P.D. CONTROL ALIMENTARIO. IES VICTORIA KENT.

CURSO 2023/2024

CONCEPCION ROJAS PAREJA

ESTHER ARENAS SÁNCHEZ

ÍNDICE

1. Introducción 2
2. Objetivos Generales y unidades de competencia. 9
3. Capacidades terminales y criterios de evaluación 10
4. Contenidos y temporalización 13
5. Orientaciones metodológicas. 15
6. Material didácticos y recursos educativos. 17
7. Evaluación 19
8. Instrumentos y Criterios de calificación 24
9. Mecanismos de recuperación. 26
10. Sesiones de evaluación 26
12. Autoevaluación del proceso de enseñanza. 29
13. Actividades extraescolares. 29
14. Atención a la diversidad. 30
15. Plan de Igualdad. 30
16. Modelos para la organización curricular flexible para el alumnado que curse Enseñanzas de Régimen Especial 31
17. Profesorado responsable. Carga lectiva. 32
18. Bajas de oficio. 33
19. Anexo. Criterios de evaluación. Información al alumnado. 34

1. Introducción

El módulo profesional de "Control Alimentario" se ubica en el primer curso de los dos que conforman el ciclo formativo de grado superior de Dietética.

Este Módulo va a permitir al Técnico Superior en Dietética adquirir un conjunto de saberes y destrezas que le permitan desarrollar su tarea con suficientes garantías de seguridad en lo que respecta al manipulado de alimentos, entendiéndose este manipulado en el sentido más amplio posible y que, por tanto, incluye desde la programación correcta de la compra hasta su utilización final o consumo, pasando por una serie de procesos de transformación y conservación, hasta el control de calidad de esos procesos y de los propios alimentos. Se cree que un buen conocimiento de los alimentos facilita su control constituyendo una garantía de primer orden en el ejercicio de la profesión de dietista.

Este módulo formativo que se desarrolla en el primer curso del Ciclo va a tener su continuidad y ampliación en el de "Microbiología e Higiene de los Alimentos" que se estudia en el segundo curso. Este factor de continuidad permite una fijación de conocimientos y dota de una especial coherencia a la programación del ciclo.

1.1 Perfil profesional del título de Técnico Superior en Dietética.

La elaboración de esta programación didáctica del módulo de Control Alimentario pretende orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje para que el alumnado adquiera la siguiente competencia general especificada en el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo y en el Decreto 39/1996, de 30 de enero:

El Técnico Superior en Dietética debe adquirir la competencia general de controlar la calidad de la alimentación humana, bajo la supervisión correspondiente.

Las capacidades profesionales descritas en dicha legislación concernientes a este módulo son:

1- Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar elaborando y/o proponiendo medidas correctoras.

2- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio. Por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 182, 30 de julio de 2011), establece las competencias básicas de los ciclos formativos de Grado Superior, que serán las siguientes:

1. Definir, planificar y organizar procesos y procedimientos de trabajo con autonomía en su campo profesional.
2. Evaluar y resolver problemas y contingencias en contextos variados y generalmente no previsibles, con comprensión crítica, transferencia de saberes y capacidad para la innovación y la creatividad
3. Supervisar objetivos, técnicas y resultados del trabajo personal y de los miembros del equipo, con liderazgo y espíritu de mejora, garantizando la calidad del proceso y del producto o servicio.
4. Aplicar e integrar tecnologías y conocimientos avanzados o especializados en los procesos de trabajo
5. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, especialmente utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
7. Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
8. Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
9. Ejercer los derechos y obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

De acuerdo a la legislación vigente, el **Técnico Superior en Dietética** "*debe tener, en general, una cualificación profesional que le permita elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programando y aplicando actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, todo ello, bajo la supervisión correspondiente".*

Según la normativa estatal a través del Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas establece que el técnico debe adquirir durante su formación, entre otras, las siguientes *capacidades terminales*:

- ✓ Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- ✓ Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- ✓ Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado
- ✓ Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
- ✓ Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- ✓ Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.

La adaptación normativa en el ámbito autonómico establece que el Técnico Superior en Dietética, en lo que se refiere concretamente al módulo profesional de Control Alimentario, ha de ser capaz de:

1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

1.2. Entorno profesional.

Las mencionadas competencias profesionales indican que el Técnico Superior en Dietética, una vez insertado en el mundo laboral puede ejercer su actividad en dos vertientes bien diferenciadas:

- ✓ En el sector sanitario como miembro de equipos multidisciplinares de prestación de cuidados sanitarios a pacientes/ clientes tanto desde el punto de vista de actividad en el sector público como desde la perspectiva privada de prestación de servicios sanitarios, ya sean en instituciones de carácter asistencial abiertas o cerradas.

- ✓ En el sector de industrias o servicios alimentarios asesorando en materias que son propias de la alimentación y nutrición en la adquisición, manipulación y promoción de productos y composición de dietas y menús tipos adaptados a colectivos concretos de la población.

Los puestos de trabajo más relevantes que podrá desempeñar el Técnico en Dietética en los sectores mencionados, son los siguientes:

- ✓ Técnico en dietética y nutrición.
- ✓ Responsable de alimentación en empresas de catering.
- ✓ Técnico en higiene de los alimentos.
- ✓ Consultor en alimentación.
- ✓ Educador sanitario.

1.3 Prospectiva del título en el sector o sectores.

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta al desarrollar el currículo correspondiente que la alimentación actual en España se caracteriza por un excesivo consumo de grasas saturadas, proteínas y azúcares sencillos, y una ingesta pobre en legumbres, fruta y verdura. Esto resulta del abandono

progresivo de nuestra tradicional y reconocida Dieta Mediterránea. Debido a todo ello, ha aumentado el riesgo e incidencia de padecer enfermedades relacionadas con la alimentación como: ECV, cáncer, obesidad, diabetes tipo II, síndrome metabólico, entre otras.

Por todo ello, en la actualidad se hace necesaria la figura del Técnico Superior en Dietética, así como del Graduado en Nutrición Humana, de forma que se pueda luchar de forma eficiente contra la alta incidencia de enfermedades relacionadas con la alimentación y los hábitos de vida.

Además, es destacable la labor del Técnico en Dietética en el ámbito del análisis de calidad dentro de la industria alimentaria, contribuyendo a alcanzar una adecuada Seguridad Alimentaria. Todas las actividades de producción alimentaria están reguladas en España por la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en base a los principios del análisis de riesgo (APPCC), trazabilidad y precaución para proveer alimentos seguros, inocuos y de buena calidad.

1.4.- Normativa aplicable que regula el título:

El Módulo de Control Alimentario se rige por las siguientes disposiciones legales

- ✓ Decreto 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía (Boja nº 61 de 25 de mayo de 1996)

- ✓ Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética, corresponde a la consejería de educación y ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la ley 1/1990

1.5.- Características del Centro

Esta programación hace referencia y se basa en un alumnado determinado, tiene encuenta las características de un centro concreto, el cual interactúa con el entorno socio- económico y cultural de la localidad donde se ubica. Así, a la hora de elaborar la programación, es importante tener en cuenta el contexto en el que se desarrollará el

proceso de enseñanza-aprendizaje: el **IES Victoria Kent,** que es un **Centro Educativo** ubicado en el sector este del casco urbano de la localidad de Marbella, núcleo importante de la provincia de Málaga. Esta ciudad destaca por su alto nivel en el sector servicios, destacando las empresas del sector turístico. También es importante señalar la existenciade numerosas empresas privadas dedicadas al sector de la sanidad, por lo que, las oportunidades de inserción laboral que ofrece la zona son elevadas, de ahí la gran demanda de solicitudes existentes en el centro para cursar el título.

