos en grupo y mediante otras formas de interacción en el aula, que en todo caso fomenten el autoaprendizaje y el aprendizaje colaborativo.

En el desarrollo metodológico en el aula, se deberá contribuir a la construcción del aprendizaje mediante la integración y globalización de los contenidos dentro del referente productivo del ciclo, haciéndose referencia, en los casos que se deba, a los otros módulos del ciclo.

A partir de los aspectos anteriores, el desarrollo de las sesiones formativas será en la mayoría de los casos, guiado por el profesor, que para su labor habrá entregado previamente a los alumnos, los medios y recursos que considere necesarios (apuntes, y supuestos prácticos, principalmente, así como cuadros resumen de los contenidos más amplios) y por el mayor número de medios posibles (apuntes, ya sea fotocopiados, en soporte informático o de descarga directa desde Internet, etc.). Al respecto, se irá aplicando, en la medida de lo posible el uso de la plataforma *Moodle* del IES, y se utilizarán las hojas de cálculo a lo largo de todo el curso para la realización y experimentación de los resultados matemáticos básicos en aspectos financieros. El fin de estos usos, será en todo caso, el que el alumno observe que los contenidos formativos tienen reflejo en la realidad, y el fomentar el uso de las

En todo caso, deben ser las propias actividades de enseñanza-aprendizaje las que seleccionen la estrategia didáctica más adecuada, distinguiéndose a lo largo del proceso distintos tipos de actividades.

Nunca se perderá como referente en el desarrollo del proceso, el hecho de que la metodología debe ser participativa, potenciándose la capacidad crítica y de razonamiento de los alumnos. En todo caso, se basarán en la comprensión de los recursos facilitados previamente, que serán complementados con las exposiciones por parte del profesor en el aula. En la medida de lo posible se trabajarán textos periodísticos relacionados con cada uno de los temas donde se presente un aspecto concreto, a fin de mostrar al alumno que lo aprendido no es algo separado de la realidad, y sobre todo, que tendrán su espacio dentro de la realidad de la propia futura aplicación laboral pretendida.

Se insistirá en la importancia de tener actitudes correctas, educadas y de respeto en clase, ya que el comportamiento que tengan en la misma será el que tengan en el ámbito laboral. Por lo tanto, en este módulo no se considerará una evaluación superada sólo por "saber" si no se "sabe estar y comportarse".

## **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

La metodología utilizada a lo largo del curso académico, en líneas generales, será como sigue:

- Introducción de la unidad de trabajo, tratando de motivar y despertar curiosidad en el/la alumno/a por el contenido de la misma.
- Exposición de la unidad de trabajo de que se trate, siempre acompañada de abundantes ejemplos y actividades para que el alumnado comprenda los conceptos expuestos, favoreciendo la participación en forma de preguntas.
- Se destacarán los contenidos nucleares de los complementarios o de aplicación.
- Es muy útil ofrecer en cada unidad, a los alumnos, esquemas o cuadros sinópticos que además de facilitar la comprensión sirvan como guía de estudio, si bien, en ocasiones, es conveniente que dicho esquema sea realizado por los propios alumnos al finalizar el planteamiento de la unidad de trabajo.
- Lectura y análisis de textos legales con preguntas sobre la materia para que estamos tratando, para facilitar su comprensión.
- Planteamiento de cuestiones y supuestos prácticos que permitan aplicar el conocimiento adquirido y comprobar el grado de comprensión de los contenidos alcanzado por los alumnos.
- Desarrollo de actividades de desarrollo y consolidación, individuales y/o en pequeños grupos, para que el alumno/a afiance los conceptos vistos en la unidad de trabajo.
- Cuando las actividades se realicen en grupos y siempre que sea posible, trataremos de realizar debates sobre las distintas soluciones a los problemas que se planteen a los grupos que se han formado para la actividad, analizando las ventajas e inconvenientes que tienen las distintas soluciones y proporcionando la correcta.
- Realización de debates en clase, con el fin de potenciar la expresión oral, la comunicación y la participación activa en el proceso educativo.

de Alimentos

- Exposición de trabajos individuales por parte de los alumnos.
- Se relacionarán contenidos del módulo con temas de candente actualidad, utilizando para ello video, DVD y /o prensa.
- Intervención de expertos. En la medida de lo posible se intentará que antiguos alumnos y profesionales del mundo socio-laboral y empresarial comuniquen experiencias al alumnado.

La organización de espacios y tiempos se adecuará a los distintos contenidos, estando condicionados por el espacio físico del que disponemos.

## CARACTERÍSTICAS DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR LOS ALUMNOS

Las actividades que se proponen han de ser funcionales y relacionadas con los contenidos del módulo y deben tener las siguientes características:

- Secuenciadas, en base al grado de complejidad de los contenidos que se trabajan en ellas.
- Se deben programar actividades de distinto tipo: individuales, de pequeños grupos, del grupo en general, actividades de introducción, motivación, desarrollo y consolidación, y de ampliación e investigación.
- Las actividades deben adaptarse a las características psico-evolutivas de los alumnos. Las actividades deben estar relacionadas entre sí dentro de cada unidad.
- Se deben preparar recursos, espacios y tiempos necesarios para la realización de actividades.
- En el diseño de actividades se deben prever qué comportamientos se espera, tanto del profesor como de los alumnos.
- Las actividades han de ser abiertas, para que los alumnos tomen decisiones sobre cómo realizarlas.
- Hemos de tener claro el papel que desempeña el profesor como guía para la realización de actividades.