El barrio en el que se halla el centro se sitúa anexo a un polígono industrial y es típico de una población obrera de una zona turística. En él se ubica también un Centro deSalud con atención a urgencias. Otros servicios públicos que están en las inmediaciones son una Zona Polideportiva, las Piscinas Municipales, el Teatro Municipal y una Escuela de Hostelería y Turismo.

En este centro se imparten **varias etapas educativas**: Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional de Grado Medio y Superior. Como en la mayoría de Centros Educativos, se trata de un Centro TIC, que utiliza las nuevas tecnologías para complementar los medios tradicionales, potenciar el aprendizaje del alumno/a e impartir clases más atractivas y documentadas.

El **Departamento de Sanitaria** (conjuntamente con F.O.L. en los módulos que leson propios) imparte la siguiente formación:

- C.F.G.M. en Cuidados Auxiliares de Enfermería (LOGSE)
    - Turno de mañana y de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (1 línea)
- C.F.G.M. en Cuidados Auxiliares de Enfermería - Adultos (LOGSE)
    - Turno de tarde: 1ºCurso (1 línea) / 2ºCurso (1 línea)
- C.F.G.M. en Farmacia y Parafarmacia (LOE)

        - Turno de tarde: 1ºCurso (1 línea)/2º Curso (1º línea
    - C.F.G.S. en Dietética (LOGSE)
        - Turno de mañana y de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (1 líneas)
    - C.F.G.S. en Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear (LOE)
        - Turno de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (2 líneas)

1.6.- Características del Grupo

En lo referente al alumnado, mencionar que están divididos en dos grupos, uno que asiste por la mañana y otro por la tarde, siendo ambos de características similares. Grupos de alumnos donde confluyen diversas características como la edad, procedencia social, itinerarios educativos y situaciones profesionales.

Hay dos grupos: 1 DIET A y 1 DIET B por la mañana y por la tarde respectivamente.

- Características del alumnado de 1 DIET A: 27 alumn@s, 16 mujeres y 11 hombres ningún repetidor/a, provienen de diversas localidades de la provincia de Málaga y no se detecta ninguna característica específica a la hora del rendimiento académico. El rango de edad es de 18 hasta 40 años, si hay 2 menores de edad que cumplen 18 años antes que termine el año 2023 y la procedencia académica es Bachillerato, ciclo de grado medio y pruebas de acceso.
- Características del alumnado de 1 DIET B: El grupo clase está formado por 17 alumnos/as, 7 chicos y 10 chicas, de los cuales 1 alumna y 1 alumno no han asistido nunca a clase, procedentes de distintos puntos de la provincia de Málaga, aunque en mayor medida proceden de Marbella y pueblos cercanos, así como de la localidad gaditana de Algodonales. El rango de edad va desde los 17 a los 41 (una menor de edad la cual cumple la mayoría de edad el 31 de octubre).

En cuanto a su procedencia académica, hay alumnado que accede tras finalizar bachillerato otros de CF tanto de grado medio como de grado superior. Los intereses son igualmente variados, destacando la intención de

obtener calificaciones muy altas para continuar con estudios universitarios de la rama sanitaria.

En cuanto a las NEAE, no se han evidenciado ni informado. Además, no se contemplan alumnos con dificultad de aprendizaje por capacidad intelectual límite.

2. Objetivos Generales y unidades de competencia.

Según el Decreto 39/ 1996, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

- Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.

- Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.

- Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

El módulo de Control alimentario está asociado a la **unidad de competencia 4**:

- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

3. Capacidades terminales y criterios de evaluación

Las capacidades terminales asociadas a este módulo profesional según normativa son:

1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis “in situ”, relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

A la capacidad terminal 1 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.
c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.
d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
    1. Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
    2. Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
    3. Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
    4. Registrar el dato en el soporte adecuado.
    5. Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

A la capacidad terminal 2 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.

c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.
d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.
f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
    1. Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.
    2. Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
    3. Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
    4. Identificar y resumir la normativa aplicable.
    5. Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.
h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
   Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

A la capacidad terminal 3 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.
d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:

1. Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.
2. Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo a la naturaleza de la misma
3. Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.
4. Identificar unívocamente las muestras obtenidas.
5. Elegir el medio de “transporte” idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.

A la capacidad terminal 4 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".
b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.
c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.
d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados:
    1. Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.
    2. Determinar cuál es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.
    3. Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.
    4. Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

4. Contenidos y temporalización

Según el Decreto 39/ 1996, los contenidos de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

1. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA:

1.1. Código Alimentario Español (CAE). Desarrollo normativo: reglamentaciones Técnico- Sanitarias.

1.2. Reglamentación de la Unión Europea.

2. CALIDAD ALIMENTARIA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

2.1. Calidad alimentaria:

. Tipos:

- Nutricional.

- Comercial.

- Higiénico-sanitaria.

- Criterios y métodos de evaluación de la calidad alimentaria.

2.2. Grupos alimentarios:

. Composición química y valor nutritivo.

. Criterios organolépticos.

. Criterios analíticos. Índices de calidad.

2.3. Control de calidad.

3. AGENTES Y MECANISMOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

3.1. Transformaciones bioquímicas durante los tratamientos.

3.2. Alteraciones de los alimentos de origen microbiano.

3.3. Alteraciones de los alimentos por oxidación de lípidos, pardeamiento enzimático y no enzimático.

4. TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS:

4.1. Diagrama de flujo de alimentos:

. Cadena de producción/distribución.

. Puntos críticos y factores de riesgo asociados.

4.2. Obtención de muestras:

. Normativa aplicable.

. Número de tomas en cada caso. Criterios.

. Materiales y reactivos.

. Equipos y aparatos.

. Medios de transporte.

. Productos conservantes.

5. ANÁLISIS CUALITATIVOS BÁSICOS DE ALIMENTOS ("IN SITU"):

5.1. Métodos y técnicas básicos. Materiales y reactivos.

5.2. Equipos de análisis de alimentos: prestaciones, características de funcionamiento, calibración y mantenimiento.
5.3. Técnicas instrumentales básicas:
. Técnicas colorimétricas.
. Otras técnicas analíticas. Determinación de: pH, ºH y ºD.
. Uso de "kits".
5.4. Tratamiento de resultados.

El módulo Control Alimentario que se imparte en el primer curso del ciclo, consta de 160 horas de duración impartidas en 5 horas semanales. Se propone la siguiente distribución de las diferentes unidades de trabajo para su impartición a lo largo del curso.

Dicha temporalización estará condicionada a posibles modificaciones bajo el condicionante de flexibilización curricular y organizativa provocadas por el nivel curricular y académico del grupo u otras circunstancias que obliguen a los cambios que se consideren oportunos y que preserven, en última instancia, la calidad de la enseñanza que se pretende impartir y las horas de formación que establece la legislación.

Unidad	**Título**	**Evaluación**	**Duración en horas**
1	Legislación y normativas alimentarias	1ª	15
2	Introducción al laboratorio	1ª	10
3	Calidad higiénico-sanitaria de los alimentos	1ª	20
4	El APPCC como base del sistema de autocontrol en la industria alimentaria	1ª	20
5	Agentes y mecanismos de alteración de los alimentos	2ª	20

6	El control de calidad I: leche y derivados, carne y derivados, pescados y mariscos	2ª	25
7	El control de calidad II: huevos, alimentos grasos, alimentos vegetales, legumbres, cereales y tubérculos	3ª	25
8	La toma de muestras de alimentos	3ª	10
9	Técnicas instrumentales básicas	3ª	15

5. Orientaciones metodológicas.

Uno de los principios que rigen el desarrollo de todas las materias correspondientes a los Ciclos Formativos es, que la especialización disciplinar ha de ir acompañada de un enfoque genuinamente pedagógico que atienda a la didáctica de cada una de las disciplinas. Así, la metodología educativa en la Materia de "Control Alimentairo", ha de facilitar el trabajo autónomo del alumno, potenciar las técnicas de indagación e investigación, y las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real.

Podríamos decir que el alumno debe ser el sujeto que centre todo el proceso de enseñanza aprendizaje, de tal modo que participe activamente y de forma responsable en el diseño y planificación de actividades y en su realización.

Debe adoptarse una metodología que, partiendo de lo que los alumnos piensan con respecto a cualquier aspecto de la realidad, conecte con sus intereses y necesidades, de forma atractiva, con una finalidad y utilidad claras. También se deberán tener en cuenta aspectos como la utilización de medios y recursos didácticos, la organización de espacios y tiempos, la disposición personal en el trabajo en el aula o la naturaleza de las tareas desarrolladas.

El profesor siempre deberá tener información del nivel de conocimientos previos de los alumnos con relación al tema que se quiere estudiar. A tal efecto se realizará un primer debate sobre la materia a tratar.

El profesor actuará como elemento facilitador del aprendizaje, creando un clima positivo y abierto ante la asignatura, fomentando, organizando y poniendo a disposición del alumno todos los recursos posibles.

Se programará algún trabajo práctico de tipo experimental adecuado a las posibilidades temporales y metodológicas de este nivel de enseñanza; así, el alumno podrá asimilar destrezas como la capacidad de sintetizar conocimientos procedentes de diversos núcleos temáticos del programa.

El contenido del módulo exige un gran apoyo audiovisual que complemente las explicaciones en clase y, al mismo tiempo, facilite el aprendizaje y comprensión de los contenidos.

Mención especial merece la utilización de recursos didácticos a través de internet, que se ha convertido en una de las herramientas estrella para la asimilación de los contenidos didácticos, porque no sólo nos permite la aplicación crítica y selectiva de la información, sino que nos ayuda a crear cierto hábito de actualización permanente.

Actualmente las Tecnologías de la Información y la Comunicación TICs están sufriendo un desarrollo vertiginoso. Esto está afectando a prácticamente todos los campos de nuestra sociedad, y la educación no es una excepción. Esas tecnologías se presentan cada vez más como una necesidad en el contexto de sociedad donde los rápidos cambios, el aumento de los conocimientos y las demandas de una educación de alto nivel se convierten en una exigencia permanente.

Se planteará la realización de debates, grupos de discusión y trabajo y puestas en común sobre algunos de los acontecimientos relevantes de la actualidad (publicidad sobre alimentos, acontecimientos mediáticos, etc.), con el fin de potenciar en los alumnos la capacidad de análisis, la crítica, el trabajo en grupo, la cooperación, la disciplina democrática y la capacidad de enjuiciamiento

La metodología empleada será susceptible de las modificaciones que, las características del grupo de alumnos y la propia dinámica del curso, marquen en cada momento. Igualmente debe tenerse siempre en cuenta, la estrecha relación de este módulo profesional con otros módulos tanto de este como del primer curso, y la importancia que la asimilación de los contenidos de la materia tendrá para el desarrollo, no sólo para el presente curso académico, sino especialmente para el futuro profesional de los Técnicos Superiores en Dietética.

6. Material didácticos y recursos educativos.

Desde el departamento de Sanidad del IES VICTORIA KENT, se recomienda el uso del libro *Control Alimentario de la editorial Mc Graw Hill, 2022.*

Además, se usarán los siguientes recursos:

Bibliografía

- ✓ Microbiología e Higiene Alimentaria. Juan Madrid Conesa, José María Xandri Graupera. Ed. Arán Ediciones, S.L. 2019.
- ✓ El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de ICMSF. Ed. Acribia, SA
- ✓ Elementos de Bromatología Descriptiva de Günter Vollmer.
- ✓ Métodos modernos de análisis de alimentos de Hans Gerhard Maier. Ed. Acribia.
- ✓ Análisis de los alimentos, métodos analíticos y de control de calidad de R. Lees. Ed. Acribia.
- ✓ Control Alimentario. Coordinador Juan Moral Gadeo.
- ✓ Código alimentario español.
- ✓ Reglamentación técnico sanitaria.
- ✓ Control y Vigilancia de la contaminación de alimentos 1 y 2 de Juan Fdo. Martínez Atienza (Motril)

Material audiovisual:

- ✓ Vídeos relacionados con el tema
- ✓ Presentaciones PowerPoint (o similares)
- ✓ Plataforma Google suite
- ✓ Plataforma Moodle

En todas las unidades de trabajo se utilizarán diversos recursos humanos, didácticos y materiales, así como una serie de espacios e instalaciones. Entre ellos, caben destacar:

- ✓ Pizarra, tiza.
- ✓ Equipo informático y cañón con soporte informático de imágenes.
- ✓ Películas de interés científico.
- ✓ Apuntes y PowerPoint elaborados por el/la profesor/a.

- ✓ Trabajos de investigación publicados.
- ✓ Material de apoyo aportado por el profesor.
- ✓ Material de laboratorio.
- ✓ Aparatología específica para el análisis de alimentos y la toma de muestras.

En cuanto a instalaciones, se utilizarán con alternancia diferentes aulas polivalentes, así como el laboratorio – taller de dietética no olvidando que debido a la situación excepcional Covid-19 evitaremos, en la medida de nuestras posibilidades, los movimientos continuados entre un aula y otra, evitando contacto entre diferentes grupos de alumnos y respetando siempre las medidas de higiene establecidas según protocolo.

7. Evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo es la de estimar en qué medida se han adquirido los resultados de aprendizaje previstos en el currículum a partir de la valoración de las capacidades terminales con sus correspondientes criterios de evaluación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Apostaremos por una evaluación continua, que determinará la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado a la conclusión del proceso de aprendizaje. Se considerará aspectos evaluables:

- Las pruebas escritas, orales o procedimentales. Dichas pruebas se realizarán de manera presencial.
- El trabajo diario en el aula.
- El desarrollo de actividades de desarrollo académico-refuerzo.
- El desarrollo de actividades evaluables. Resultando imprescindible, al menos, la calificación numérica en cada una de ellas.
- Las actividades y trabajos individuales, entregadas en formato papel o a través de la plataforma digital.
- Las actividades y trabajo en grupo, entregadas en formato papel o a través de la plataforma digital.
- Estas actividades evaluables se realizarán a lo largo de las diferentes fases de todo el proceso de aprendizaje del alumnado.