## TIPOS DE ACTIVIDADES PROPUESTAS

Clasificadas atendiendo a su papel en el desarrollo didáctico encontramos las siguientes:

- A) **De introducción - motivación.** Se realizarán en la primera sesión de trabajo y se dirigirán a promover el interés del alumnado, intentando conectar con sus intereses. Permiten evaluar el punto de partida de cada alumno. Con carácter general se elaborará un cuestionario sencillo para desarrollarlo oralmente, que permita detectar los conocimientos previos, así como si mantienen algún error conceptual (preconcepciones). Esto nos proporcionará información sobre el nivel de vocabulario que poseen los alumnos. Se procederá a la conexión, de la unidad de trabajo correspondiente, con la realidad más próxima.
- B) **De desarrollo y consolidación.** Encaminadas a adquirir los conceptos programados y orientadas a la construcción significativa del conocimiento. Se resolverán durante las exposiciones y alternando con la explicación de la materia Serán las siguientes:
  - De descubrimiento dirigido, donde se plantearán problemas de

de Alimentos

dificultad progresiva sobre los contenidos tratados, que permitan extraer las primeras conclusiones

- De tipo evidencial, consistentes en solicitar a los alumnos que verifiquen la exactitud de un resultado, conclusión o procedimiento.

Una vez explicadas y aclaradas las dudas surgidas, se realizarán actividades de consolidación:

- Elaboración de cuadros sinópticos, mapas conceptuales, estrategias de resolución de un caso, etcétera, lo que permitirá comprobar el estado del proceso de aprendizaje y la capacidad de los alumnos para transferir conocimientos.

**C) Actividades de investigación o realización de pequeños proyectos**, que podrán contrastarse mediante debates y puestas en común.

**D) De ampliación y recuperación o refuerzo.** Para atender a la personalización e individualización de la enseñanza, se establecerán actividades de ampliación para aquellos alumnos y alumnas que superen con facilidad las propuestas de trabajo ordinarias dirigidas al gran grupo. Por otra parte se programarán actividades de recuperación para aquellos alumnos que tengan dificultad en seguir el ritmo del gran grupo y no hayan alcanzado los aprendizajes previstos.

**E) Actividades complementarias.** Son aquellas que se realizan fuera del centro, en horario lectivo.

- Visitas a las empresas y organismos del entorno. Se comprobará “in situ” algunos de los conocimientos adquiridos en el aula, tomando las oportunas notas para realizar posteriormente actividades de desarrollo y consolidación.
- Asistencia a charlas, conferencias o debates de personas en contacto con el mundo empresarial.

**F) Actividades extraescolares.** Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro

## 12. EVALUACIÓN

Se entiende la evaluación como un elemento de gran importancia dentro del currículo, a la vez que como elemento perfeccionador del proceso de formación. Su fin será mejorar y revisar de forma continua y progresiva la tarea de enseñanza aprendizaje. La evaluación constituye un instrumento de intervención educativa en relación con los objetivos generales del ciclo, los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, y los resultados obtenidos para estos parámetros por el alumno.

Así, la evaluación se concretará en un conjunto de observaciones continuadas del proceso por parte del profesor y en una serie de acciones planificadas en diversos momentos del proceso formativo, que proporcionen la información pertinente para intervenir en el desarrollo del proceso.

En aplicación del artículo 43 de la LOE y de la referencia al mismo realizada en la LEA, y su normativa de desarrollo al efecto (art. 51 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo; y Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del

de Alimentos  
alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.), se indica que “la evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales”. Además, se indica específicamente que el proceso de evaluación será continuo.

Atendiendo a la realidad, la evaluación se debe entender como un proceso continuado de observación del proceso de aprendizaje, configurando éste, al menos, tres elementos a evaluar: El aprendizaje del alumnado, el proceso de enseñanza, y la práctica docente.

Atendiendo a la normativa (arts. 2 y 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010), debemos realizar una serie de atenciones al respecto de la evaluación de los módulos profesionales:

- La evaluación de cada módulo profesional corresponderá al profesor que lo imparte.
- Se realizará atendiendo a los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos de cada módulo.
- Se atenderá a los procedimientos y criterios de evaluación indicados en el Proyecto Educativo de Centro.
- Deberá separar los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación.
- Se deberá incluir las actividades de refuerzo y para la mejora de la competencia, así como el procedimiento de recuperación y de mejora de la calificación en la Evaluación Final.
- También debe incluir las medidas para adecuar las actividades formativas y los criterios y procedimientos de evaluación para las personas con discapacidad.
- Se debe dar publicidad a los procedimientos comunes de evaluación en la Formación Profesional Inicial, así como a los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación de cada módulo profesional.

Independientemente de lo indicado por la normativa de evaluación, es esencial indicar una serie de características o principios a desarrollar a la hora de evaluar, y de realizar la misma:

- Debe ser continua, esto es, no se puede, aunque administrativamente así es, separar, ni parar. El proceso continuado, y no aislado, de observación del aprendizaje del alumno, es el que permitirá tener constancia de los logros y dificultades que se van teniendo, y por ello, de poder implementar medidas correctoras de las dificultades.
- Debe ser formativa, esto es, debe obtener información acerca del estado de aprendizaje de cada estudiante y, a partir de ello, tomar decisiones que ayuden a un mejor desarrollo de dicho proceso. La información que se produce en este tipo de evaluación será por ello útil para evaluar el proceso, tanto al docente como al alumno, constituyendo una parte del autoaprendizaje del alumno.
- Debe ser sumativa, de forma que la calificación definitiva tendrá por objeto valorar los resultados del aprendizaje de los alumnos, teniendo como indicador de referencia los resultados de aprendizaje previstos. Este punto



de Alimentos

es vital, dado que el alumno que no obtenga los resultados de aprendizaje previstos a lo largo del curso escolar, no podrá superar el módulo, independientemente del posible bajo nivel inicial, del alto nivel de trabajo desarrollado o de las dificultades encontradas o cualquier otra causa. En la Formación Profesional el fin es el logro de tales resultados de aprendizaje, y si no se logran no podemos evaluar positivamente al alumnado.