- Se realizará una evaluación inicial al inicio de cada unidad didáctica con la finalidad de detectar los conocimientos previos de los alumnos/as que permitirá fijar el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos.
- Proponemos realizar esta evaluación de manera informal a partir de cuestiones al principio de cada evaluación. A través de ellas se establecerán los contenidos básicos que deberán aprender en ella. Además, esta evaluación se puede dotar de una función motivadora en la medida en que ayuda a conocer mejor las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.
- De manera similar se realizará una evaluación inicial general del módulo a principio de curso, formulando algunas preguntas de carácter muy general, que den pie incluso a la explicación de la programación del módulo, con la distribución de las unidades didácticas y la temporalización que se seguirá.
- Evaluación formativa: Es la que se va realizando durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, para averiguar si sus objetivos se están alcanzando o no. A partir de sus resultados se regulará el ritmo del aprendizaje, tanto individual como del grupo.
- La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

7.1 Fases de la evaluación

- Evaluación inicial o diagnóstica:

El proceso de enseñanza-aprendizaje debe iniciarse con la evaluación inicial (diagnóstico), con el objetivo de conocer las condiciones y posibilidades iniciales de aprendizaje del alumnado. Esta evaluación inicial se realiza al inicio del curso y se complementa con el seguimiento continuo de cada alumno/a. (Punto 1 del art.11 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

- Evaluación continua:

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

- Evaluaciones parciales:

En la evaluación parcial se hará constar la calificación de cada alumno/a por módulos profesionales hasta el momento de dicha evaluación. Esta calificación supondrá una media global hasta el momento tal y como se establece en los criterios de calificación.

- Evaluación final:

En la evaluación final se hará constar la calificación obtenida por cada alumno/a como resultado de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua anteriormente mencionada y teniendo en cuenta los procedimientos de recuperación y mejora de las calificaciones que se expondrán en la programación.

Existirá una única sesión de evaluación final que se realizará al finalizar el régimen ordinario de clase. (Punto 1 y 2 del art.13 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

La evaluación de los contenidos se realizará desde una doble vertiente: conceptos y procedimientos (en cada una de estas vertientes el alumno deberá presentar, al menos, calificación numérica de 5 para poder ser superado)

- ✓ Evaluación de los conceptos. Entre las actividades que se plantean al final de cada apartado se seleccionarán aquellas de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en el texto para comprobar si se estos se han asimilado (actividades de desarrollo refuerzo académico); por ejemplo, actividades del tipo "Define el concepto de...", "Explica la diferencia entre...", "Completa la tabla siguiente indicando...". Con la misma intención se podrán utilizar actividades de tipo más interpretativo como "¿Crees que puedes...?", "Indica cinco actividades de tu vida cotidiana que...", "Construye un mapa conceptual...". Otra herramienta para concretar la evaluación de los conceptos la tenemos en el apartado de autoevaluación que aparece en la parte final de cada Unidad.

- ✓ Evaluación de los procedimientos. En este caso se seleccionarán las actividades de corte teórico práctico y supuestos teóricos prácticos

como por ejemplo distintos supuestos teóricos prácticos sobre todos los contenidos vistos en el módulo o realización de actividades evaluables en clase

- Evaluación sumativa: Corresponde a la forma mediante la cual se mide y juzga el aprendizaje con el fin de certificar al alumno/a y asignarle la calificación definitiva. Existe una evaluación sumativa de las unidades didácticas y una definitiva del módulo formativo.

En ambos casos la concreción y la evaluación formativa se traducirá en el resultado final o evaluación sumativa y esta plasmará, según los/as profesores/as y el centro en una media ponderada de los dos tipos de conocimientos. El desglose de dicha ponderación será, cada tres unidades didácticas, el siguiente:

- Prueba teórica: 60% del total de la calificación. **Siendo requisito imprescindible la superación de cada una de las pruebas teóricas con una calificación igual o superior a 5.**
- Actividades (presenciales, evaluables, supuestos teórico práctico y/o virtual): 40% del total de la calificación.
  - ✓ 30%: supuestos prácticos, trabajos y exposiciones
  - ✓ 10%: observación del trabajo diario, puntualidad, participación, implicación. **Siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de este tipo de actividades con una calificación igual o superior a 5.**

La nota de cada trimestre vendrá reflejada por la **media aritmética de la nota obtenida por el alumnado en cada uno de los diferentes aspectos evaluables siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de ellos con una calificación igual o superior a 5.**

La nota de la calificación final será la media obtenida de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones anteriores, siempre requisito imprescindible la calificación igual o superior a en cada una de ellas.

La evaluación sumativa de cada unidad didáctica determinará si estas se superan (en este caso se indicará la puntuación) o no. Si no se aprueba cada bloque de una unidad didáctica se arbitrará las actividades (presentación de trabajos, supuestos prácticos…), o pruebas (exámenes de conceptos) que podrán realizarse para su superación dentro de la convocatoria parcial.

Para la superación del módulo formativo se consideran requisitos imprescindibles:
La realización de las diferentes pruebas o exámenes. Dichas pruebas se realizarán de manera presencial, salvo normativa nacional que impida la presencialidad tanto del alumnado y profesorado en el centro educativo.
Entrega de actividades, en el tiempo exigido. En caso de establecerse una modalidad semipresencial, el plazo máximo de entrega será el determinado e indicado en la plataforma digital. Coincidirá con el horario habitual de clase
La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos y en el tiempo exigido.

- ✔ Las faltas de asistencia, deberán justificarse mediante documento legal. Es decir, deberá aportar informe médico, asistencia a citación oficial, *informe facilitado por la empresa cuando se trata de falta de asistencia por motivo laboral, etc.*

La superación de todos los exámenes de las unidades didácticas con una calificación igual o superior a 5.
No se realizará media entre los contenidos conceptuales y procedimentales, si el/la alumno/a no supera dichos contenidos con una calificación igual o superior a 5.
Cualquier alumno o alumna que utilice cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba para tratar de superarla, o que se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de negativa para el módulo en esa evaluación. Se examinará de todos los contenidos correspondientes a la evaluación en que hubiese ocurrido ese hecho en la prueba final de junio.
Si un alumno/a falta a una prueba de evaluación, solo se le repetirá siempre y cuando aporte justificante de organismo oficial en el que se indique el motivo por el cual no pudo asistir a la hora determinada, y se le hará junto

con en el siguiente examen establecido del módulo, según acuerdo del Departamento de Sanidad.
Si un alumno/a falta a un examen final de trimestre o a una recuperación, sólo se repetirá si aporta una justificación acreditada (como, por ejemplo: asistencia a un juicio, examen oficial, asistencia al médico… con documentación oficial) y siempre se repetirá o no, bajo criterio del profesor/a de dicho módulo.

La nota final del módulo se obtendrá de la media de las calificaciones obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales.
La relación de las **diferentes capacidades terminales evaluadas en las diferentes unidades didácticas** queda reflejada en el siguiente cuadro:

CAPACIDADES TERMINALES	UNIDADES DIDÁCTICAS EN LAS QUE SE EVALUAN DICHAS CAPACIDADES TERMINALES
Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.	UD 2, 8 Y 9
Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.	UD 1 UD 3 UD 4
Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.	UD 5
Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.	UD 6

8. Instrumentos y Criterios de calificación

Los criterios de calificación se reflejarán en cada una de las pruebas y son los siguientes:
Prueba escrita: Podrá contener las siguientes actividades:

- ✓ Cuestiones referentes a las unidades que se están evaluando.
- ✓ Supuestos teóricos prácticos.
- ✓ Preguntas tipo test
- ✓ Pruebas objetivas, de verdadero o falso y de opción de respuesta múltiple.
- ✓ Desarrollo de actividades de desarrollo académico-refuerzo que puedan llevarse a cabo de forma presencial y no presencial.
- ✓ Desarrollo de actividades evaluables que puedan llevarse a cabo de forma presencial y no presencial. Resultando imprescindible, al menos, la calificación numérica en cada una de ellas.