- Desde una perspectiva práctica, la evaluación será individualizada, centrándose en las particularidades de cada alumno y en su evolución, y en todo caso, se considerará como la suma de los resultados obtenidos en el proceso de aprendizaje. La aplicación de éste y el principio anterior debe dar prioridad al proceso sumativo frente al individualizado, al tener que superarse en este tipo de estudios los requeridos resultados de aprendizaje, un alumno no solo debe de demostrar altos nivel de trabajo o de crecimiento en el proceso, sino que además debe llegar a los resultados de aprendizaje esperados (si se quiere, niveles mínimos) para poder superar la evaluación.
- Esta perspectiva práctica se plasmará en la planificación de unos procedimientos de evaluación y en la aplicación de una serie de instrumentos de evaluación cuyo fin será medir la forma y el nivel en el que el alumno ha logrado alcanzar los objetivos generales y los resultados de aprendizaje del módulo (a partir de los criterios de evaluación de los mismos) y ciclo. A la hora de transformar los resultados obtenidos en tales instrumentos de evaluación en una calificación del módulo, deberemos aplicar el sistema de calificación definido en esta programación para adecuarnos a la calificación del módulo según ajustada a la forma normativa para ello (arts. 16 al 18 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía).

En todo caso, y teniendo en conocimiento las premisas anteriores, a la hora de llevar a cabo la evaluación, ésta, en orden de importancia, será sumativa, continua, individualizada y formativa, centrándose en el logro de los resultados de aprendizaje obtenidos y observados a lo largo de todo el proceso, teniendo en consideración las particularidades de cada alumno y su evolución y valorándose, dado que estamos en la modalidad presencial de los estudios de Formación Profesional, la asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales, así como su trabajo diario, puntualidad e interés por el módulo. También se valorará la limpieza, orden, interés por los contenidos y puntualidad en la entrega de los trabajos o casos solicitados, siendo todos estos aspectos positivamente considerados a la hora del desarrollo profesional posterior. Se pedirá en todo momento un comportamiento cívico y moral correcto en clase, dado que no podemos perder la referencia general de que estamos educando.

Tal y como establece **la Orden de 20 de Marzo de 2018, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2018/2019**, para la evaluación del alumnado se procederá del siguiente modo.

La evaluación de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de Formación Profesional Básica se realizarán de conformidad con lo establecido en la

de Alimentos

Orden 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 a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos y en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación de los módulos profesionales de los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior de referencia del proyecto, estarán sujetos a lo dispuesto en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de Formación profesional Inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación, en aquellos módulos profesionales que se impartan total o parcialmente en colaboración con la empresa o entidad, se realizará teniendo en cuenta la información suministrada por el responsable laboral, siendo el responsable de la evaluación el profesorado encargado de impartir el módulo profesional. Se diseñarán los registros apropiados para esa evaluación en base a la consecución de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación a lo largo de la duración del proyecto. Para ello se utilizará preferentemente el cuaderno de clase disponible en la aplicación informática Séneca.

Para el alumnado que no supere la programación específica diseñada en el proyecto de formación en alternancia, la Administración Educativa determinará las medidas a adoptar, en coordinación con el centro docente, siempre que dicho ciclo no se pueda cursar en régimen ordinario.

Una vez finalizado el ciclo formativo, el secretario o secretaria del centro educativo certificará, con el visto bueno del titular de la dirección del centro, que el alumno o alumna ha cursado el ciclo en régimen de alternancia indicando expresamente las empresas en las que se ha formado y el número de horas de formación que ha desarrollado en las mismas, con indicación expresa de la formación complementaria recibida.

Concretando, podemos definir las siguientes **características y objetos de la evaluación**:

1. La evaluación del aprendizaje de los alumnos de los ciclos formativos de Formación Profesional se efectúa por módulos profesionales.
2. La evaluación de estas enseñanzas tiene por objeto valorar los avances de los alumnos en relación con la competencia general del título y con los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Para la evaluación se tendrá en cuenta las programaciones didácticas realizadas teniendo en cuenta el desarrollo del currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, Orden de 15 de octubre de 2009 (Boja nº 220).
4. Los módulos profesionales vienen estructurados en términos de resultados de aprendizaje, con unos criterios de evaluación asociados y unos contenidos necesarios para conseguir estos criterios.
5. Los resultados de aprendizaje vienen definidos como una competencia



de Alimentos contextualizada, que significa que el alumno debe adquirir la competencia propia del título y además justificar y conocer sus fundamentos. Por tanto es imprescindible evaluar la práctica (contenidos procedimentales) y los fundamentos teóricos (contenidos conceptuales), además de los actitudinales.

## PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Entendemos por procedimiento de evaluación el conjunto de actuaciones a desarrollar para aplicar los criterios de evaluación que deberán, tras la aplicación del sistema de calificación, transformar el conocimiento adquirido por el alumno a una calificación numérica tal y como indica el artículo 16.1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Para la planificación de los procedimientos de evaluación debemos indicar los distintos momentos, por distintos aspectos a medir, en los que se deben aplicar los instrumentos de evaluación, esto es, no debemos utilizar el mismo instrumento de evaluación para la constatación de los conocimientos previos del alumno, que a la hora de tener que medir si los resultados de aprendizaje se han logrado y en qué calidad. Por ello, a la hora de establecer los procedimientos de evaluación debemos indicar inicialmente, al menos, tres tipos o momentos de evaluación:

- Evaluación inicial o diagnóstica: Atendiendo a los artículos 11 y 23 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la evaluación inicial tendrá como objetivo el indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. Se desarrollará durante el primer mes del curso académico, y siguiendo las aportaciones del Departamento de Familia Profesional de Administración al Proyecto de Centro, además de los aspectos indicados en tal Orden en su artículo 11.2 para la evaluación inicial, se procederá mediante la realización de unas pruebas que evaluarán el nivel de competencias básicas de la ESO que cada alumno tiene, y específicamente, las correspondientes a competencias matemática y lingüística. Así mismo, se hará constar en el acta correspondiente cualquier incidencia que requieran de algún tipo de medida educativa. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado y los acuerdos que adopte el equipo docente se recogerán en un acta, la cual será custodiada en el centro, y cuya información será totalmente secreta.

- Evaluación Continua Formativa: A lo largo del curso escolar, se desarrollarán dos sesiones de evaluación parcial, siendo la última de ellas desarrollada antes de que el alumno pueda realizar la Formación en Centros de Trabajo. En ellas se hará constar las calificaciones de los alumnos o alumnas en cada uno de los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados, y en la última de ellas se hará constar el alumnado que al haber superado todos los módulos de primer como de segundo curso podrá realizar la FCT. Esta fase del proceso es la de mayor duración temporal, pues supone el mayor periodo de observación del aprendizaje

de Alimentos del alumno (5 meses aproximadamente), y debe, en la segunda de sus sesiones, determinar el nivel de logro de los resultados de aprendizaje obtenido por el alumnado que haya superado el módulo, y por ello, dar lugar a una calificación definitiva del módulo, excepto que el alumno desee, tal y como determina la orden de evaluación, mejorar los resultados obtenidos mediante los criterios establecidos en el Plan de Centro y las aportaciones al mismo del Departamento de Familia Profesional de Industrias Alimentarias y a la Programación del módulo. En todo caso, para el logro de la calificación final que supere el módulo, deberán ser variados los instrumentos de evaluación observados, y en todo caso, los mismos, deben constatar el logro del resultado de aprendizaje esperado por parte del alumno. Formarán parte de la evaluación sumativa, continua y formativa del alumno, la asistencia del alumnado a clases, así como el interés y participación mostrado. Así mismo, los elementos que deben permitir el constatar el logro del resultado de aprendizaje debe, al menos, centrarse en tres tipos distintos de contenidos: Conceptuales (relativos a la ciencia aplicada e implícita en cada uno de los módulos), procedimentales (relacionados con el “saber hacer” que se aplica en la realidad profesional que ese esté desarrollando), y actitudinales (relacionados éstos con el “saber estar o actuar” y que también tendrán vital significación posterior en el desarrollo laboral del alumno/a).

- Evaluación final. Siguiendo la orden de evaluación en formación profesional inicial de Andalucía (art. 13) se deberá proceder a una evaluación final de cada curso académico que se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase. Esta sesión, en oferta presencial, será única y determinará mediante los criterios propios para la promoción del alumnado (art. 15 de la orden de evaluación) el alumnado que pasará al segundo curso, o que, en el caso de segundo curso, se propondrá para la obtención del título. No obstante, en este curso, por ser el segundo de los del título, y debiendo el alumno que haya superado los módulos realizar la Formación en Centros de Trabajo, en la segunda evaluación parcial se procederá a acordar el acceso o la exención total o parcial del alumnado a dicho módulo.

Se debe indicar a la forma de proceder en la evaluación, que el carácter básicamente procedimental del módulo permite la aplicación del concepto de Evaluación Continua, entendido el mismo como la asimilación de los contenidos, que incrementalmente y nunca como contenidos estanco aislados, hacen que el conocimiento y el desarrollo de cualquier contenido, esté basado en otro anterior.

Podemos concretar este punto con el siguiente análisis sobre los procedimientos de evaluación, teniendo en cuenta que la formación del alumno es específica en la elaboración de aceites de oliva y vinos, y que ésta debe ser integral, será necesario evaluar los conocimientos teóricos sobre el tema, los procedimientos (prácticas en laboratorio y taller, trabajos documentales etc.) y la actitud. Por tanto, en el proceso evaluador se seguirán los siguientes procedimientos:

- El proceso de evaluación es continuo, por tanto se tendrá en cuenta el trabajo diario del alumno, valorando su **actitud** respecto al módulo.
- Periódicamente se realizarán pruebas objetivas tanto teóricas (**pruebas conceptuales**) como prácticas (**pruebas procedimentales**) para comprobar el aprovechamiento y evolución de cada uno de los alumnos.

de Alimentos

Abordaremos el proceso de evaluación del alumnado de forma que se pueda plasmar de forma objetiva y justa el proceso de aprendizaje mediante una nota final.

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Se entiende por instrumentos de evaluación todas aquellas pruebas, ejercicios, trabajos o registros utilizados por el profesorado para la observación sistemática y el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumno.