La forma de calificarlas se especificará en cada una de las pruebas.
Dependiendo de las unidades didácticas que estemos evaluando se podrá hacer una prueba mixta (combinando preguntas cortas o largas, supuestos prácticos o preguntas tipo test, evaluándose todas en conjunto) o pruebas por separado (un tipo test, una de preguntas cortas o largas, supuestos teóricos prácticos, etc.). Estas últimas se evaluarán por separado y deben aprobarse todas para considerarse superada la unidad didáctica.

Estas pruebas objetivas escritas se realizarán para comprobar la progresión en el conocimiento y el logro de los objetivos definidos en las disposiciones legales aplicables. Estas pruebas pueden corresponderse con uno o más bloques temáticos. Las pruebas parciales, una en cada evaluación, serán eliminatorias cuando se supere la calificación de 5.

Los Trabajos Individuales y/o grupales se calificarán teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- ✓ Portada con datos del trabajo y datos de los alumnos/as, índice paginado y bibliografía.
- ✓ La fecha de entrega (especificadas con anterioridad)
- ✓ Calidad del contenido (que estén presentes todos los apartados pedidos).

- ✓ La personalización (que no sea plagio o copia y pega de Internet).

En el caso de que el trabajo conlleve la exposición oral del mismo, esta se evaluará utilizando una rúbrica, en la que se tendrá en cuenta:

- ✓ Claridad en la exposición de los contenidos.
- ✓ Lenguaje verbal fluido, con uso de tecnicismos propios del lenguaje sanitario.
- ✓ Lenguaje corporal.
- ✓ Seriedad y autoridad en la exposición.
- ✓ Disposición para aclarar dudas.

La producción del alumnado y observación sistemática se valorarán mediante las actividades realizadas en el aula y los trabajos individuales y en grupo propuestos, valorando la presentación, el contenido, la correcta realización, la utilización de fuentes de información y bibliografía, así como la elaboración de material de apoyo para aquellos trabajos en los que se requiera exposición, respeto hacia los compañeros/as y hacia el profesorado, cumplimiento de las normas de clase, cuidado del material, participación en clase.

9. Mecanismos de recuperación.

- ✓ Para los alumnos/as que no hayan superado positivamente la evaluación, se realizará una prueba de recuperación antes de la sesión de evaluación que contendrá todos las unidades no superadas en el trimestre (después de cada trimestre).

- ✓ En caso de no superar la recuperación en la evaluación parcial correspondiente, el alumno/a deberá examinarse deberá examinarse de los contenidos evaluados en cada unidad no superados en la convocatoria oficial de junio.

10. Sesiones de evaluación

Los profesores que imparten clases al mismo grupo celebran reuniones con el objeto de contrastar las informaciones proporcionadas por cada uno de ello, acerca de los distintos módulos profesionales, y valorar de manera conjunta el progreso del alumnado en la obtención de los objetivos generales del Ciclo Formativo y de los objetivos específicos de cada módulo formativo.

A lo largo del curso acostumbran a celebrarse cinco sesiones de evaluación: una inicial, tres parciales y una final.

- ✓ Las sesiones de evaluación parciales coincidirán aproximadamente con las vacaciones escolares de Navidad y de Semana Santa y mayo.
- ✓ La sesión de evaluación final se llevará a cabo al final de curso y en ella se realizará la evaluación sumativa de los diferentes módulos que conformarán la evaluación ordinaria del curso.
- ✓ La evaluación inicial se realizará a comienzo del mes de octubre, donde además detectar deficiencias del alumnado, se revisará las características del mismo (procedencia, modo de acceso, etc.)
- ✓ La sesión de evaluación inicial (artículo 11, Orden de 29 de septiembre de 2010) se realizará durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas con el objetivo fundamental 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.
- ✓ En las sesiones de evaluación, en última instancia, se efectuará la calificación final de cada alumno o alumna y se determinará aquellos que no han superado el módulo

Los profesores que imparten clases al mismo grupo celebran reuniones con el objeto de contrastar las informaciones proporcionadas por cada uno de ello, acerca de los distintos módulos profesionales, y valorar de manera conjunta el progreso del alumnado en la obtención de los objetivos generales del Ciclo Formativo y de los objetivos específicos de cada módulo formativo.

Además, se siguen los criterios de Departamento de Sanidad.

RECUPERACIONES DURANTE EL CURSO

- Los contenidos a recuperar según lo recogido en las programaciones de los módulos correspondientes.
- La nota obtenida será la que figure en la calificación de la prueba o pruebas realizadas.
- El nivel exigido en la recuperación debe ser el adecuado teniendo en cuenta el apartado anterior considerando por tanto que, en ocasiones, supondrá la segunda oportunidad para demostrar la asimilación de contenidos y/o que algunos alumnos renunciará a la primera convocatoria para dedicar más tiempo de estudio. Por otra parte, así se evitará el agravio comparativo con otr@s compañer@s quienes, por haber aprobado un primer examen, no tienen la opción de volver a presentarse a la "recuperación".
- Como norma, salvo circunstancias que tendrán que valorar excepcionalmente el equipo educativo, las recuperaciones de exámenes parciales durante una evaluación, se llevarán a cabo a final de trimestre, antes de la sesión de evaluación correspondiente.

CONVOCATORIA ORDINARIA JUNIO

1. Para aquell@s alumn@ que, siendo absentistas, decidan hacer uso de su derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria durante el mes de junio para superar el/los módulos profesionales en los que se están matriculad@s, serán calificad@s de acuerdo a los criterios reflejados y especificados en la programación correspondiente de cada módulo según el ciclo formativo. Estos criterios se establecerán en base a la legislación vigente considerando, en la calificación final del módulo en junio, que este alumnado no será evaluado/a como el resto del grupo que ha asistido regularmente a clase durante el curso (a través del trabajo diario en clase, pruebas de evaluación periódicas, trabajos en grupo, etc.); por tanto, deberán establecerse claramente los criterios y forma de calificación para aquella parte del alumnado matriculado que opte, como única vía de superación del módulo profesional, la convocatoria ordinaria prevista para el mes de junio.
2. En el caso de l@s alumn@s que decidan presentarse a la subida de nota en el mes de junio, como en el apartado anterior, deberán conocer los criterios y la forma de superar la calificación obtenida de acuerdo al formato y periodos establecidos en las programaciones de los módulos correspondientes.
3. En el caso de los alumnos pendientes de recuperación o que quieran mejorar sus calificaciones en junio, serán evaluados/as de la totalidad de la materia incluida en el currículo del módulo o módulos correspondientes, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación y de acuerdo a un plan individualizado de recuperación /mejora de competencias. (MIRAR AL FINAL) *
4. Según la legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12):

- *5. "El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.*

- *6. Igualmente, el alumnado de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año"*

*** Algo similar a esto se podría añadir a las programaciones de cada módulo profesional:**

PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS:

Para aquellos/as alumnos/as que no superen el módulo tras la última evaluación parcial o que deseen mejorar su calificación, se desarrollará un periodo de actividades de recuperación y mejora de competencias que se alargará hasta el 22 de junio:

- Repaso por parte del profesorado de los contenidos explicados durante el curso y no asimilados por el alumnado.
- Trabajos de síntesis de las distintas unidades didácticas.
- Entrega de esquemas que faciliten la comprensión y estudio.
- Realización de las actividades programadas en cada una de las unidades didácticas.

Dicho periodo culminará con una prueba teórica-práctica que incluirá todos los contenidos del módulo. Los criterios de evaluación marcados en cada uno de los temas son válidos para esta prueba.
En los casos de mejora de nota, la citada prueba versará sobre toda la materia vista durante el curso, aunque podrá limitarse a los contenidos de un control aislado si este supuso una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en los demás controles.

EJEMPLO DE PLAN INDIVIDUALIZADO:

PLAN INDIVIDUALIZADO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS			
Ciclo		**Grupo**	
Módulo Profesional			
Profesor/a			
Alumno/a			
Resultados de aprendizaje que serán objeto de evaluación			
Actividades a realizar			
Prueba de evaluación			
Fechas	**Descripción**		
Profesor/a:		**Alumno/a:** **Recibí** **Nombre:**	

11. Módulo no superado o mejora de calificación final.

La prueba final se realizará durante el mes de junio y tendrá las mismas características que las pruebas ordinarias. Dicha prueba será de carácter teórico y/o supuestos teóricos prácticos de las unidades pendientes de forma que contemple todos y cada uno de las capacidades terminales no superados.

Se deberá presentar a la prueba final global de junio:

- ✓ El alumno o alumna con el módulo pendiente de evaluación positiva.
- ✓ El alumno o alumna con capacidades terminales pendientes sin ser recuperadas con calificación superior o igual a 5 durante las evaluaciones correspondientes.
- ✓ El alumno o alumna que hubiese utilizado cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba con el objetivo de superar la misma (evaluación completa en la que concurriera dicho suceso)

El alumnado que desee presentarse a la convocatoria final para mejorar la calificación del módulo, deberá presentarse a una prueba que versará sobre todos los contenidos tanto conceptuales como procedimentales trabajados durante todo el curso académico. La calificación final será la obtenida en dicha prueba de evaluación final. En caso de no superar la anterior, mantendrá la mejor calificación.

Será condición indispensable para poder realizar esa prueba, la asistencia a las clases de recuperación y mejora, y la entrega de todas las actividades y trabajos que hayan sido realizadas por el alumnado durante todo el curso escolar.

12. Autoevaluación del proceso de enseñanza.

Al final del proceso responderemos a los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Ha sido adecuada la relación profesor-grupo y se ha sido capaz de motivar acciones positivas en el alumno?
- ✓ ¿Se considera idóneo el planteamiento didáctico que se ha diseñado para el aprendizaje de esta unidad en cuanto a los objetivos planteados, contenidos programados, temporalización, o hay algún aspecto que deba ser modificado?
- ✓ ¿Se han provocado situaciones de aprendizaje coherentes y bien estructuradas?
- ✓ ¿Se han obtenido resultados idóneos en la mayoría de los alumnos del grupo, alcanzando las capacidades terminales?
- ✓ ¿Se ha atendido razonablemente las necesidades de los alumnos con mayor dificultad de aprendizaje?

Al final del proceso el alumnado responderá a los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Se ha sentido motivado e interesado?
- ✓ ¿Se ha entendido de manera clara la unidad?
- ✓ ¿Se han desarrollado las actividades adecuadas para la comprensión y asimilación de los contenidos?

13. Actividades extraescolares.

Las actividades intentaremos llevarlas a cabo en el primer y segundo trimestre fundamentalmente, a ser posible ciñéndonos al horario regular del IES. Dichas actividades se harán además si el número de alumnos alcanza un mínimo del 70% y podrán ser reemplazadas por otras similares en función de la dinámica del curso y eventos que, a día de hoy desconocemos, pero de los que pudiéramos tener noticia durante el curso.

14. Atención a la diversidad.

La Consejería de Educación en virtud de lo establecido en la legislación actual, por la que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, deberá regular para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas para este ciclo formativo.

Para aquellos alumnos que no alcancen las capacidades terminales especificadas en cada unidad temática, se realizarán, dentro del mismo proceso instructivo, actividades de apoyo y refuerzo que irán encaminadas a corregir errores de concepto y forma, así como la adaptación curricular que pueda ser necesaria para ayudar a los alumnos de ritmo lento, manteniendo siempre los niveles mínimos exigidos para la consecución de título de Técnico Superior en Dietética.

Para todo esto esperamos contar con los equipos de apoyo externo y el Departamento de Orientación del Centro.

En el momento de elaborar esta programación, no tenemos constancia de que entre los alumnos matriculados haya alguien que requiera cualquier tipo de adaptación.; si así fuera, procederemos a la adecuación y modificaciones pertinentes, poniendo a su disposición los recursos oportunos, dentro de las posibilidades técnicas y didácticas que la Administración nos brinde, atendiendo siempre, a los criterios académicos y profesionales que determina la legislación vigente

15. Plan de Igualdad.

Tiene como objetivo prevenir la violencia de género y educar a nuestro alumnado para compartir responsabilidades y asumir y valorar los nuevos roles de hombres y mujeres en la sociedad actual, contribuyendo a la eliminación de la discriminación por razones de género en el centro y favoreciendo así la igualdad entre hombres y mujeres.

Para este curso académico, hay una serie de objetivos planteados en nuestro centro de entre los cuales destacamos los siguientes como aplicable directamente con nuestro alumnado:

- ✓ Dar a conocer la existencia y características del II Plan de Igualdad a toda la comunidad educativa.
- ✓ Crear un espacio en la Moodle del Centro con todo lo referente a las actuaciones del Plan de Igualdad.
- ✓ Incluir la celebración de las efemérides relacionadas con la coeducación en el Plan de Igualdad y proponer actividades para su trabajo en tutorías (en este caso, serían propuestas de trabajo en clase planteadas, de forma transversal, en las distintas unidades didácticas realizado una evaluación de dichas actividades y una encuesta de satisfacción al alumnado.
- ✓ Analizar el lenguaje sexista y la invisibilidad de la mujer en el material bibliográfico utilizado y referencias científicas consultadas para el trabajo diario en clase.

16. Profesorado responsable. Carga lectiva.

- ✓ Concepción Rojas Pareja: 5 horas semanales. 100% del módulo profesional de mañana.
- ✓ Esther Arenas Sánchez: 5 horas semanales. 100% del módulo profesional de tarde.

17. Bajas de oficio.

De acuerdo a la normativa *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 concreto, en el artículo 8:

Artículo 8. Baja de oficio.

Los centros docentes sostenidos con fondos públicos podrán incoar expediente de baja de oficio de enseñanzas de formación profesional inicial, si una vez iniciadas las actividades lectivas y transcurridos diez días lectivos se observase la no incorporación o la inasistencia injustificada y reiterada de algún alumno o alumna a las mismas.