Cuando la valoración se base en pruebas, ejercicios o trabajos escritos, los alumnos tendrán acceso a éstos, facilitándoles el profesor las aclaraciones sobre la calificación y las orientaciones para la mejora del proceso de aprendizaje.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación nos van a permitir obtener datos sobre la adquisición de las capacidades terminales que va adquiriendo el alumnado.

La toma de decisiones posterior depende de la información disponible. Así, la función prioritaria de los procedimientos e instrumentos de evaluación es la recogida de datos del proceso educativo. La adecuada selección, utilización y revisión de estos procedimientos e instrumentos permitirá una recogida de información rigurosa, sistemática y controlada.

La evaluación no es el resultado de una simple operación matemática, sino de un proceso dinámico adaptado a la evolución constante de cada alumno y alumna. Utilizaremos para ello guías y fichas de observación que recogerán de forma concreta los elementos observables. (Actitudes, hábitos de trabajo, habilidades, destrezas, relación con los compañeros, capacidad para el trabajo en grupo, participación, respeto, interés...)

Los procedimientos e instrumentos de recogida de información para la evaluación del aprendizaje que utilizaremos, así como la ponderación que tendrán sobre la calificación del primer trimestre del alumno, cuando **aún no ha comenzado la fase de alternancia en la empresa** son los siguientes:

### Observación directa en el aula (40%)

- Actividades de iniciativa e interés.
- Participación en el trabajo dentro y fuera del aula.
- Hábitos de trabajo.
- Habilidades y destrezas en el trabajo experimental.
- Trabajo en grupo:
  - Desarrolla su tarea dentro del grupo.
  - Respeto la opinión de los demás.
  - Acepta la disciplina del grupo.
  - Participa en los debates.
  - Se integra en el grupo.

### Pruebas específicas (60%)

- Pruebas orales (20%)
  - Expresión oral en exposición de temas, propuestas, y otras.

de Alimentos - Manejo de la terminología adecuada.

- Pruebas escritas (40%)
  - Expresión escrita y gráfica.
  - Desarrollo de temas relacionados con las Unidades Didácticas.
  - Resolución de problemas sencillos.

Una vez comenzada la **fase de alternancia**, los porcentajes que se aplicarán serán los siguientes:

#### **Observación directa de la empresa (50%)**

- Actividades de iniciativa e interés.
- Participación en el trabajo dentro y fuera de la empresa.
- Hábitos de trabajo.
- Habilidades y destrezas en el trabajo experimental.
  - Conocimiento y uso correctos de los materiales de laboratorio y taller.
  - Capacidad de comprensión de los diferentes experimentos y trabajos planteados.
  - Respeto de las normas de seguridad en el laboratorio.
  - Cumplimiento de los planes generales de higiene.
  - Empleo del ordenador como un procedimiento en el tratamiento de la información y comunicación.
- Trabajo en grupo:
  - Desarrolla su tarea dentro del grupo.
  - Respeta la opinión de los demás.
  - Acepta la disciplina del grupo.
  - Se integra en el grupo.

#### **Porcentajes a aplicar en relación al trabajo en el aula (50%)**

- Pruebas orales (20%)
  - Expresión oral en exposición de temas, propuestas, y otras.
  - Manejo de la terminología adecuada.
- Pruebas escritas (20%)
  - Expresión escrita y gráfica.
  - Desarrollo de temas relacionados con las Unidades Didácticas.
  - Resolución de problemas sencillos.
- Asistencia a clase y trabajo en el aula (10%)
  - Actividades de iniciativa e interés individual y en el grupo.
  - Participación en el trabajo dentro y fuera de la empresa.
  - Hábitos de trabajo.

La falta de asistencia a clase de modo reiterado provoca la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios de evaluación y el uso de las herramientas propuestas para la evaluación.

El número de faltas de asistencia máximas, se determinarán mediante acuerdo con los miembros del departamento, adoptando el acuerdo aplicado en el Centro, y haciendo referencia al Proyecto Educativo.

El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas que originan la

de Alimentos.  
 imposibilidad de aplicación de la evaluación continua se establece en 25% del total de horas lectivas de la materia o módulo. Las prácticas formativas no serán objeto de examen ya que se requiere su asistencia en la modalidad presencial.

En el caso de que ocurriera, se modificarían las herramientas propuestas para evaluar al alumno/a, teniendo la posibilidad de ser evaluado al final del curso escolar, mediante una prueba que acredite las capacidades terminales exigidas en la programación.

En caso de no asistencia a un examen el alumno/a podrá ser convocado de nuevo para la realización del mismo si justifica debidamente cualquiera de las situaciones anteriores. En caso de no se justifique, pasará a examinarse de esa materia en la prueba de recuperación correspondiente, establecida para cada trimestre y para cada módulo.

En caso de que un alumno/a copie en un examen automáticamente tendrá una calificación de suspenso en ese examen y pasará a ser evaluado del contenido de ese parcial en la evaluación final de junio. Si es menor, se informará a los padres/madres o representantes legales. Además será sancionado a la pérdida de exámenes voluntarios de recuperación que el profesor/a estime oportunos hacer y no recoja la ley como obligatorios. Asimismo, será suspendido de las actividades extraescolares que se desarrollen en el trimestre donde haya ocurrido tal incidente.

RA1		PONDERACIÓN 20%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN %
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.	Prueba escrita	10
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	Prueba escrita	10
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	Actividad empresa.	10
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección de equipos.	Prueba escrita Actividad empresa.	10

de Alimentos

f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	Actividad empresa.	10
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	Actividad empresa.	10
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	Actividad empresa.	10
RA 1		20
PRUEBA ESCRITA		10
ACTIVIDAD EMPRESA		10

RA 2		PONDERACIÓN 25%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	Prueba escrita	10
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	Prueba escrita	10
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	Prueba escrita Actividad empresa.	10

de Alimentos	Prueba escrita	20
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	Actividad empresa.	
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Prueba escrita	20
	Actividad empresa.	
RA 2		20
PRUEBA ESCRITA		15
ACTIVIDAD EMPRESA		10

RA3		PONDERACIÓN 25%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	DE PONDERACIÓN
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	Prueba escrita	10
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	Prueba escrita	10
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	Prueba escrita Actividad empresa	15
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	Prueba escrita	15
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	Prueba escrita	10
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	Prueba escrita	10
g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	Prueba escrita	10



de Alimentos	Prueba escrita	10
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	Actividad empresa	
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	Prueba escrita	10
	Actividad empresa	
RA 3		25
PRUEBA ESCRITA		15
ACTIVIDAD EMPRESA		10

RA4		PONDERACIÓN 10%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	DE PONDERACIÓN
a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	Prueba escrita	10
	Actividad empresa.	
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	Prueba escrita	10
	Actividad empresa.	
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.	Prueba escrita	10
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	Prueba escrita	10
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	Prueba escrita	20
	Actividad empresa.	
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	Prueba escrita	20
	Actividad empresa.	
g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	Prueba escrita	10
	Actividad empresa.	



de Alimentos

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNEEN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).	Prueba escrita Actividad empresa.	10
RA 4		10
PRUEBA ESCRITA		5
ACTIVIDAD EMPRESA		5

RA5		PONDERACIÓN 10%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
RA 5		10
PRUEBA ESCRITA		5

de Alimentos

ACTIVIDAD EMPRESA	5
-------------------	---

RA6		PONDERACIÓN 10%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	Prueba escrita Actividad empresa.	10
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	Prueba escrita Actividad empresa.	20
RA 6		10
PRUEBA ESCRITA		5
ACTIVIDAD EMPRESA		5

### 13. CONTENIDOS TRANSVERSALES

La existencia de contenidos a conocer por todo el alumnado, independientemente de los estudios que se persigan, y que complementen la formación humana del alumno/a es algo indudable en el actual sistema educativo. En el caso de la Formación Profesional, además de estos aspectos generales, existen una serie de contenidos transversales específicos que están indicados en la normativa, y que deben fomentar los contenidos propios del ciclo, pero también, y sobre todo, facilitar aspectos del desarrollo profesional posterior del alumnado, como la movilidad formativa y profesional dentro de la familia y en otras familias y formaciones.

Podemos, por ello, hablar de dos tipos de contenidos transversales a aplicar: Los contenidos transversales generales de todo el sistema educativo, y los contenidos transversales propios de la Formación Profesional. En todo caso, el tratamiento de los temas transversales en el IES Juan Ciudad Duarte está tratado dentro de Proyecto Educativo del Centro, y en él están contempladas las aportaciones realizadas por el Departamento de Administración a tal efecto.

Los contenidos transversales generales, serán tratados según el Proyecto Educativo del Centro, y sobre todo, haciendo mención en el desarrollo de los temas del módulo, a aquellos que forman parte de los contenidos del mismo (sobre todo, en lo relativo a la educación para el consumo, y al conocimiento de la Constitución Española y la normativa que lo desarrolla). Podemos indicar los siguientes indicados por la LEA:

- Educación en valores.
- Educación vial.
- Educación para la salud y el consumo.
- Respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- Conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- Respeto a la interculturalidad.
- Respeto a la diversidad.
- Respeto al medio ambiente.
- Adecuado y responsable uso del tiempo libre y del ocio.

Además de los anteriores, se deben tratar los contenidos transversales específicos indicados para la Formación Profesional, desarrollados en la LEA (Art. 69), y su desarrollo en el Decreto 436/08 (Arts. 3.2, 13.2 y 15). Al respecto de estos contenidos, el Departamento de Administración del IES Federico García Lorca ha identificado contenidos transversales que deben ser tratados en todos los módulos profesionales (y a ello, también se participará desde este módulo), y otros cuyo contenidos son más propios, por los contenidos de este ciclo, de algunos módulos profesionales. En concreto, se relacionan los contenidos transversales que serán tratados, y la forma en que tal desarrollo se llevará a cabo:

- Fomento de la Cultura Emprendedora: Se desarrollará desde todos los módulos del ciclo, y de por sí, es una competencia profesional que debe alcanzar cualquier titulado de este ciclo (Detectar y analizar oportunidades de empleo y

de Alimentos

autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones). En tal sentido, desde el módulo, se formará al alumno en la detección y análisis de oportunidades de empleo y autoempleo, y sobre todo, en los trámites de creación de empresas. Se hará hincapié en la capacitación para saber adaptarse a diferentes situaciones del mercado laboral y a nuevos puestos de trabajo, determinados por la tecnología e innovación.