En los cinco días siguientes al plazo referido en el apartado anterior, el centro docente comunicará por escrito, mediante alguno de los procedimientos legales que garantice su recepción, tal circunstancia al alumno o alumna o a sus representantes legales si se trata de menores de edad, y le informará del plazo para la incorporación a las actividades académicas, que no será superior a diez días lectivos a contar desde la recepción de la notificación. Si transcurrido este plazo no se produce la incorporación ni la justificación de las faltas de asistencia por alguno de los motivos relacionados en el artículo 6.2 se procederá a hacer efectiva la baja de oficio, mediante resolución definitiva dictada por la persona titular de la dirección del centro docente. Dicha resolución se notificará al solicitante o a sus representantes legales mediante alguno de los procedimientos legales que garanticen su recepción y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre. La baja de oficio llevará aparejada la pérdida de la convocatoria correspondiente a la matrícula. Esta circunstancia se reflejará en el apartado de observaciones del expediente del alumnado con el texto «BAJA DE OFICIO». Asimismo, el alumno o alumna que cause baja de oficio perderá el derecho de reserva de plaza, por lo que, si en el futuro deseara continuar dichos estudios, deberá concurrir de nuevo al procedimiento general de admisión que esté establecido.

19. Anexo. Criterios de evaluación. Información al alumnado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO PROFESIONAL. CONTROL ALIMENTARIO

Lectura al alumnado en clase de aspectos esenciales relacionados con su proceso de evaluación
Alumno:

Recibe y entiende. Fecha y firma:

Normativa: 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

Artículo 2. Normas generales de ordenación de la evaluación
1. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.
2. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
4. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos
5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales.

Artículo 3. Criterios de evaluación.
1. Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso, por los medios que se determinen en su proyecto educativo, los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo
2. El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.
3. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder

Artículo 4. Participación del alumnado y sus familias.
1. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado y, si éste es menor de edad también a sus representantes legales, a principios de curso, acerca de los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como de los requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos.

Artículo 6. Convocatoria extraordinaria.
1. La convocatoria extraordinaria es la que se concede con carácter excepcional, previa solicitud del alumnado y por una sola vez, para cada uno de los módulos profesionales que puedan ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias, una vez agotadas las mismas.
2. El alumno, la alumna o sus representantes legales, en caso de que sea menor de edad, podrán presentar la solicitud de convocatoria extraordinaria cuando concurra alguna de las circunstancias siguientes:
a) Enfermedad prolongada o accidente del alumno o alumna.
b) Incorporación o desempeño de un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo formativo

Artículo 8. Baja de oficio.
1. Los centros docentes sostenidos con fondos públicos podrán incoar expediente de baja de oficio de enseñanzas de formación profesional inicial, si una vez iniciadas las actividades lectivas y transcurridos diez días lectivos se observase la no incorporación o la inasistencia injustificada y reiterada de algún alumno o alumna a las mismas.
2. En los cinco días siguientes al plazo referido en el apartado anterior, el centro docente comunicará por escrito, mediante alguno de los procedimientos legales que garantice su recepción, tal circunstancia al alumno o alumna o a sus representantes legales si se trata de menores de edad, y le informará del plazo para la incorporación a las actividades académicas, que no será superior a diez días lectivos a contar desde la recepción de la notificación. Si transcurrido este plazo no se produce la incorporación ni la justificación de las faltas de asistencia por alguno de los motivos relacionados en el artículo 6.2 se procederá a hacer efectiva la baja de oficio, mediante resolución definitiva dictada por la persona titular de la dirección del centro docente. Dicha resolución se notificará al solicitante o a sus representantes legales mediante alguno de los procedimientos legales que garanticen su recepción y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre. La baja de oficio llevará aparejada la pérdida de la convocatoria correspondiente a la matrícula. Esta circunstancia se reflejará en el apartado de observaciones del expediente del alumnado con el texto «BAJA DE OFICIO». Asimismo, el alumno o alumna que cause baja de oficio perderá el derecho de reserva de plaza, por lo que, si en el futuro deseara continuar dichos estudios, deberá concurrir de nuevo al procedimiento general de admisión que esté establecido.

CONTROL ALIMENTARIO. FRAGMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA 2023/2024

Capacidades terminales y criterios de evaluación

Las capacidades terminales (todas deberán ser superadas por el alumno) asociadas a este módulo profesional según normativa son:

. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.
. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

De manera similar se realizará una evaluación inicial general del módulo a principio de curso, formulando algunas preguntas de carácter muy general, que den pie incluso a la explicación de la programación del módulo, con la distribución de las unidades didácticas y la temporalización que se seguirá.

Evaluación formativa: Es la que se va realizando durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, para averiguar si sus objetivos se están alcanzando o no. A partir de sus resultados se regulará el ritmo del aprendizaje, tanto individual como del grupo.

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

Evaluación continua:
La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010). Dicha prueba se realizará de manera presencial, salvo normativa nacional que impida la presencialidad tanto del alumnado y profesorado en el centro educativo.

Evaluaciones parciales:

En la evaluación parcial se hará constar la calificación de cada alumno/a por módulos profesionales hasta el momento de dicha evaluación. Esta calificación supondrá una media global hasta el momento tal y como se establece en los criterios de calificación.

Evaluación final:

En la evaluación final se hará constar la calificación obtenida por cada alumno/a como resultado de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua anteriormente mencionada y teniendo en cuenta los procedimientos de recuperación y mejora de las calificaciones que se expondrán en la programación.

Existirá una única sesión de evaluación final que se realizará al finalizar el régimen ordinario de clase. (Punto 1 y 2 del art.13 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

La evaluación de los contenidos se realizará desde una doble vertiente: conceptos y procedimientos (en cada una de estas vertientes el alumno deberá presentar, al menos, calificación numérica de 5 para poder ser superado)

Evaluación de los conceptos. Entre las actividades que se plantean al final de cada apartado se seleccionarán aquellas de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en el texto para comprobar si se estos se han asimilado (actividades de desarrollo refuerzo académico); por ejemplo, actividades del tipo "Define el concepto de...", "Explica la diferencia entre...", "Completa la tabla siguiente indicando...". Con la misma intención se podrán utilizar actividades de tipo más interpretativo como "¿Crees que puedes...?", "Indica cinco actividades de tu vida cotidiana que...", "Construye un mapa conceptual...". Otra herramienta para concretar la evaluación de los conceptos la tenemos en el apartado de autoevaluación que aparece en la parte final de cada Unidad.

Evaluación de los procedimientos. En este caso se seleccionarán las actividades de corte teórico práctico y supuestos teóricos prácticos como por ejemplo distintos supuestos teóricos prácticos sobre todos los contenidos vistos en el módulo o realización de actividades evaluables en clase

En ambos casos la concreción y la evaluación formativa se traducirá en el resultado final o evaluación sumativa y esta plasmará, según los/as profesores/as y el centro en una media ponderada de los dos tipos de conocimientos. El desglose de dicha ponderación será, cada tres unidades didácticas, el siguiente:
Prueba teórica: 60% del total de la calificación. Siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de las pruebas teóricas con una calificación igual o superior a 5.
Actividades: 40% del total de la calificación. 30%: supuestos prácticos, trabajos y exposiciones
10%: observación del trabajo diario, puntualidad, participación, implicación. Siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de este tipo de actividades con una calificación igual o superior a 5.

La nota de cada trimestre vendrá reflejada por la media aritmética de la nota obtenida por el alumnado en cada uno de los diferentes aspectos evaluables siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de ellos con una calificación igual o superior a 5.
La nota de la calificación final será la media obtenida de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones anteriores, siempre requisito imprescindible la calificación igual o superior en cada una de ellas.