- Coeducación en igualdad: Estos contenidos se tratarán en todos los módulos del ciclo. El tratamiento de la coeducación siempre se ha visto como algo no relacionado con la Formación Profesional, si bien, las prácticas y realidades de la vida cotidiana indican que, en la empresa, se mantienen y perpetúan las mismas prácticas no deseadas generalizadas de algunas partes de nuestra sociedad. A tal efecto, diariamente se deben ir “limando” determinadas prácticas o ideas incorrectas, muy frecuentemente relacionadas con “género” de determinadas profesiones, la existencia de estereotipos o roles profesionales, y “justificación” de la violencia de género, entre otras. Para trabajar correctamente en este sentido, desde el profesorado se utilizará el lenguaje no sexista utilizando un lenguaje inclusivo, y se reprenderá cualquier pronunciamiento sexista que pudiera darse en el aula.
- Prevención de riesgos laborales: Determinados contenidos transversales de la Formación Profesional son tratados en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos en todos los módulos, ya que, son parte como contenido propio, completa o parcialmente, en los módulos formativos del ciclo. Otros contenidos son más propios de determinados módulos. En concreto, éste contenido está incluido específicamente en otro módulo del ciclo, si bien, en éste se incidirá en aspectos como la ergonomía que tiene importancia en el futuro desarrollo laboral de un titulado de este ciclo.
- Las Tecnologías de la Información y la Comunicación: Estos contenidos están muy presentes en muchos módulos del ciclo. Por ello, el uso y las aplicaciones específicas indicadas, así como el fomento del interés por actualizarse constantemente en tales aplicaciones estará continuamente presente en el módulo, sobre todo, desde que el alumno adquiera los contenidos que le permitan el uso en el aula de estas aplicaciones.
- La creación y gestión de empresas y el autoempleo. Este contenido, independiente del mayor tratamiento que se pueda realizar desde otros módulos, supondrá en éste un amplio desarrollo, no en vano, la financiación de la empresa es un elemento esencial a la hora de la puesta en marcha de nuevas iniciativas empresariales.
- El conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales. Siendo este contenido muy amplio en otros módulos del ciclo, desde este se tratarán las posibilidades de empleo y la situación laboral de un profesional en distintas empresas del sector relacionado con la olivicultura y vinicultura.
- El conocimiento y manejo oral y escrito de idiomas. Nuevamente, este contenido tiene un módulo específico en el ciclo. Desde éste, y en la medida de lo posible, se dará la adquisición de vocabulario específico de conceptos relativos a la determinación de atributos identificables en los procesos de análisis sensorial.

## ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Después de cada evaluación se comentarán los resultados en clase con el fin de

de Alimentos  
detectar dificultades en el proceso de aprendizaje y se realizarán los ejercicios que constituyeron la prueba y posteriormente se fijará una fecha de común acuerdo con el alumnado, con el fin de superar la parte o partes no aprobadas.

Las actividades prácticas o procedimentales, debido a la dificultad que supone la obtención de una destreza adecuada trimestralmente, se tendrá muy en cuenta la evaluación continua, de tal forma que la superación de estas pruebas se considerará definitiva al final del curso.

- Las calificaciones que el alumno podrá obtener en las recuperaciones de **cada evaluación** estarán en función de pruebas objetivas teóricas y prácticas, pudiéndose modificar la puntuación obtenida según la actitud y comportamiento del alumno en clase y en laboratorio. Hay que tener en cuenta que la primera y segunda evaluación podrán tener pruebas de recuperación pero no así la tercera evaluación donde los alumnos irán (caso de no superar) a la prueba final.
- Los alumnos que no hayan superado parte de los criterios de evaluación deberán superarlos **en pruebas finales**. En estas pruebas con la consideración de "SUFICIENCIA", únicamente podrá obtenerse, como máximo, la calificación de BIEN (o su equivalente cuantitativo).
- Los alumnos que habiendo aprobado las tres evaluaciones quieran presentarse en Junio para **subir nota** en uno o varios módulos, podrán hacerlo teniendo en cuenta:
  - Que se deberán examinar de toda la materia del módulo.
  - La calificación final será la obtenida en dicho examen aunque sea inferior a la media que ya tuviera anteriormente.
- En la EVALUACIÓN FINAL DE FP DE JUNIO habrá de superarse toda la materia de los módulos no superados en la convocatoria ordinaria celebrada a finales de Mayo.

Durante la primera quincena de junio, los alumnos que no hayan superado total o parcialmente algún o algunos de los módulos asistirán a clase para preparar las pruebas que con carácter extraordinario se celebraran a finales de junio.

## EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Ésta estará basada principalmente en tres ejes:

- Una **autoevaluación** a través del cuaderno del profesor donde se recogerá, además de datos personales, formación académica previa, motivaciones, evolución académica durante el curso del alumnado, una parte donde se valorará el ajuste entre el diseño de la programación y los resultados obtenidos, dado que se analizarán las actividades previstas y realizadas para comprobar si los objetivos y contenidos se están desarrollando según lo previsto o no en la programación lo que permitirá detectar rápidamente las desviaciones y tomar medidas adecuadas para ajustar, si es posible, lo previsto con lo realizado cuando éstas se den. Esta autoevaluación servirá, si se considera oportuno, como instrumento de evaluación interna del centro.
- Una **coevaluación** en las distintas sesiones de evaluación previstas, una posible coevaluación a través de la calibración con profesores de la especialidad, si éstos así lo consideran oportuno, en alguna materia o módulo que se comparta.

- Una **evaluación de los alumnos** sobre distintos aspectos del proceso de enseñanza a través de un test y/o preguntas abiertas con una periodicidad, al menos anual.

#### **14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

La diversidad del alumnado dentro de la Formación Profesional Inicial, viene en determinados casos, por algún tipo de discapacidad, o en mayor parte, por la distinta procedencia académica o profesional de los alumnos.