Para la superación del módulo formativo se consideran requisitos imprescindibles:

- ✓ *La realización de las diferentes pruebas o exámenes.*
- ✓ *Entrega de actividades, en el tiempo exigido. En caso de establecerse una modalidad semipresencial, el plazo máximo de entrega será el determinado e indicado en la plataforma digital. Coincidirá con el horario habitual de clase*
- ✓ *La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos y en el tiempo exigido.*
- ✓ *Las faltas de asistencia, ya sea en caso de modalidad presencial o semipresencial, deberán justificarse mediante documento legal. Es decir, deberá aportar informe médico, asistencia a citación oficial, informe facilitado por la empresa cuando se trata falta de asistencia por motivo laboral, etc.*
- ✓ *La superación de todos los exámenes de las unidades didácticas con una calificación igual o superior a 5.*
- ✓ *No se realizará media entre los contenidos conceptuales y procedimentales, si el/la alumno/a no supera dichos contenidos con una calificación igual o superior a 5.*
- ✓ *Cualquier alumno o alumna que utilice cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba para tratar de superarla, o que se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de negativa para el módulo en esa evaluación. Se examinará de todos los contenidos correspondientes a la evaluación en que hubiese ocurrido ese hecho en la prueba final de junio.*
- ✓ *Si un alumno/a falta a una prueba de evaluación, solo se le repetirá siempre y cuando aporte justificante de organismo oficial en el que se indique el motivo por el cual no pudo asistir a la hora determinada*
- ✓ *Si un alumno/a falta a un examen final de trimestre o a una recuperación, sólo se repetirá si aporta una justificación acreditada (como, por ejemplo: asistencia a un juicio, examen oficial, asistencia al médico… con documentación oficial) y siempre se repetirá o no, bajo criterio del profesor/a de dicho módulo.*

Además, se siguen los criterios de Departamento de Sanidad.

RECUPERACIONES DURANTE EL CURSO

- *Los contenidos a recuperar según lo recogido en las programaciones de los módulos correspondientes.*
- *La nota obtenida será la que figure en la calificación de la prueba o pruebas realizadas.*
- *El nivel exigido en la recuperación debe ser el adecuado teniendo en cuenta el apartado anterior considerando por tanto que, en ocasiones, supondrá la segunda oportunidad para demostrar la asimilación de contenidos y/o que algunos alumnos renunciarán a la primera convocatoria para dedicar más tiempo de estudio. Por otra parte, así se evitará el agravio comparativo con otr@s compañer@s quienes, por haber aprobado un primer examen, no tienen la opción de volver a presentarse a la "recuperación".*
- *Como norma, salvo circunstancias que tendrán que valorar excepcionalmente el equipo educativo, las recuperaciones de exámenes parciales durante una evaluación, se llevarán a cabo a final de trimestre, antes de las sesiones de evaluación correspondiente.*

CONVOCATORIA ORDINARIA JUNIO

1. Para aquell@s alumn@ que, siendo absentistas, decidan hacer uso de su derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria durante el mes de junio para superar el/los módulos profesionales en los que se están matriculad@s, serán calificad@s de acuerdo a los criterios reflejados y especificados en la programación

correspondiente de cada módulo según el ciclo formativo. Estos criterios se establecerán en base a la legislación vigente considerando, en la calificación final del módulo en junio, que este alumnado no será evaluado/a como el resto del grupo que ha asistido regularmente a clase durante el curso (a través del trabajo diario en clase, pruebas de evaluación periódicas, trabajos en grupo, etc.); por tanto, deberán establecerse claramente los criterios y forma de calificación para aquella parte del alumnado matriculado que opte, como única vía de superación del módulo profesional, la convocatoria ordinaria prevista para el mes de junio.
2. En el caso de l@s alumn@s que decidan presentarse a la subida de nota en el mes de junio, como en el apartado anterior, deberán conocer los criterios y la forma de superar la calificación obtenida de acuerdo al formato y periodos establecidos en las programaciones de los módulos correspondientes.
*3. En el caso de los alumnos pendientes de recuperación o que quieran mejorar sus calificaciones en junio, serán evaluados/as de la totalidad de la materia incluida en el currículo del módulo o módulos correspondientes, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación y de acuerdo a un plan individualizado de recuperación /mejora de competencias. (MIRAR AL FINAL) **
4. Según la legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12):

- *5. "El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.*

- *6. Igualmente, el alumnado de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año"*

Algo similar a esto se podría añadir a las programaciones de cada módulo profesional:

PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS:

Para aquellos/as alumnos/as que no superen el módulo tras la última evaluación parcial o que deseen mejorar su calificación, se desarrollará un periodo de actividades de recuperación y mejora de competencias que se alargará hasta el 22 de junio:

- *Repaso por parte del profesorado de los contenidos explicados durante el curso y no asimilados por el alumnado.*
- *Trabajos de síntesis de las distintas unidades didácticas.*
- *Entrega de esquemas que faciliten la comprensión y estudio.*
- *Realización de las actividades programadas en cada una de las unidades didácticas.*

Dicho periodo culminará con una prueba teórica-práctica que incluirá todos los contenidos del módulo. Los criterios de evaluación marcados en cada uno de los temas son válidos para esta prueba.
En los casos de mejora de nota, la citada prueba versará sobre toda la materia vista durante el curso, aunque podrá limitarse a los contenidos de un control aislado si este supuso una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en los demás controles.

EJEMPLO DE PLAN INDIVIDUALIZADO:

PLAN INDIVIDUALIZADO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS			
Ciclo		***Grupo***	
Módulo Profesional			
Profesor/a			
Alumno/a			
Resultados de aprendizaje que serán objeto de evaluación			
Actividades a realizar			
Prueba de evaluación			
Fechas	***Descripción***		
Profesor/a:		***Alumno/a:*** ***Recibí*** ***Nombre:***	

Mecanismos de recuperación.

Al final de cada trimestre, los alumnos que no hayan superado las pruebas de evaluación de las capacidades terminales correspondientes tendrán la oportunidad de recuperar dicha unidad didáctica en la evaluación parcial correspondiente, por tratarse de contenidos ya evaluados con anterioridad.
Para los alumnos/as que no hayan superado positivamente la evaluación, se realizará una prueba de recuperación antes de la sesión de evaluación que contendrá los contenidos evaluados en el trimestre.
En caso de no superar la recuperación en la evaluación parcial correspondiente, el alumno/a deberá examinarse deberá examinarse de las capacidades terminales no superadas en la convocatoria oficial de junio.

Se deberá presentar a la prueba final global de junio:

- ✓ *El alumno o alumna con el módulo pendiente de evaluación positiva.*
- ✓ *El alumno o alumna con capacidades terminales pendientes sin ser recuperadas con calificación superior o igual a 5 durante las evaluaciones correspondientes.*
- ✓ *El alumno o alumna que hubiese utilizado cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba con el objetivo de superar la misma (evaluación completa en la que concurriera dicho suceso)*

Bajas de oficio.
De acuerdo a la normativa 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 concreto, en el artículo 8:
Artículo 8. Baja de oficio.
Los centros docentes sostenidos con fondos públicos podrán incoar expediente de baja de oficio de enseñanzas de formación profesional inicial, si una vez iniciadas las actividades lectivas y transcurridos diez días lectivos se observase la no incorporación o la inasistencia injustificada y reiterada de algún alumno o alumna a las mismas.