Diversidad motivada por algún tipo de discapacidad.- En caso de concurrir en algún alumno la circunstancia de discapacidad, entendemos que la misma ha de ser de tipo físico o sensorial. En cualquier caso, la detección de la discapacidad de forma ágil, mediante la Evaluación Inicial del alumnado, indicará las medidas que se adoptarán para el adecuado desarrollo del currículo del alumno. Debemos entender que una discapacidad física debe permitir el desarrollo de las competencias generales y objetivos marcados normativamente para el título. Para estos posibles alumnos con discapacidad física las adaptaciones a realizar, afectarían exclusivamente a los recursos y equipamientos del centro o la creación con el resto de profesores que forman el equipo docente de materiales específicos para el alumno. Si concurre algún alumno con discapacidad sensorial, el profesor atendiendo a la misma, requerirá al Departamento de Orientación o a profesionales externos el apoyo de profesionales o técnicos especializados para lograr una correcta comunicación con el alumno atendiendo a la posible adaptación curricular individual y no significativa que se le haya realizado al alumno. Si bien, no se prevén discapacidades de tipo psíquico o intelectual que puedan influir en la capacidad de entendimiento, comprensión y adquisición de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales de cada unidad de trabajo, este hecho es posible. En tales casos, el profesorado valorará el posible desarrollo de contenidos de forma adaptada y secuenciada haciendo uso del total de las convocatorias que para los estudios de Formación Profesional Inicial se contemplan normativamente. En todo caso, es necesario recordar que en los casos expuestos anteriormente, los requerimientos propios del nivel 2 de cualificación por el que se adquiere la titulación de Técnico, y la propia adquisición de la competencia general característica del título, exigen el cumplimiento de los objetivos generales y de los resultados de aprendizaje establecidos normativamente.

Diversidad motivada por la distinta procedencia académica del alumnado.- Esta es la forma más común de diversidad en un aula de Formación Profesional inicial. Para el tratamiento de estas formas y su aplicación en el aula, identificamos como necesario:

- Adecuada caracterización del grupo y de sus diversos miembros mediante la Evaluación Inicial, a realizar durante el primer mes del curso académico, donde desde la tutoría se facilitará información relativa al nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar, información disponible sobre las características generales y sobre las circunstancias específicamente académicas o personales con incidencia educativa del alumnado.
- A partir de esta evaluación inicial, se tomarán las medidas que se consideren adecuadas y necesarias relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a



de Alimentos

las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Tales medidas pueden ser:

- Atención personalizada al alumno, adaptando explicaciones, bibliografía y ejercicios a su nivel.
- Realización de pruebas personalizadas para evaluar la asimilación y desarrollo del contenido de las Unidades de Trabajo.
- Modificaciones metodológicas de carácter general, para hacer cercanos los contenidos a la mayoría del alumnado.
- Selección de actividades y resolución de casos prácticos, que permitan al profesor una adaptación de los mismos a los niveles e intereses de los alumnos/as. En estos casos, los casos prácticos sirven para trabajar los contenidos básicos y permiten reforzar los conocimientos de aquellos alumnos/as con un menor ritmo de aprendizaje.
- Plantear actividades de profundización o ampliación que requieran un mayor rigor técnico sobre la materia para aquellos alumnos que superen los objetivos antes que el resto del grupo.
- Y cualquiera otra que el profesor estime oportuna en cada caso concreto.

En ningún caso, la existencia de alumnado heterogéneo podrá suponer el disminuir u obviar la existencia de unos resultados de aprendizaje que se deben obtener para superar los módulos de la Formación Profesional Inicial asociados a Unidades de Competencia.

En el caso del alumnado que se incorpore una vez comenzado el curso se atenderán sus necesidades en los términos necesarios de adaptación hasta que alcancen el nivel del grupo, utilizando en este caso métodos personalizados e intensivos como los mencionados anteriormente. Y si fuese necesario y para no alterar el ritmo de aprendizaje del grupo a estos alumnos se le prepararán tareas específicas y exámenes de recuperación en horario no lectivo.

## **15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

A lo largo del curso se realizará en horario lectivo salidas para visitar empresas relacionadas con el sector olivarero y vitivinícola, considerándose como actividades complementarias de asistencia obligatoria.

Para el curso 2019/2020 están previstas la realización de algunas de las siguientes actividades y salidas extraescolares:

- Visitas en periodo de no alternancia de las cooperativas nuestra Señora de las Virtudes y San José.
- Realización de vendimia el 30 de Septiembre en una finca de la localidad con la finalidad de elaborar vino en el Centro educativo utilizando los materiales necesarios para su elaboración.
- Los días 3 y 4 de Diciembre están previstos unos talleres de iniciativa emprendedora en el centro organizados por Andalucía Emprende (la ponente será Inmaculada Limones).
- Visita al Instituto de la Grasa en Sevilla para el 8 de Noviembre, en la que los alumnos verán el proceso integral de la elaboración de aceite de oliva y podrán observar el funcionamiento del laboratorio experimental.
- Salidas a los viñedos de la localidad para realizar estudios y trabajos de campo.
- Salidas a los olivares de la localidad para realizar estudios y trabajos de campo.

de Alimentos

- Catas realizadas por profesionales del sector, tanto de aceites como de vinos y de otras bebidas.
- Aquellas actividades programadas por el Departamento o el Centro de Actividades Complementarias y Extraescolares de interés para el alumnado.